

Envoyé en préfecture le 26/11/2025

Reçu en préfecture le 26/11/2025

Publié le 26/11/2025

ID : 045-214502858-20251124-DELIB2025643-DE AU



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2024

SIRCO

Syndicat Intercommunal de Restauration Collective

64 rue de la Borde

45800 Saint-Jean de Braye

02 38 72 72 20

Envoyé en préfecture le 26/11/2025

Reçu en préfecture le 26/11/2025

Publié le 26/11/2025



ID : 045-214502858-20251124-DELIB2025643-DE AU

Le mot de la Présidente



L'année 2024 a été une année de transitions et de défis pour le Syndicat Intercommunal de Restauration Collective (SIRCO). Nous avons traversé des changements significatifs au sein de notre gouvernance, notamment avec une nouvelle présidence et un bureau syndical modifié. Ce changement a permis de redéfinir certaines orientations de notre structure, assurant le maintien d'une dynamique et des perspectives renouvelées.

Cependant, l'année a également été marquée par un absentéisme important, qui a pesé sur notre organisation et nos opérations quotidiennes. Malgré ces difficultés, nos équipes ont fait preuve d'un engagement et d'un dévouement exemplaires, poursuivant leurs missions avec ténacité et professionnalisme. Leur travail acharné a permis de maintenir le bon fonctionnement de notre service de restauration collective, et je tiens à les remercier chaleureusement pour leurs efforts.

En 2024, nous avons continué à promouvoir une alimentation saine et durable, en augmentant la part de produits biologiques et labellisés dans nos menus, conformément aux objectifs de la loi EGALIM. Nos initiatives pour réduire le gaspillage alimentaire et nos efforts pour garantir la sécurité sanitaire des aliments ont également porté leurs fruits, renforçant notre engagement envers une restauration responsable.

Les animations et repas à thème ont égayé l'année, offrant des moments de partage et de découverte culinaire. Ces événements témoignent de notre volonté de rendre chaque repas non seulement nutritif, mais aussi agréable et enrichissant.

Je souhaite exprimer ma gratitude aux élus, aux membres du bureau syndical, et à toutes et tous les agents du SIRCO pour leur soutien et leur investissement. Ensemble, nous avons su naviguer à travers les challenges et continuer à offrir un service de qualité à nos convives.

En 2025, nous poursuivrons nos efforts pour une restauration collective territoriale performante, en innovant et en adaptant nos pratiques pour répondre aux besoins évolutifs de nos publics, tout en renforçant notre engagement en faveur du développement durable.

Je remercie chacune et chacun d'entre vous pour votre confiance et votre soutien continu.

Vanessa Slimani
Présidente du SIRCO
Maire de Saint-Jean de Braye
Conseillère départementale du Loiret

Sommaire

I. LES MISSIONS	5
II. L'exécutif intercommunal et son organisation	6
A. Les élus du SIRCO	6
B. Délibérations prises au cours de l'année 2024	7
C. Décisions prises au cours de l'année 2024	8
III. Les activités du SIRCO	9
A. Les types de prestations fournies	9
B. Cartographie des satellites	10
C. Volume d'activités	11
IV. Une assiette de qualité	12
A. Les marchés alimentaires	12
B. Des menus adaptés	13
C. Une production maîtrisée	14
D. La sécurité sanitaire des aliments	14
E. La coordination avec les communes	16
F. Les animations	19
G. Evolution de la réglementation	27
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	31
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	34
D. Accueil de stagiaires	35
E. CNAS	35
VII. Bilan financier	36
A. Résultat financier de 2024 établi à partir du Compte Administratif	36
B. Les recettes de fonctionnement	36
C. Les dépenses de fonctionnement	36
D. Les recettes d'investissement	36
E. Les dépenses d'investissement	36
VIII. Les marchés hors alimentaires	38
IX. Protection des données personnelles - RGPD	40

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.

La commune de Chanteau a quitté le syndicat au 1^{er} août 2024.

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 « SIQO : Signes officiels de qualité » dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique, développement des menus végétariens, lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction des déchets, sortie du plastique.

II. L'EXECUTIF 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.

Les représentants du SIRCO au 23 octobre 2024 :

Démission du Président en juillet 2024 et du 4^e Vice-Président en septembre 2024.

TROMBINOSCOPE

Représentants élus au SIRCO

Titulaires



Vanessa Slimani
Présidente
Saint-Jean de Braye



Laurent Baude
1^{er} vice-président
Semoy



Nathalie Hameau
2^e vice-présidente
Saint-Jean de la Ruelle



Nathalie Rivard
3^e vice-présidente
La Chapelle-Saint-Mesmin



Fabien Rivière Da Silva
4^e vice-président
Saint-Jean de la Ruelle



Hyacinthe Bazoungoula
5^e vice-présidente
Saint-Jean de Braye



Christophe Lavialle
Saint-Jean de Braye



Anne-Marie Acquart
Saint-Jean de Braye



Timothé Lucius
Saint-Jean de Braye



Michaëla Loquet
Saint-Jean
de la Ruelle



Eva Nogues
Saint-Jean
de la Ruelle



Thomas Hubert
Saint-Jean
de la Ruelle



Chahrazede
Benkou-Navarro
Semoy



Martine Aimé
Semoy



Valérie
Barthe-Cheneau
La Chapelle-Saint-Mesmin



Danielle Martin
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Corinne Guneau
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Martine Taraud
La Chapelle-
Saint-Mesmin

Suppléants



Lydie Périn
Saint-Jean de Braye



Ghislaine Hurot
Saint-Jean de Braye



Florence Moreau
Saint-Jean de Braye



Romain Mercier
Saint-Jean de Braye



Blaise
Kamendje-Tchokobou
Saint-Jean de Braye



Marie-Louise Garboni
Saint-Jean
de la Ruelle



Guy Pivain
Saint-Jean
de la Ruelle



Antoinette Parayre
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



Robert Fenninger
Semoy



Sophie Dupin
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Vincent Devailly
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Catherine Emering
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Marc Chourret
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Catherine Dauzères
La Chapelle-
Saint-Mesmin

Les membres du bureau syndical :

Vanessa Slimani, Présidente
Laurent Baude, 1^{er} Vice-Président
Nathalie Hameau, 2^e Vice-Présidente
Nathalie Rivard, 3^e Vice-Présidente
Fabien Rivière Da Silva, 4^e Vice-Président
Hyacinthe Bazoungoula, 5^e Vice-Président

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

Présidente : Vanessa Slimani
Titulaires : Anne-Marie Acquart, Nathalie Hameau, Laurent Baude, Nathalie Rivard
Suppléants : Valérie Barthe-Cheneau, Timothé Lucius, Guy Pivain, Chahrazede Benkou-Navarro

B. Délibérations prises au cours de l'année 2024

Délibérations du comité syndical du 24 janvier.

- Débat d'orientation budgétaire 2024
- Autorisation d'engagement et mandatement des dépenses d'investissement

Délibérations du comité syndical du 21 février.

- Tarifs applicables au 1^{er} mars 2024

Délibérations du comité syndical du 13 mars.

- Approbation du compte de gestion 2023
- Adoption du compte administratif 2023
- Affectation du résultat 2023
- Adoption du budget primitif 2024
- Approbation du Gpt commandes SJB/SIRCO
- Approbation du retrait de la commune de Chanteau

Délibérations du comité syndical du 26 juin.

- Présentation du rapport d'activité 2023
- Modification des statuts
- Tarifs Pdj au 1^{er} septembre 2024

Délibérations du comité syndical du 23 octobre.

- Election de la Présidente
- Détermination du nombre de VP
- Election du/de la 1^{er}(e) VP
- Election du/de la 2^{ème} VP
- Election du/de la 3^{ème} VP
- Election du/de la 4^{ème} VP
- Election du/de la 5^{ème} VP
- Délégation du comité syndical à la Présidente
- Approls : désignation des représentants
- MAJ tableau des effectifs

Délibérations du comité syndical du 04 décembre.

- Répartition des indemnités des élus
- Adoption des tarifs applicables au 1^{er} janvier 2025
- Adoption DM n)1
- Autorisation des dépenses d'investissement 2025
- Fournitures de denrées alimentaires lots 11 à 19
- Convention MAD SJR

C. Décisions prises au cours de l'année 2024

- 2024-01 Prestation de téléphonie fixe, mobile et autres prestations
- 2024-02 Fongibilité des crédits (projet) Annulé
- 2024-03 Prestation de maintenance du parc informatique et de la téléphonie de l'UC
- 2024-04 Prestation de collecte et valorisation des déchets cartons pour la Cuisine Centrale Intercommunale du QUIARD – MARCHE N°24002BCR02
- 2024-05 Prestation de collecte et valorisation des déchets cartons pour la Cuisine Centrale Intercommunale du QUIARD – MARCHE N°24002BCR02 – Annule et remplace la décision 2024-04
- 2024-06 Prestation de service relative à la maintenance des installations électriques de l'Unité Centrale de Production du SIRCO - MARCHE N°24004BCR03
- 2024-07 Prestation de service relative à la maintenance préventive et curative du parc informatique, de la téléphonie et de prestations associées - MARCHE N°24003BCR03
- 2024-08 Renouvellement d'une ligne de trésorerie
- 2024-09 Prestation de service relative à la maintenance préventive des chaudières, de l'adoucisseur, du surpresseur et des CTA - MARCHE N°24005BCR03
- 2024-10 Prestation de location d'un véhicule frigorifique en froid positif sans chauffeur d'une capacité entre 11 et 15M3 (entretien compris)
- 2024-11 Prestation de service relative aux contrôles et vérifications périodiques réglementaires - MARCHE N°24017R0003

III. LES ACTIVITES 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
 - ALSH + goûters
 - Foyer Chavaneau
- Saint Jean de la Ruelle
 - Scolaires
 - ALSH + goûters
 - Foyer Clos de la Jeunette
 - Portage
- La Chapelle Saint Mesmin
 - Scolaires + goûters
 - ALSH + goûters
- Semoy
 - Scolaires + goûters
 - ALSH + goûters
- Chanteau – sortie du SIRCO au 01/08/2024
 - Scolaires
 - ALSH

B. Cartographie des satellites

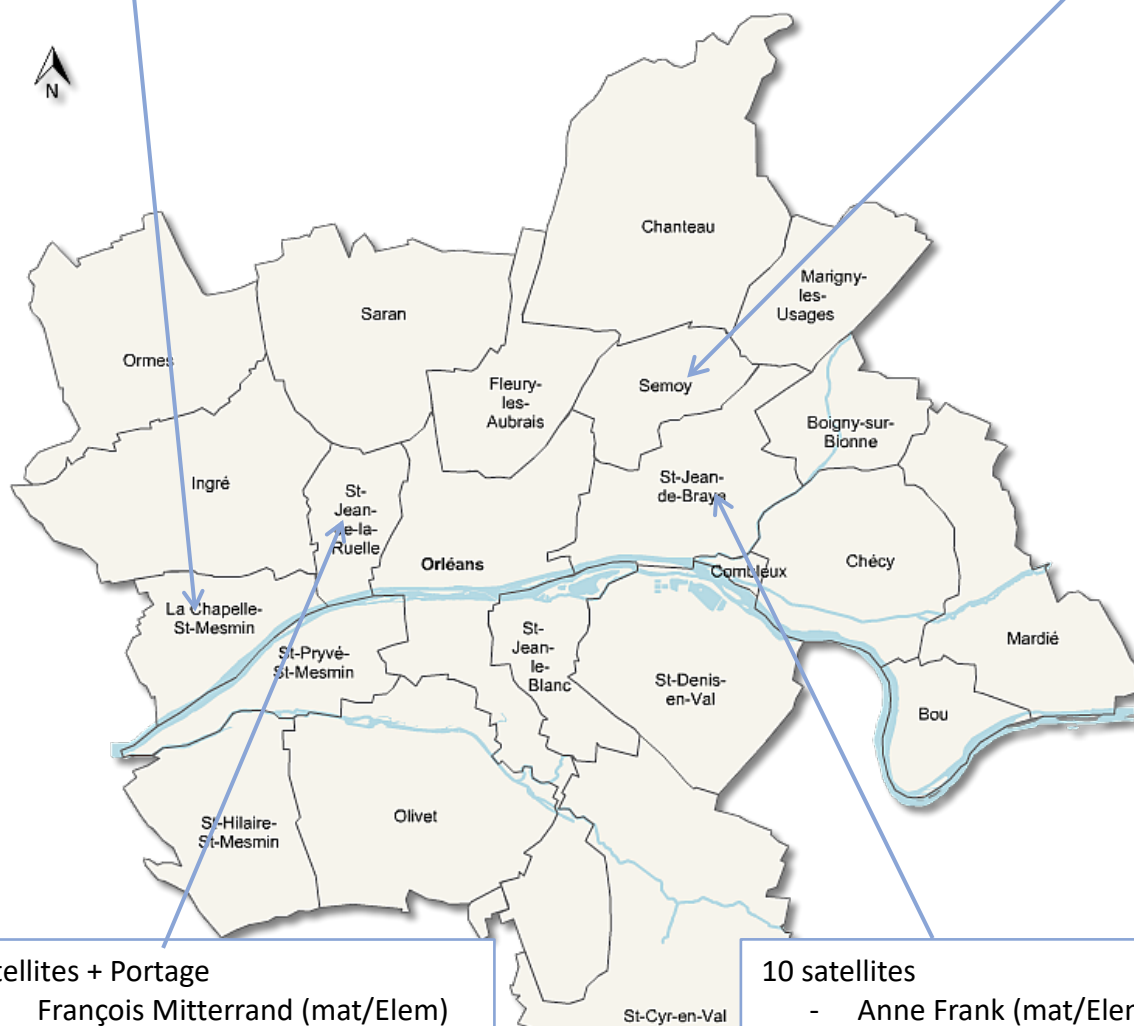
Cartographie des villes et sites livrés en période scolaire : 22 satellites + Portage Saint Jean de la Ruelle.

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 Frank (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

C. Volume d'activités

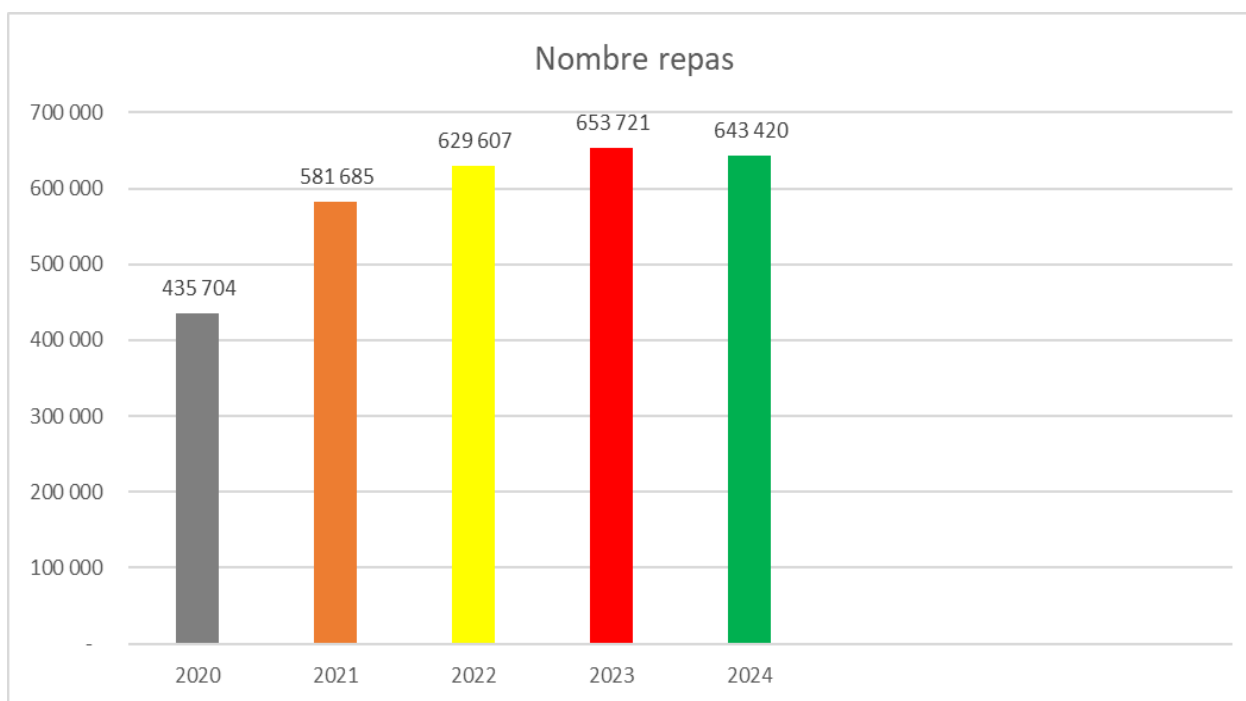
NOMBRE DE REPAS						
Année 2024	Scolaires et associés	Foyers	Portage	Total Repas	Goûters	Petit déjeuner
La Chapelle Saint Mesmin	130 696			130 696	29 130	
Chanteau	15 464			15 464		
Saint-Jean de Braye	233 328	6 196		239 524	81 856	
Saint Jean de la Ruelle	173 379	4 009	25 813	203 201	24 079	11793
Semoy	49 566			49 566	21 285	
TOTAL	602 433	10 205	25 813	638 451	156 350	11 793

MONTANT DES RECETTES						
Année 2024	Scolaires et associés	Foyers	Portage	Goûters	Autres	Total Recettes %
La Chapelle Saint Mesmin	635 158 €			19 399 €		654 557 € 20,1%
Chanteau	74 158 €					74 158 € 2,3%
Saint-Jean de Braye	1 133 172 €	34 527 €		54 470 €	6 306 €	1 228 474 € 37,7%
Saint Jean de la Ruelle	841 802 €	22 327 €	155 343 €	16 099 €	13 866 €	1 049 437 € 32,2%
Semoy	240 711 €			14 166 €		254 876 € 7,8%
TOTAL	2 925 000 €	56 855 €	155 343 €	104 134 €	20 172 €	3 261 503 €

Part de chaque commune dans les repas livrés

Année 2024	Total Repas	%
Saint-Jean de Braye	239 524	37,2%
Saint Jean de la Ruelle	202 506	31,5%
La Chapelle Saint Mesmin	127 455	19,8%
Semoy	48 811	7,6%
Chanteau	25 124	3,9%
TOTAL	643 420	100%

Historique des repas livrés



IV. UNE ASSIETTE DE QUALITE

A. Les marchés alimentaires

L'offre alimentaire du SIRCO repose sur 31 lots de marchés alimentaires, qui sont remis en consultation, par dizaine, tous les 4 ans.

L'allotissement consiste à diviser un marché public en plusieurs lots distincts. Cela permet ainsi de faire participer plus de fournisseurs et d'ouvrir la commande publique aux fournisseurs de plus petite taille (notamment les fournisseurs locaux).

Parmi ces marchés, plusieurs ont pu être formalisés avec des acteurs locaux :

- ⇒ 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 Boigny-sur-Bionne (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).
- ⇒ Le lot 31, fourniture de légumes secs bio et locaux, ferme des 3 Rois à Janville-en-Beauce (28).

Au 1^{er} janvier 2024, les lots 1 à 10 ont donc été relancés et ont été attribué à de nouveaux fournisseurs ou l'identique.

N° LOT	DENOMINATION	FOURNISSEUR ATTRIBUTAIRE 01/01/2024	DESIGNATION FOURNITURE	Prix KG 01/01/2024	Prix actuel KG 01/07/2023	ECART	Egalim	Commentaire	FOURNISSEUR ACTUEL 01/07/2023
LOT 1	VIANDE DE BŒUF ET DE VEAU CRUE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	SOCOPA VIANDES	Bœuf – Bourguignon	11.30 €	11.60 €	-0.30 €	X	Idem LBR	SOCOPA VIANDES
			Bœuf rôti rumsteak	12.30 €	12.50 €	-0.20 €	X	Idem LBR	
			Bœuf Haché « Cheveu d'ange » 15 % Mat gras	11.90 €	11.00 €	0.90 €	X	Idem BIO	
			Veau rôti épaule	11.60 €	11.35 €	0.25 €			
			Veau – Sauté cuisseau	11.40 €	11.00 €	0.40 €			
LOT 2	VIANDE DE BŒUF CUITE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	SOCOPA VIANDES	Bœuf - Rôti cuit	14.00 €	14.10 €	-0.10 €	X	Idem LBR	SOCOPA VIANDES
LOT 3	VIANDE DE PORC CRUE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	SOCOPA VIANDES	Porc – Sauté Epaule	6.30 €	5.90 €	0.40 €	X	Avant HVE Nouveau LBR	BERNARD
			Porc – Longe Rôti	6.60 €	6.30 €	0.30 €	X	Avant HVE Nouveau LBR	
LOT 4	FOURNITURE DE CHARCUTERIE FRAÎCHE ET PRODUIT ELABORE ISSUS D'UN ELE-VAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	BERNARD	Chipolatas de porc	7.20 €	8.20 €	-1.00 €	X	Avant LBR Nouveau CE2	BERNARD
			Saucisse de Toulouse (70 grs)	6.90 €	6.35 €	0.55 €	X	Avant LBR Nouveau CE2	
			Saucisse de Toulouse (100/120 grs)	6.80 €	6.35 €	0.45 €	X	Avant LBR Nouveau CE2	
			Merguez (mouton - bœuf)	8.50 €	8.60 €	-0.10 €			
			Saucisson à l'ail nature cuit	5.10 €	4.40 €	0.70 €	X	Avant HVE Nouveau CE2	
			Saucisse de Francfort	4.80 €	5.10 €	-0.30 €	X	Avant HVE Nouveau CE2	
			Jambon supérieur de porc DD tranché	9.60 €	9.80 €	-0.20 €			
			Lardons de porc frais, nature	6.40 €	6.30 €	0.10 €	X	Avant HVE Nouveau CE2	
			Mortadelle	5.40 €	6.05 €	-0.65 €			
			Pâté de campagne	3.80 €	3.50 €	0.30 €	X	Avant HVE Nouveau CE2	
			Saucisson sec – rosette	10.60 €	10.90 €	-0.30 €			
			Rillettes de poulet	5.95 €	7.65 €	-1.70 €			
			Mousse de canard supérieure	7.60 €	7.80 €	-0.20 €			
			Roulade de volaille aux olives	5.10 €	5.50 €	-0.40 €			
LOT 5	FOURNITURE DE VIANDE DE POULET CRUE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	SDA	Filet de poulet	12.90 €	15.55 €	-2.65 €	X	Idem LBR	SAS GUILLET
			Filet de poulet façon aiguillette	12.90 €	12.90 €	0.00 €	X	Idem LBR	
			Poulet haut de cuisse	6.50 €	6.80 €	-0.30 €	X	Idem LBR	
			Poulet Pilon	5.50 €	6.80 €	-1.30 €	X	Idem LBR	
N° LOT	DENOMINATION	FOURNISSEUR ATTRIBUTAIRE 01/01/2024	DESIGNATION FOURNITURE	Prix KG 01/01/2024	Prix actuel KG 01/07/2023	ECART	Egalim	Commentaire	FOURNISSEUR ACTUEL 01/07/2023
LOT 6	FOURNITURE DE VIANDE DE DINDE CRUE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RES-PECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	SAS GUILLET	Rôti Filet 100 % Filet	11.90 €	11.90 €	0.00 €	X	Idem LBR	SAS GUILLET
LOT 7	FOURNITURE DE VIANDE DE VOLAILLE CRUE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	SDA	Dinde Sauté	8.50 €	8.50 €	0.00 €	X	Idem LBR	SAS GUILLET
			Paupiette de dinde	8.60 €	8.35 €	0.25 €			
			Nuggets plein filet de poulet enrobée de céréa	7.50 €	11.15 €	-3.65 €			
LOT 8	FOURNITURE DE VIANDE DE VOLAILLE CUITE REFRIGEREE ISSUE D'UN ELEVAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	SAS GUILLET	Jambon de dinde entier	7.20 €	15.50 €	-8.30 €			SAS GUILLET
			Rôti de dinde cuit réfrigérée	16.75 €	17.30 €	-0.55 €	X	Idem LBR	
			Blanc de dinde en dés	7.20 €	7.40 €	-0.20 €			
			Blanc de poulet en tranches	8.90 €					
LOT 10	FOURNITURE DE POISSON PORTIONNE CUIT REFRIGERE	POMONA TERRE AZUR	Effritoché de canard cuit	12.00 €	12.00 €	0.00 €			ESTIVIN
			Portion colin alaska meunière cuit (70 / 80 grs)	9.95 €	9.60 €	0.35 €	X	Idem MSC	
			Portion colin alaska meunière cuit (90 / 100 grs)	9.95 €	9.60 €	0.35 €	X	Idem MSC	
LOT 26	FOURNITURE DE PAIN BIO	BPA	Portion colin alaska meunière cuit (100 / 110 grs)	9.95 €	8.90 €	1.05 €	X	Idem MSC	BPA
			Pain BIO 400 grs	3.78 €	3.78 €	0.00 €	X	Idem BIO	

Le lot portant sur la fourniture de poissons frais n'a pas été relancé du fait d'un contexte de hausse des prix très important.

Néanmoins, les poissons proposés de manière hebdomadaire, sont toujours sous labels de pêches durables et/ou MSC.

Les lots 28, yaourts locaux et lot 30, huile de colza locale, ont été également relancé et attribués aux mêmes fournisseurs.

Se rajoutent également, 4 lots pour les marchés des fruits et légumes frais. Les lots C et D sont des marchés subséquents qui nécessitent une remise en concurrence toutes les 6 à 8 semaines.

Afin d'assurer une qualité des matières premières, et aussi se tenir informé de l'évolution des offres, des rencontres avec les fournisseurs et fabricants sont régulièrement faites sur la cuisine centrale.

B. Des menus adaptés

Les menus sont élaborés par une diététicienne, diplômée d'Etat. Ces derniers sont élaborés par période d'inter-vacances et sont conformes aux réglementations et recommandations nutritionnelles nationales (GEMRCN/G-RCN, Loi EGalim, réglementation INCO).

Les retours terrains des écoles sont également pris en compte, ainsi que bien évidemment la saisonnalité des fruits et légumes.

Ces derniers sont également chiffrés à travers l'outil de gestion de la production Datameal.

Prestation scolaire :

- Déjeuner 4 composantes + pain BIO
- Goûter 2 composantes.
- Possibilité de pique-nique appertisés.
- Possibilité de pique-nique frais sur les vacances d'été.

Prestation foyers :

- Déjeuner 5 composantes + baguette.
- Possibilité de livraison en plus : laitage, fromage, condiment, fruit, pâtisserie.

Prestation portage de repas à domicile :


- Déjeuner 5 composantes + 1 potage + 1 pain individuel.
- Choix avec un menu de remplacement (menu B)

Semaine 28						
PLATS TEMOINS						
Date	SCOLAIRE	REPAS FROID	FOYER	PORTAGE	S/SEL	S/SUCRE
Lundi	8/7			Velouté de choux-fleurs		
		Radis rond et sel	Crêpe fromage	Crêpe fromage	Radis rond	Radis rond
		Taboulé de légumes et dés de dinde	Escalope de dinde viennoise	Escalope de dinde viennoise	Steak haché au jus	Steak haché au jus
		Petit Louis	Petits pois mijotés	Petits pois mijotés	Fromage blanc nature	
		Emmental	Emmental	Emmental	Compote sans sucre	Compote sans sucre
		Abricot	Abricot	Abricot		
		GOUTER		MENU B		
Mardi	9/7	Marbré chocolat		Tomates farcies sauce tomate		
		Jus multifructs BIO		Pommes vapeurs		
				Potage de légumes		
		Pastèque	Pastèque	Pastèque		
		Filet de poisson meunière	Filet de poisson meunière	Filet de poisson meunière		
		Purée d'épinards	Purée d'épinards	Purée d'épinards		
		Chips	Chips	Chips		
		Compote de fruits gourde	Fromage frais vanille	Fromage frais vanille		Fromage blanc nature
			Liégeois café	Liégeois café	Fruit	Fruit
		GOUTER		MENU B		
		Pain BIO		Tomates farcies sauce tomate		
		P'tit Louis		Pommes vapeurs		

La trame de menus est ensuite validée par le responsable de production pour la semaine.

Enfin ces derniers, reçoivent une ultime validation lors des commissions de restauration, réunissant l'ensemble des responsables restauration des 4 communes.

Les menus sont alors diffusés aux équipes de restauration, avec notamment la transmission des tableaux avec les 14 allergènes obligatoires :

<div><div><div>SiRco</div><div></div></div><div>Syndicat Intercommunal de Restauration Collective</div></div>		Anhydrides sulfureux et sulfites	Alacides	Cruacés	Céleri	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Soja	Sésame	Traces Anhydrides sulfureux et sulfites	Traces Alacides	Traces Cruacés	Traces Céleri	Traces Fruits à coques	Traces Gluten	Traces Lait	Traces Lupin	Traces Mollusques	Traces Moutarde	Traces Oeufs	Traces Poissons	Traces Soja	Traces Sésame
Lundi 1 Juillet 2024	Mini roulés au fromage					X	X									X	X	X				X	X	X	X	X			
	Sauce basquaise					X											X								X				
	Sauté de boeuf LBR																												
	Assaisonnement ail et persil																X		X	X					X				
	Carottes bâtonnets																X												
	Melon Charentais																												
Mardi 2 Juillet 2024	Pain BIO					X												X		X				X		X			
	Chili sin carne														X		X	X					X					X	
	Riz pilaf BIO																												
	Cantal AOP							X																					
	Nectarine																												
	Pain BIO					X												X		X				X		X			

C. Une production maîtrisée

L'équipe de production est composée de 12 agents, dont le responsable de production.

La production réalisée sous le principe de liaison froide, favorise une cuisine faite maison (vinaigrette, les viandes fraîches, les légumes, certaines pâtisseries, etc.).

Les productions sont faites de manière générale en J-1 ou J-2 de la date de consommation (J étant le jour de consommation).

Les techniques de cuisson, et de préparations sont adaptées aux produits.

Afin d'obtenir une meilleure tendreté/digestibilité, les sautés de viandes rouges et les légumineuses sont cuits en cuisson basse température durant 12 heures.

L'ensemble des préparations sont conditionnées et pesées afin d'être au plus près de la commande.

La production chaude s'est équipée d'une thermoscelleuse automatique en ligne durant l'été 2023.

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 2024, le bilan de ces passages est donc de 95 % d'analyses satisfaisantes et de 5 % d'analyses non-conformes.

Les 5 % d'analyses non-conformes reposent sur :

- 27 janvier : une analyse alimentaire non-satisfaisante. Il s'agissait de Bacillus Cereus présumé présent en quantité anormale sur des épinards BIO béchamel. Après une analyse des dangers selon la méthode des 5M (Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode, Matériel). Il en est ressorti comme préconisations : augmentation de la cuisson et un abaissement de la température à +4 °C lors du refroidissement rapide.
- 2 mai : une analyse de surface non-satisfaisante. Il s'agissait du compotier. A la suite de cet incident, il a été rappelé aux agents de laver les matériels avant utilisation, surtout quand ces derniers sont peu utilisés.
- 18 juillet : une analyse alimentaire non-satisfaisante sur des pâtes locales. La cause était un temps de refroidissement augmenté à la suite d'une maintenance sur une cellule de refroidissement.
- 18 juillet : une analyse de surface non-satisfaisante sur les caisses du portage de repas. Il a été rappelé aux agents que les caisses devaient être retournées pour stockage. Cela afin d'éviter l'eau stagnante et le dépôt de poussières.
- 9 octobre : une analyse alimentaire non-satisfaisante sur du sauté de veau.
- 23 octobre : une analyse d'eau non-satisfaisante sur le robinet d'eau de la sauteuse. Il a été proposé en action corrective de mettre à tremper dans du vinaigre blanc bouilli l'ensemble des jets des sauteuses et marmites.

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 avril, juin, septembre et décembre 2024.

- 24 avril : 94 %
- 4 juin : 100 %
- 18 septembre : 99 %
- 2 décembre : 100 %

Les résultats sont satisfaisants et stables.

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.

Une étude de vieillissement, a porté sur :

- ⇒ Les fruits au sirop.

Lors d'une demande d'agrément, les services de la DDPP autorisent 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 (Dates Limites de Consommation) ont été portées à 5 jours ce qui évite l'utilisation de produits industriels lors de 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.



E. 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 enfants, 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 : **BOURG**

Semaine du au

JOUR		ELEMENT DU MENU	😊😊	😊	😞	Commentaires
LUNDI	15-avr.-24	Carottes râpées	😊			
		Panié de fromage sauce tomate		😞		Pas avec la sauce
		Ratatouille et pommes de terre			😞	PAS aimer
		Fromage blanc et confiture de fraises	😊			
MARDI	16-avr.-24	Filet de poisson meunière	😊			
		Purée de courgettes		😞		
		Saint Paulin	😊			
		Orange	😊			

- ⇒ **Des repas animés** à travers des supports d'animations (affiches, ~~gourmandes, etc.~~) et des surprises gourmandes (sardine en chocolat, apéritif de fête, etc.)
- ⇒ **Des visites de fournisseurs locaux** avec les élus et les responsables restauration des communes.

Visite de la fromagerie Maurice le 2 octobre 2024.



⇒ 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 2024, six commissions de restauration ont eu lieu :

Date	Menus à valider	Lieu	Décisions
25/01/2024	MARS/AVR	SIRCO Cuisine Centrale du Quiard 64 rue de la Godde 45 800 Saint-Jean de Braye	- Nouvelle découpe du pain BIO (1 pain BIO pour 20), lorsque le menu présente un produit de panification. Les menus des semaines de pesées de déchets seront identiques tous les ans.
21/03/2024	MAI/JUIN	Chanteau Salle Pierre Quiveaux 45 400 Chanteau	- La baguette sera proposée aux goûters afin de faciliter la répartition déjeuner/goûter.
23/05/2024	JUIL/AOÛT	Semoy Salle du conseil 20 Pl. François Mitterrand 45400 Semoy	- Demande des effectifs d'été pour le 14 juin 2024 avec la répartition des repas chauds/repas froids. - Les mercredis et vendredis sont des repas froids communs aux grilles sur place/en sortie . Le parfum des salades appertisées change toutes les semaines.
27/06/2024	SEPT/OCT	SIRCO Cuisine Centrale du Quiard 64 rue de la Godde 45 800 Saint-Jean de Braye	- Mise en place d'une affiche d'animations pour l'année scolaire 2024/25. - Nouvelle organisation logistique à la suite du départ en retraite d'un chauffeur/alloteur. . Information sur le programme « produits laitiers, fruits et légumes à l'école ». Adhésion du SIRCO à partir du 1 ^{er} septembre 2024.
19/09/2024	NOV/DEC	SIRCO Cuisine Centrale du Quiard 64 rue de la Godde 45 800 Saint-Jean de Braye	- Le repas de secours/grève sur les restaurants scolaire est désormais composé de raviolis aux légumes/crème dessert gourde et compote. Le pain des journées de grève sera du conventionnel. . Point EGAlim sur la sortie du plastique au 1 ^{er} janvier 2025 : la réchauffe et le service se font en plaques inox. De ce fait, le plastique n'est pas réchauffé et il n'y a donc pas de transformation de matière.
21/11/2024	JANV/FEV	La Chapelle Saint Mesmin Espace Béaire 12 rue nationale 45 380 La Chapelle St Mesmin	- Mise en place d'un groupe de travail portant sur « tendre vers moins de cartons dans les satellites » - Nouvelle organisation logistique à venir, avec la livraison en après-midi pour certaines écoles de Saint-Jean de Braye. Un groupe de travail sur ce sujet est constitué.

F. 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 12 janvier

Galette des Rois

Choux blancs BIO, vinaigrette locale
Cabillaud sauce provençale
Duo de carottes persillées
Galette des Rois



Mercredi 24 janvier

Filet de poisson meunière
Petits pois
Yaourt nature local
Galette des Rois



Vendredi 2 février

Chandeleur

Duo de betteraves et pommes
Sauté de dinde LBR façon Vallée d'Auge
Choux-fleurs béchamel au gratin
Crêpe au sucre

Lundi 12 février

Nouvel An Chinois, sous le signe du dragon.

Nems de légumes et salade verte
Riz façon cantonnais maison aux œufs BIO

Compote pomme ananas et coco



Mardi 13 février

Mardi Gras

Carottes et maïs
Steak haché jus aux oignons
Choux-fleurs persillés
Beignet au chocolat

Vendredi 29 mars

Pâques

Œufs durs BIO
Purée de haricots verts
Babybel
Tartelette chocolat/Smarties maison
Lapin Lindt



Mercredi 3 avril**Poisson d'Avril***Aiguillettes de poissons façon Fish & chips**Ketchup maison**Purée de potirons**Fromage blanc nature**Carot'cake***Semaine Européenne du 13 au 17 mai**

lun 13 mai 2024	mar 14 mai 24	mer 15 mai 24	jeu 16 mai 24	ven 17 mai 24
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Brandade de morue	Melon jaune Tortilla PDT et oignons	Salade Liégeoise (PDT, HV, dés de dinde) Carbonade Flamande de bœuf LBR	Escalope viennoise Epinards BIO béchamel	Salade Niçoise (tomates, poivrons, oignons et œufs) Cassoulet* (Saucisse de Toulouse, Saucisson à l'ail) Haricots blancs coco BIO sauce tomate
Babybel Orange	Tomme de brebis Crème catalane	Frites au four Liégeois chocolat	Tomme de blanche Fondant chocolat et confiture abricot	Mousse chocolat lait
*** Portugal ***	*** Espagne ***	*** Belgique ***	*** Autriche ***	*** France ***

Mardi 28 avril**Repas de l'école Jean Zay à St-Jean de Braye***Nems de légumes et salade**Bœuf LBR au caramel**Nouilles Chinoises**Litchis au sirop***Semaine des Fruits et légumes frais du 10 au 14 juin**

lun 10 juin 2024	mar 11 juin 24	mer 12 juin 24	jeu 13 juin 24	ven 14 juin 24
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Rôti de dinde LBR au romarin Patates douces rôties Chavroux Meringue, pêche et coulis de framboise	Taboulé revisité Sauté de veau sauce tomate basilic Purée à la Provençale Yaourt aux fruits mixés BIO	Œufs brouillés Salade de tomates BIO Fromage ail & fines herbes Gâteau fruits de la passion	Salade Brésilienne (avocat, ananas, tomates) Feijoada* revisitée Haricots noirs et riz BIO Smoothie aux fruits	Carbonara de saumon Coquille BIO / emmental râpé Tomme fruitée Fraises au sucre
*** Semaine des fruits et légumes frais ***				





Les enfants ont pu déguster deux jus de fruits « mystères » : l'un carottes/oranges et pommes ; l'autre ananas, fraise et concombre.

Buffet de découverte avec les légumes et fruits de saison.

Décoration, kits Interfel sur la saisonnalité.

Jeu avec la boîte mystère où les enfants devaient trouver les fruits et légumes cachés.

Chaque enfant est reparti avec une gomme (en forme de fruit) et le calendrier des fruits et légumes par mois.

Jeudi 13 juin

Repas de l'école Jean Zay à St-Jean de Braye

Salade Brésilienne

Feijoada revisitée

Haricots noirs et riz BIO

Smoothie de fruits

Vendredi 21 juin

Fête de la musique

Rillettes de sardines maison

Croque-monsieur jambon

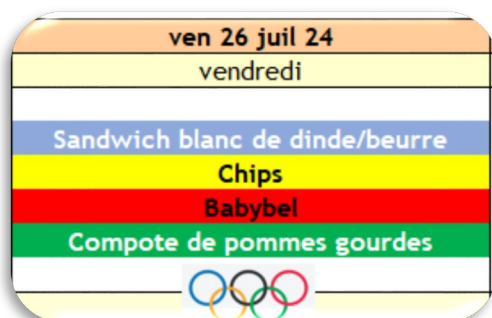
Salade iceberg

Tarte aux pommes



Vendredi 26 juillet

Ouverture des Jeux Olympiques



Lundi 18 juillet

OCEANIE, cercle vert

Toast œufs brouillés et avocat

Aiguillettes de poissons façon Fish & Chips

Frites, ketchup maison

Fromage blanc au miel & brisures de spéculoos.

Lundi 29 juillet

ASIE, cercle jaune

*Nems de légumes
Bœuf LBR au caramel
Riz cantonnais
Yaourt à la noix de coco*



Jeudi 1^{er} août

Menu sportif

*Taboulé aux légumes de saison
Rôti de dinde LBR
Salade de haricots verts
Porridge fromage blanc et banane
Pain complet*

Mardi 6 août

AMERIQUE, cercle rouge

*Salade verte et tomates BIO
Cheeseburger maison
Potatoes
Cheesecake et coulis de fraises*

Jeudi 8 août

EUROPE, cercle bleu

*Pastèque
Moussaka de bœuf haché BIO
Riz pilaf BIO
Yaourt à la Grecque & miel*



Mardi 13 août

AFRIQUE, cercle noir

*Salade de poivrons, courgettes et tomates
BIO
Tajine de veau à l'abricot
Légumes tajine et semoule
Compote de pommes/passion*

Mardi 27 août

FRANCE

*Hachis Parmentier et salade verte
Camembert BIO
Paris-Brest*



Pour l'année scolaire 2024/25, il a été proposé une affiche retraçant les principales animations de la pause méridienne.



Lundi 4 septembre

Rentrée scolaire

Tomates BIO et vinaigrette locale
Sauté de bœuf LBR basquaise
Pommes noisette
Fromage blanc & confiture de fraises



Jeudi 19 septembre

Mélodie des Mets Locaux

Tomates BIO et vinaigrette balsamique locale
Bolognaïses de lentilles BIO
Torti locaux et emmental râpé
Crème dessert chocolat locale

Vendredi 20 septembre

Menu 2 fois bon

Le SIRCO vous propose le vendredi 20 septembre le menu 2 fois bon : bon pour la planète et pour ton corps !

L'opération Menu 2foisBON, c'est un projet national pour engager toute la restauration collective à acheter plus de produits frais, de saison, locaux, écologiques, sous signe officiel de la qualité et de l'origine (BIO, LABEL ROUGE...) et faits-maison.
 Initiée par un collectif de cuisines depuis 2015, elle vise à accélérer la transition alimentaire dans les cantines et permettre au plus grand nombre d'en comprendre les enjeux.

Ce menu répond aux critères de l'animation qui sont :

- * 100% des fruits et légumes frais utilisés de saison,
- * Une composante sous SIQO (BIO, Label Rouge...) ou mention valorisante reconnue par la loi EGAlim
- * 80% du menu produit à moins de 200 km de la cuisine,
- * Le poids carbone total du menu inférieur à 2000 gCO₂eq,
- * L'équilibre nutritionnel du menu vérifié par un expert de la nutrition.

Le menu est le suivant :

- * Sauté de dinde Label Rouge sauce poule au pot = produit à 173 km de la cuisine (Département de la Sarthe).
- * Carottes et pommes de terre BIO = produits à environs 330 km de la cuisine (Nord de la France ou Belgique)
- * Yaourt nature BIO = produit à 138 km de la cuisine (Département Indre-et-Loire).
- * Poire BIO = produit à 20 km de la cuisine (Département du Loiret)
- * Pain BIO = produit à 3 km de la cuisine (Département du Loiret)

Le poids carbone du repas pour un élémentaire est de 787,35 g CO₂eq.

Un repas plus durable et équilibré



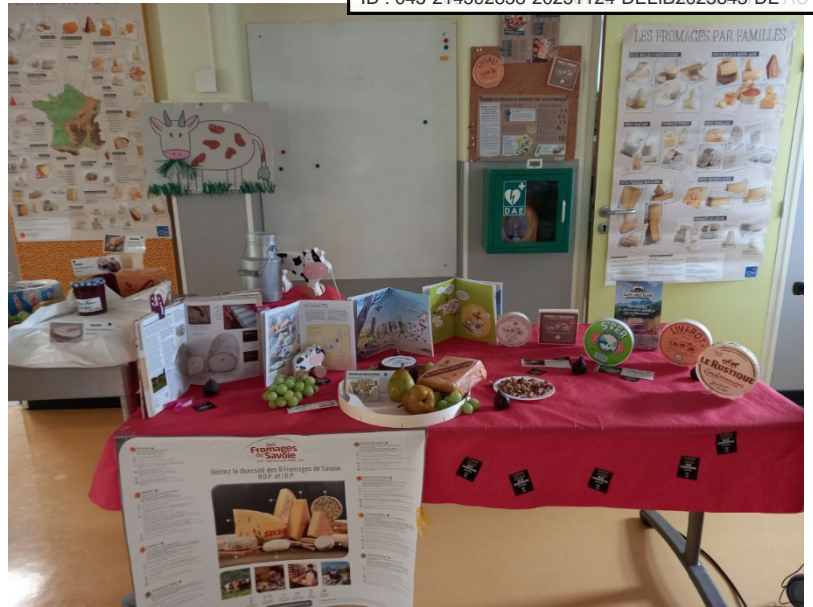
Vendredi 11 octobre

Octobre, la cuisine en rose

Aiguillettes de saumon meunière
 Coquillettes BIO et sa sauce rose
 Fromage blanc à la fraise
 Biscuits de Reims roses

Semaine de la découverte du 14 au 18 octobre 2024

lun 14 octobre 2024	mar 15 oct 24	mer 16 oct 24	jeu 17 oct 24	ven 18 oct 24
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Choux rouges vinaigrette locale	Escalope viennoise	Salade de chèvre chaud	Dos de colin sauce ail et fines herbes	Tartiflette sans viande (reblochon)
Saucisse de Toulouse*	Gratin de choux-fleurs	Sauté de bœuf LBR sauce forestière	Haricots verts BIO persillés	Salade verte
Saucisse de volaille	Bleu d'Auvergne AOP	Cappelletti 5 fromages	Pont l'évêque AOP	Fromage blanc à
Purée et fromage	Poire BIO	Raisin	Pomme BIO	Brisures de galettes St Michel
Crème dessert vanille				
*** Les fromages de nos régions ***				



En amont de la semaine les enfants ont réalisé des décors sur le thème du fromage (carte de France avec découpage des régions, vaches ...)

Toute la semaine les enfants auront l'occasion de déguster chaque jour un plat à base de fromages ou un nouveau fromage.

Le premier jour a été consacré à la découverte :

- Film : fabrication de la tomme de brebis
- Expo différents fromages soit entier (brie, bleu d'Auvergne, Saint Nectaire, tomme de brebis, cancoillotte, différents chèvres, cheddar, faisselle, cantal, emmental, livarot,) le tout accompagné de raisin, figues, poire confiture ...
- Au repas a été servi une purée avec du cantal et ensuite dégustation des différents fromages avec leur agréments.

Jeudi 31 octobre

Halloween

Salade verte
Hamburger au paprika
Patates douces rôties
Donut d'Halloween



Jeudi 19 décembre

Repas de fin d'année

Escalope de veau hachée sauce crème et champignons
Pommes pins
Bûche du Pilat
Entremet flocon choco coco
Père Noël en chocolat



Vendredi 20 décembre

Repas de fin d'année (foyers et portage)

Bouchée d'escargots
Filet mignon de porc sauce crème et morilles
Gratin dauphinois maison et poêlée de champignons
Morbier AOP & Ste Maure de Touraine
Bûche Mont-blanc
Coffret de chocolat.

Mardi 31 décembre

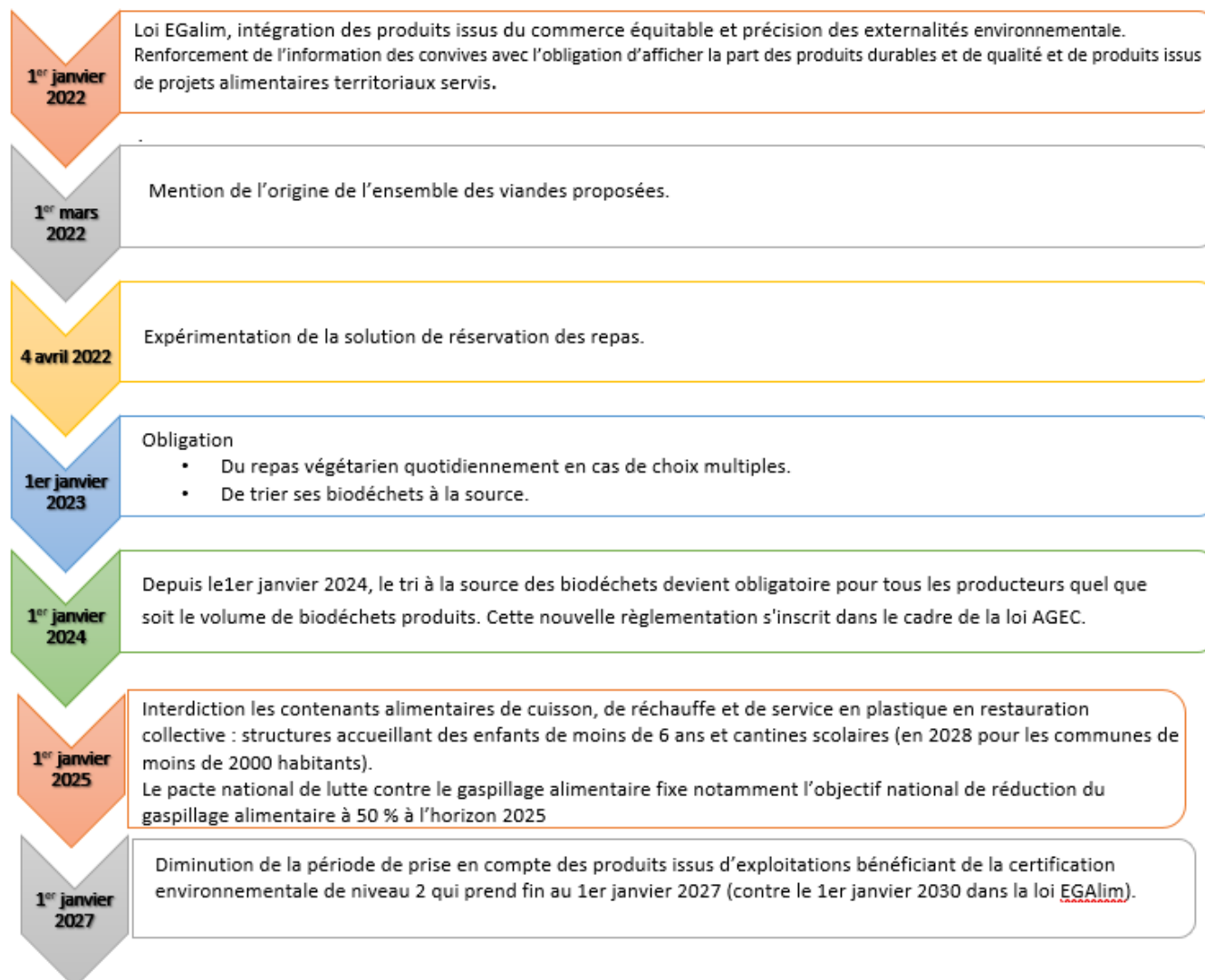
Repas de fin d'année (foyer et portage)

Croustillant homard
Sauté de chevreuil sauce grand-veneur
Poêlée gourmande aux asperges
Faisselle
Bûche au chocolat.



G. Evolution de la réglementation

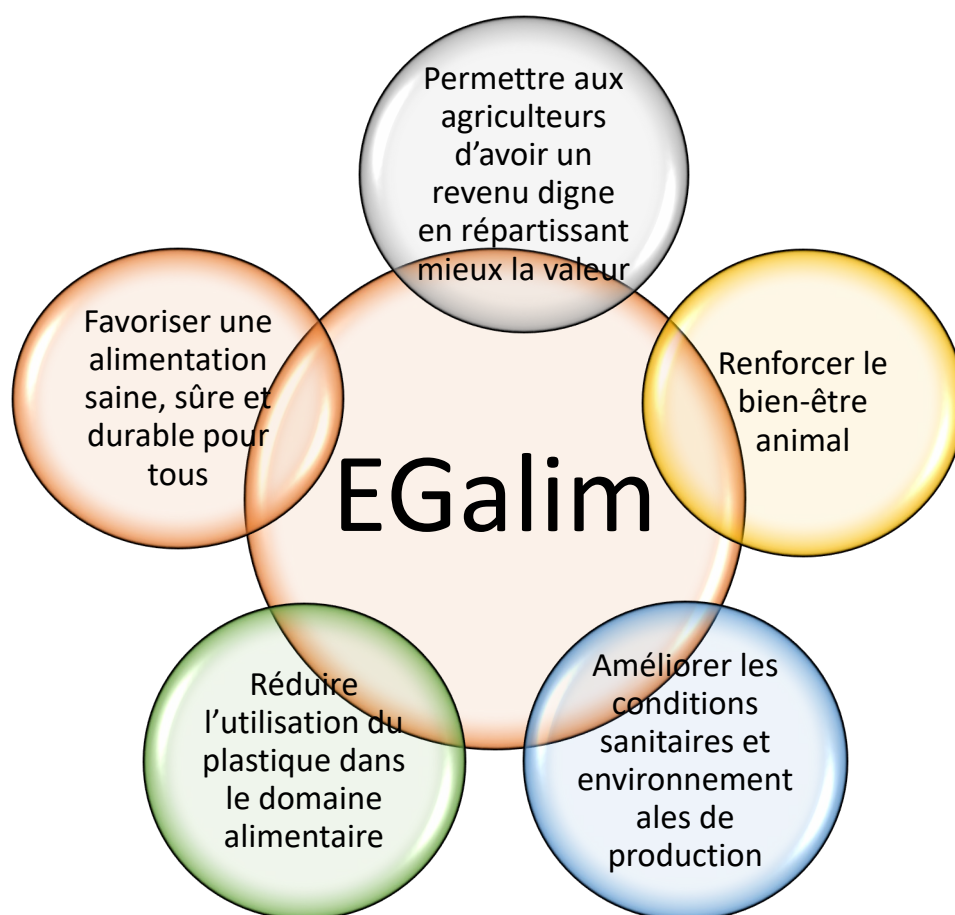
⇒ Calendrier réglementaire 2022 et prochaines années



V. LES REPERES 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 1^{er} 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 sein de la cuisine centrale du SIRCO, la loi EGalim se décompose ainsi :

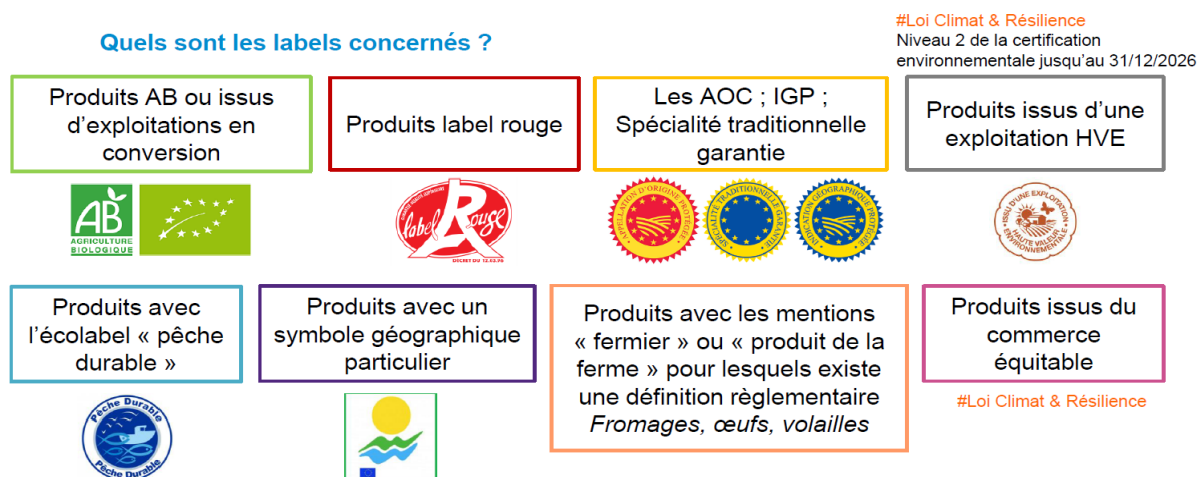
- | | | |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1.
Approvisionnement en produits durables et de qualité | 2.
Diversification des sources de protéines et menus végétariens | 3.
Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires |
| 4.
Informations des usagers et des convives | | 5.
Substitution du plastique |

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

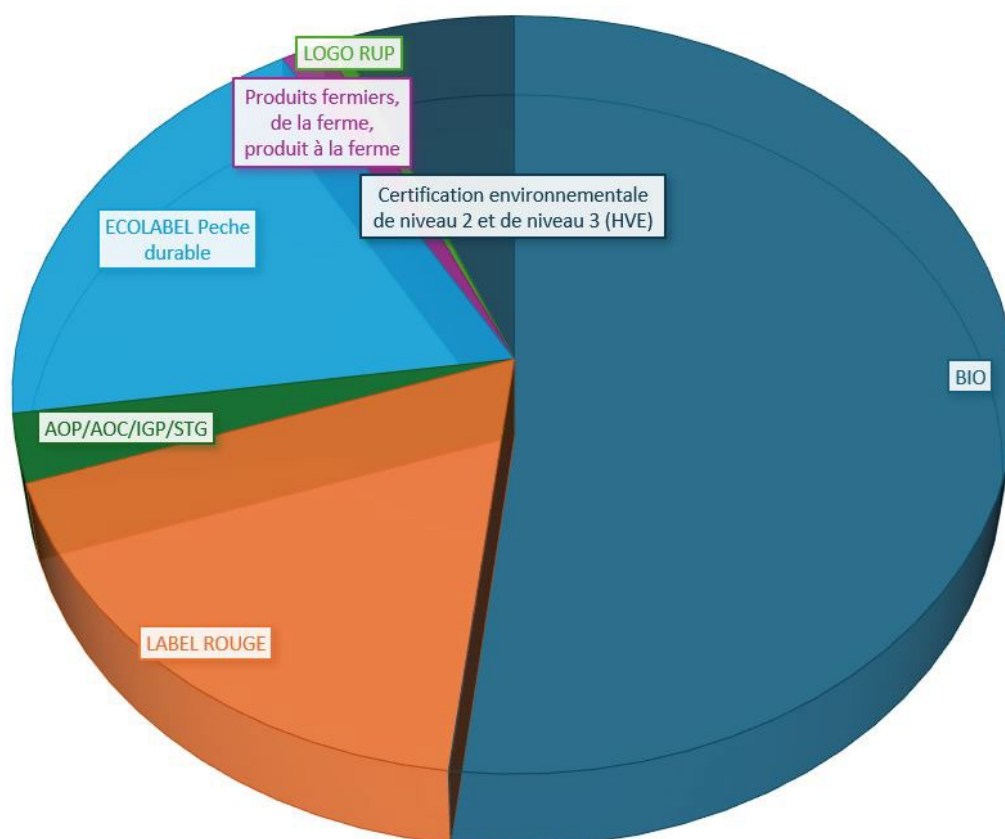
Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous avec 50 % des produits sous signes de qualité et d'origine (dont minimum 20 % de BIO) dans la restauration collective publique en 2022.

Les élus du SIRCO ont exprimé leur volonté de tendre vers les objectifs de la loi EGalim malgré un contexte économique contraint.

Quels sont les labels concernés ?



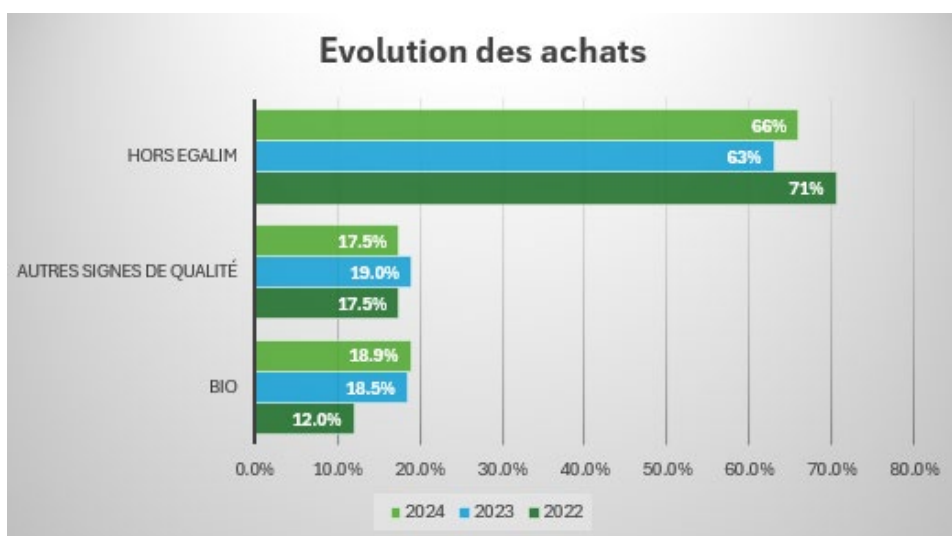
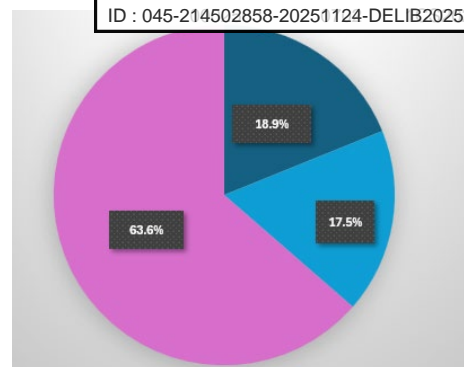
Répartition des labels :



Indicateur « qualité » des achats alimentaires :

BIO	18.9%
LABEL ROUGE	6.5%
ECOLABEL Pêche durable	6.9%
Certification environnementale de niveau 2 et de niveau 3 (HVE)	2.3%
AOP/AOC/IGP/STG	1.1%
Produits fermiers, de la ferme, produit à la ferme	0.6%
LOGO RUP	0.2%

- ⇒ BIO 18,9 %
- ⇒ SIQO 17,5 %
- ⇒ Conventionnels 63,6 %



Nous pouvons noter que les chiffres de 2024 sont stables au regard de 2023.

Concernant les achats BIO à 18,9%, nous sommes proche de l'objectif des 20%.

Pour ce qui est des produits durables à 17,5%, les produits sont plus difficiles à obtenir car souvent ceux sont des filières sous tension (bœuf LBR, volaille LBR). Pour les produits laitiers, les fromages AOP/IGP sont bien souvent au lait cru, et donc interdit aux enfants.

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

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 AGECE) 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.

Les communes adhérentes au SIRCO, ont déployées différentes actions sur leurs différents restaurants scolaires.

- Pesées dans les restaurants scolaires en trois temps : février, avril et novembre (durant la SERD Semaine Européenne de la réduction des Déchets) ;
- Mise en place de compost avec les cycloposteurs ;
- Dons des repas restants.

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 SIRCO a établi une convention avec les Resto du Cœur. Le fichier de suivi des dons alimentaires a été revu pour l'année 2024.

Pour 2024, il y a eu 84 passages des Resto du cœur pour un montant estimé à 18 769,95 €.

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.).

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 1^{er} janvier 2020.
- Les ustensiles en plastique à usage unique sont interdits. Au plus tard le 1^{er} 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 réchauffement, et de service en plastique en restauration collective en 2025.

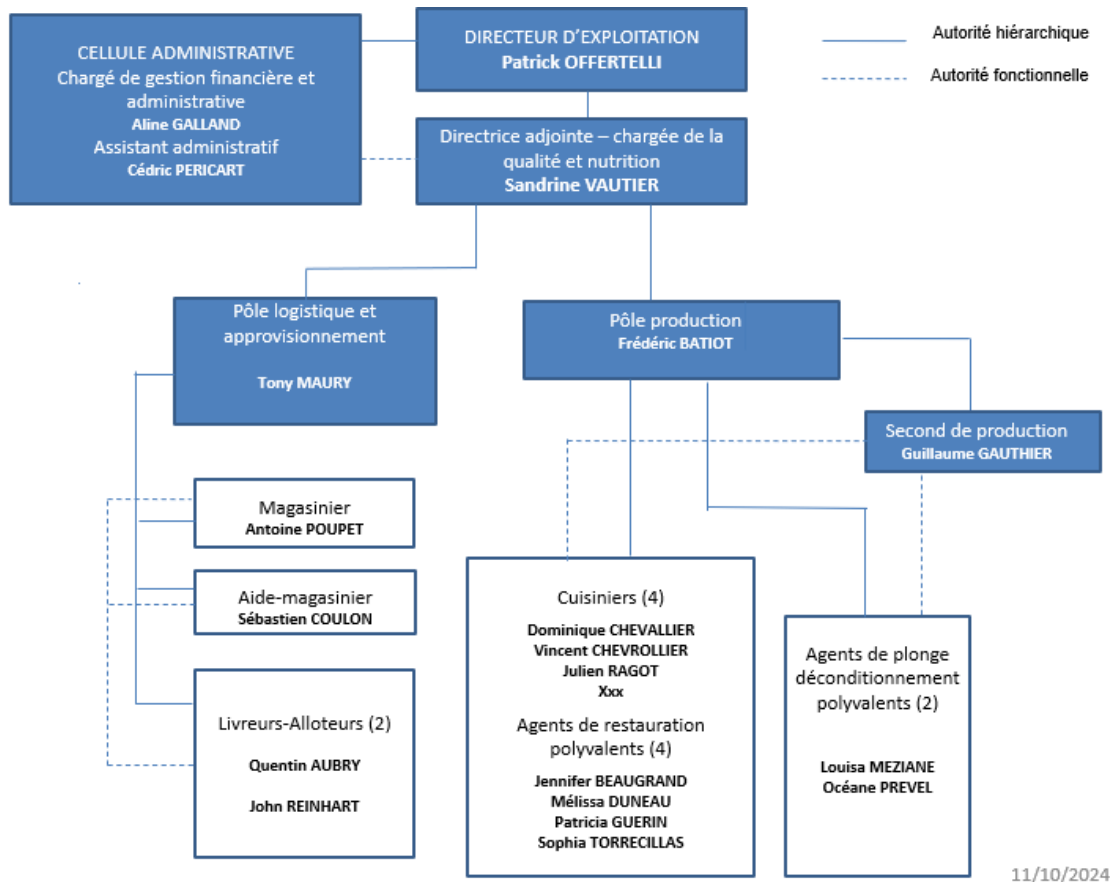
Les produits sont réchauffés dans des plats en inox dans les restaurants scolaires.

Le SIRCO et les communes sont ainsi en adéquation avec la loi Egalim. Toutefois ces barquettes utilisées pour la restauration scolaire, les foyers et le portage constitue une source de déchets non négligeables.

Une réflexion sera à construire dans les prochaines années pour tendre vers moins de déchets voire de supprimer ces déchets d'emballage.

VI. LES RESSOURCES HUMAINES DE L'ETABLISSEMENT

A. L'organigramme



---- Effectifs ----

21 agents permanents au 31 décembre 2024 au sein du SIRCO.

- ⇒ **19 fonctionnaires**
- ⇒ **2 contractuels**



L'effectif permanent est constitué de **42 % de femmes** et **58% d'hommes**

2 agents sont en catégorie A, 19 agents sont en catégorie C, soit 87% des agents.

B. Situation de la masse salariale

Le Budget primitif du personnel pour l'année 2023 (chapitre 012 avec refacturation MAD), était de 1 028 018€. Au 31 décembre 2024, ce budget a été consommé à hauteur de 93,4% soit 960 566,91€. Sur cette somme, 40 935,79 € concerne des mises à disposition dont 22 142,19 € pour la Ville de Saint Jean de la Ruelle, 18 263,96€ 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.

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 2024, les agents de la cuisine centrale du SIRCO ont bénéficié de diverses formations, ci-dessous :

Nom	Prénom	Libellé Formation	Dates	Organisme	Durée Jour	NB Heures
BATIOT	Frédéric	Echanges de pratique au SyMO	13 au 15/11/24	Symo Nevers	3	21
GALLAND	Aline	Formation d'intégration des agents de catégorie C	09 au 17/01/24	CNFPT	5	35
GALLAND	Aline	Le compte financier unique (CFU)	01/04 au 30/06	CNFPT	0,25	1,75
GALLAND	Aline	Stage Union - L'utilisation du Portail Gestion Publique	15/02/2024	CNFPT	0,5	3,5
GUERIN	PATRICIA	Les webinaires sur la sensibilisation à l'alimentation : Le passage à la retraite - mode de vie et motivation	15/11/2024	CNFPT	0,5	3,5
MAURY	Tony	Le don alimentaire en restauration	12/12/2024	CNFPT	1,25	8,75
MAURY	Tony	les marchés publics en restauration actualités Webinaire	12/01/2024	CNFPT	0,5	3,5
OFFERTELLI	Patrick	Congrès Agores 38e Forum	29 au 31/05	CNFPT / AGORES	3	21
OFFERTELLI	Patrick	Stage Union - L'utilisation du Portail Gestion Publique	20/02/2024	CNFPT	0,5	3,5
PERICART	Cédric	Stage Union - L'utilisation du Portail Gestion Publique	15/02/2024	CNFPT	0,5	3,5
VAUTIER	Sandrine	Stage Union - L'utilisation du Portail Gestion Publique	20/02/2024	CNFPT	0,5	3,5



Tous les agents ont également participé à une session de sensibilisation au handicap organisée par Handisoutien 45.

Ce temps a permis aux agents d'appréhender de nombreuses situations quotidiennes rencontrées par les personnes en situation de handicap.

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 2024, quatre stagiaires diététiques ont pu être accueillis.

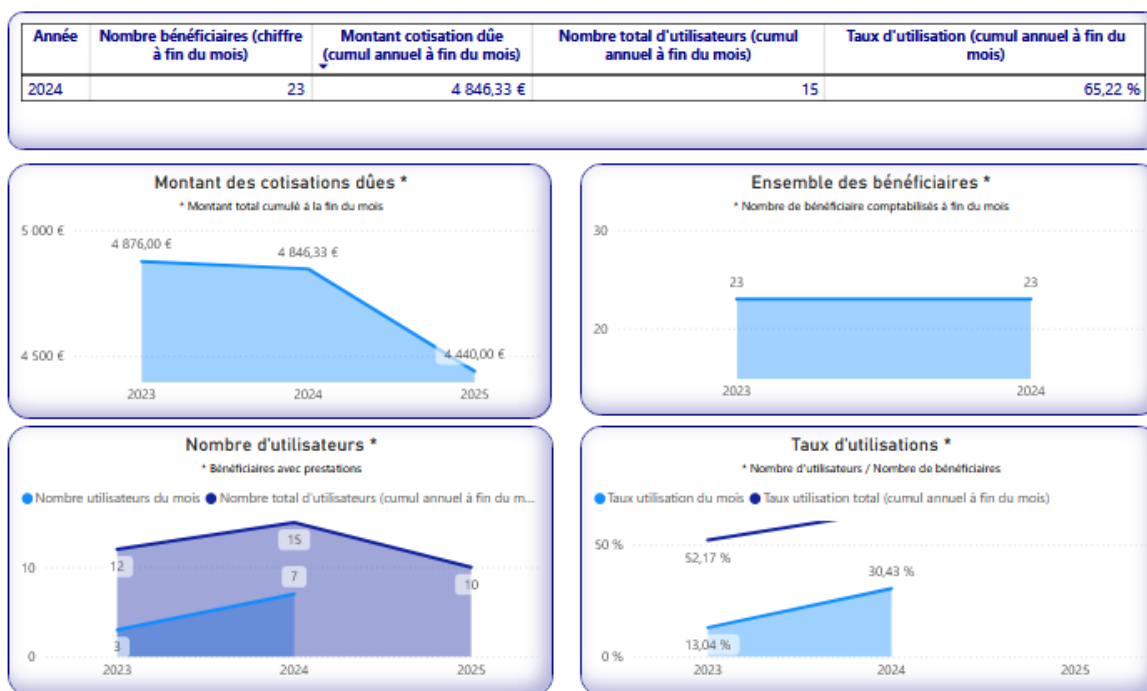
E. CNAS

Les agents du SIRCO bénéficie des œuvres sociales du CNAS depuis 2020.

Bilan des prestations :

Prestation	Nombre d'utilisateurs	Nombre prestations	Montant prestations	Tous les avantages	Montant indirect	Montant URSSAF CSG	Total montants
AIDES	1	1	60,00 €		0,52 €	0,00 €	60,52 €
BILLETTERIE	4	9	40,50 €	45,54 €	2,16 €		88,20 €
ECOUTE SOCIALE	1	1			2,49 €		2,49 €
PECV	1	1	140,00 €		7,52 €		147,52 €
RENSEIGNEMENT JURIDIQUE	1	1			6,06 €	1,32 €	7,38 €
VOYAGISTE	1	1	17,42 €	34,84 €			52,26 €
Total	7	14	257,92 €	80,38 €	18,75 €	1,32 €	358,37 €

Statistiques des prestations :



Evènements marquants de l'année 2024

- 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 1^{er} 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.

VII. BILAN FINANCIER

A. Résultat financier de 2024 établi à partir du Compte Administratif

Le résultat de l'exercice est de :

- Section fonctionnement : 110 979,84 € HT
- Section investissement : 258 356,18 € HT
- Compte-tenu des reports de l'année 2023 le résultat cumulé est de :
- Section fonctionnement : 110 979,84 € HT
- Section investissement : - 21 689,95 € HT

B. Les recettes de fonctionnement

Avec un total de 638 451 repas, les recettes liées à la vente des repas sont légèrement inférieures au budget prévisionnel (- 55,1k€ soit -1,6%). Cette baisse est notamment liée au départ de Chanteau au 31 août 2024.

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 1^{er} janvier 2023.

Le total des recettes de fonctionnement s'élève à 3 265 136,08 € HT.

C. Les dépenses de fonctionnement

Malgré une situation encore instable concernant l'inflation et notamment alimentaire les dépenses de gestion du chapitre 011 sont globalement maîtrisées (- 30 k€ soit - 1,4%). Les écarts les plus importants concernent l'alimentaire (+ 36,6 k€ soit + 2,3%) et les contrats de prestations avec les entreprises notamment au regard d'une prestation liée à la mise aux normes documentaire des installations frigorifiques non prévue au budget pour un montant de 24,3 k€.

Les charges de personnel ont augmenté par rapport au CA 2023 (+ 32,7 k€ soit + 3,5%). Cette augmentation est liée non seulement à une vacance de poste (5 mois) du chargé de gestion administrative et financière en 2023 mais également à l'augmentation du point d'indice attribuée à tous au 1^{er} janvier 2024 et au Glissement Vieillesse Technicité constaté chaque année.

Le total des dépenses de fonctionnements s'élève à 3 154 156,84 € HT

D. Les recettes d'investissement

Les recettes d'investissements sont uniquement constituées du montant des amortissements.

Le total des recettes d'investissement s'élève à 578 970,48 € HT

E. Les dépenses d'investissement

La majeure partie des dépenses d'investissement est constituée du montant lié au remboursement du capital de l'emprunt soit 268 469,77 € soit 77,4% des dépenses d'investissement en 2024.

Cette situation limite considérablement la capacité d'investissement du SIRCO.

L'installation d'un condenseur sur le toit terrasse de la cuisine centrale pour améliorer le fonctionnement du réseau frigorifique en été pour un montant de 39,3 k€ a fortement impacté le budget investissement.

Le total des dépenses d'investissement s'élève à 320 614,30 € HT

VIII. LES MARCHES 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	
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

IX. PROTECTION DES DONNEES 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 1^{er} 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 1^{er} 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.