

| Tous supports | | Droits par œuvre | | |
|---------------|--------|------------------|--------|--|
| | France | Europe | Monde | |
| 6 mois | 13 200 | 25 400 | 39 600 | |
| 1 an | 22 000 | 44 000 | 66 000 | |

IV. MULTIMEDIA
A. CD - DVD-RDM

| Nombre d'œuvres | Droits par œuvre Nombre d'exemplaires | | | | | | | | | |
|------------------|--|------------------|------------------|-------------------|--------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|--|--|
| | De 1 à 1 000 | De 1 000 à 3 000 | De 3 000 à 5 000 | De 5 001 à 10 000 | De 10 001 à 50 000 | De 50 001 à 100 000 | De 100 001 à 200 000 | De 200 000 et au-delà | | |
| De 1 à 9 | 25 | 35 | 51 | 68 | 88 | 114 | 139 | 164 | | |
| De 10 à 49 | 23 | 32 | 45 | 61 | 80 | 102 | 125 | 148 | | |
| De 50 à 99 | 20 | 28 | 40 | 55 | 71 | 91 | 111 | 131 | | |
| De 100 à 499 | 18 | 25 | 35 | 48 | 62 | 80 | 97 | 115 | | |
| De 500 à 999 | 13 | 19 | 27 | 36 | 47 | 60 | 74 | 87 | | |
| De 1 000 à 2 999 | 11 | 15 | 22 | 29 | 38 | 49 | 60 | 71 | | |
| De 3 000 à 4 999 | 8 | 12 | 17 | 23 | 29 | 38 | 46 | 54 | | |
| De 5 000 à 9 999 | 6 | 9 | 13 | 17 | 22 | 28 | 35 | 41 | | |
| 10 000 et plus | 5 | 7 | 10 | 14 | 18 | 23 | 28 | 33 | | |

B. Projections publiques, bonnes interactives
(A but non lucratif)

| Nombre de reproductions | Droits par œuvre Nombre d'exemplaires | | | | | | | | | |
|-------------------------|--|-----------|--------|--------|--------|------|-------|-------|--|--|
| | 1 jour | 1 semaine | 1 mois | 3 mois | 6 mois | 1 an | 3 ans | 5 ans | | |
| 1 à 10 | 20 | 39 | 73 | 98 | 121 | 148 | 188 | 274 | | |
| 11 à 20 | 16 | 33 | 55 | 85 | 104 | 121 | 159 | 219 | | |
| 21 à 40 | 11 | 21 | 38 | 72 | 88 | 98 | 131 | 181 | | |
| 41 à 50 | 9 | 18 | 33 | 60 | 72 | 88 | 110 | 164 | | |
| 51 à 100 | 7 | 15 | 23 | 51 | 62 | 72 | 93 | 131 | | |
| 101 à 150 | 5 | 11 | 18 | 33 | 40 | 61 | 82 | 110 | | |

B. Projections publiques, bonnes interactives
1. Projections publiques
(A but lucratif)
(communication externe; Cf tableau SAIF pour communication intern)

| Nombre de reproductions | Droits par œuvre Nombre d'exemplaires | | | | | | | | | |
|-------------------------|--|-----------|--------|--------|--------|------|-------|-------|--|--|
| | 1 jour | 1 semaine | 1 mois | 3 mois | 6 mois | 1 an | 3 ans | 5 ans | | |
| 1 à 10 | 50 | 58 | 88 | 113 | 143 | 179 | 295 | 384 | | |
| 11 à 20 | 45 | 42 | 73 | 98 | 108 | 143 | 235 | 307 | | |
| 21 à 40 | 21 | 41 | 66 | 88 | 94 | 117 | 192 | 253 | | |
| 41 à 50 | 16 | 33 | 57 | 73 | 85 | 108 | 175 | 229 | | |
| 51 à 100 | 15 | 30 | 44 | 62 | 70 | 91 | 153 | 192 | | |
| 101 à 150 | 12 | 23 | 38 | 51 | 58 | 76 | 126 | 164 | | |

2. Bornes interactives (a but non lucratif)

| Nombre de reproductions | Droits par œuvre Nombre d'exemplaires | | | | | | | | | |
|-------------------------|--|-----------|--------|--------|--------|------|-------|-------|--|--|
| | 1 jour | 1 semaine | 1 mois | 3 mois | 6 mois | 1 an | 3 ans | 5 ans | | |
| 1 à 10 | 13 | 26 | 33 | 43 | 56 | 66 | 86 | 122 | | |
| 11 à 20 | 12 | 23 | 31 | 41 | 52 | 58 | 69 | 92 | | |
| 21 à 40 | 10 | 20 | 27 | 34 | 43 | 50 | 53 | 67 | | |
| 41 à 50 | 9 | 18 | 21 | 31 | 37 | 42 | 44 | 54 | | |
| 51 à 100 | 8 | 16 | 19 | 22 | 27 | 32 | 33 | 42 | | |
| 101 à 150 | 5 | 11 | 16 | 18 | 20 | 22 | 26 | 34 | | |

2. Bornes interactives (a but lucratif)

| Nombre de reproductions | Droits par œuvre Nombre d'exemplaires | | | | | | | | | |
|-------------------------|--|-----------|--------|--------|--------|------|-------|-------|--|--|
| | 1 jour | 1 semaine | 1 mois | 3 mois | 6 mois | 1 an | 3 ans | 5 ans | | |
| 1 à 10 | 13 | 26 | 33 | 43 | 56 | 66 | 86 | 122 | | |
| 11 à 20 | 12 | 23 | 31 | 41 | 52 | 58 | 69 | 92 | | |
| 21 à 40 | 10 | 20 | 27 | 34 | 43 | 50 | 53 | 67 | | |
| 41 à 50 | 9 | 18 | 21 | 31 | 37 | 42 | 44 | 54 | | |
| 51 à 100 | 8 | 16 | 19 | 22 | 27 | 32 | 33 | 42 | | |
| 101 à 150 | 5 | 11 | 16 | 18 | 20 | 22 | 26 | 34 | | |

Envoyé en préfecture le 03/07/2023
 Reçu en préfecture le 03/07/2023
 Publié le 03/07/2023
 ID : 004-210400701-20230627-27JUN202310-DE



| | | | | | | | | |
|-----------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1 à 10 | 43 | 86 | 106 | 141 | 182 | 213 | 277 | 394 |
| 11 à 20 | 38 | 75 | 99 | 139 | 168 | 188 | 223 | 298 |
| 21 à 40 | 33 | 66 | 89 | 110 | 141 | 161 | 171 | 216 |
| 41 à 50 | 29 | 58 | 69 | 99 | 119 | 137 | 144 | 174 |
| 51 à 100 | 26 | 52 | 61 | 72 | 89 | 103 | 106 | 137 |
| 101 à 150 | 17 | 34 | 52 | 58 | 66 | 72 | 86 | 110 |
| Au-delà | | | | | | | | |

(Nous consulter)

C. Applications Tablettes et Smartphones

1. Diffusion entre 0 et 5€

| Nombre de téléchargements | Droits par œuvre |
|---------------------------|------------------|
| De 1 à 1 000 | 35 |
| De 1 001 à 2 500 | 44 |
| De 2 501 à 5 000 | 48 |
| De 5 001 à 10 000 | 57 |
| De 10 001 à 20 000 | 66 |
| De 20 001 à 30 000 | 75 |
| De 30 001 à 50 000 | 88 |
| De 50 001 à 100 000 | 121 |

2. Diffusion >5€

| Nombre de téléchargements | Droits par œuvre |
|---------------------------|------------------|
| De 1 à 1 000 | 97 |
| De 1 001 à 2 500 | 108 |
| De 2 501 à 5 000 | 118 |
| De 5 001 à 10 000 | 140 |
| De 10 001 à 20 000 | 161 |
| De 20 001 à 30 000 | 183 |
| De 30 001 à 50 000 | 215 |
| De 50 001 à 100 000 | 296 |

D. Réseaux sociaux et Sites Web

1. Fréquentation <=10 000 visites/mois

| Nombre de reproductions | Durée | [but non lucratif] | | | | | | |
|-------------------------|-------|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------|--|
| | | < 1 mois | 1 mois < 3 mois | 3 mois < 6 mois | 6 mois < 9 mois | 9 mois < 1 an | < 3 ans | |
| 1 à 9 | | 20 | 38 | 48 | 67 | 81 | 101 | |
| 10 à 25 | | 16 | 32 | 46 | 56 | 75 | 89 | |
| 25 à 50 | | 12 | 29 | 40 | 52 | 67 | 77 | |

1. Fréquentation <=10 000 visites/mois

| Nombre de reproductions | Durée | [but lucratif] | | | | | | |
|-------------------------|-------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------|--|
| | | < 1 mois | 1 mois < 3 mois | 3 mois < 6 mois | 6 mois < 9 mois | 9 mois < 1 an | < 3 ans | |
| 1 à 9 | | 44 | 59 | 83 | 95 | 113 | 230 | |
| 10 à 25 | | 34 | 56 | 72 | 83 | 91 | 207 | |
| 25 à 50 | | 30 | 40 | 59 | 74 | 83 | 183 | |

2. Fréquentation entre 10 001 et 100 000 visites/mois

| Nombre de reproductions | Durée | [but non lucratif] | | | | | | |
|-------------------------|-------|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------|--|
| | | < 1 mois | 1 mois < 3 mois | 3 mois < 6 mois | 6 mois < 9 mois | 9 mois < 1 an | < 3 ans | |
| 1 à 9 | | 28 | 54 | 69 | 95 | 115 | 144 | |
| 10 à 25 | | 23 | 46 | 66 | 80 | 106 | 127 | |
| 25 à 50 | | 17 | 41 | 58 | 75 | 95 | 110 | |

2. Fréquentation entre 10 001 et 100 000 visites/mois

| Nombre de reproductions | Durée | [but lucratif] | | | | | | |
|-------------------------|-------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------|--|
| | | < 1 mois | 1 mois < 3 mois | 3 mois < 6 mois | 6 mois < 9 mois | 9 mois < 1 an | < 3 ans | |
| 1 à 9 | | 63 | 84 | 119 | 136 | 161 | 328 | |
| 10 à 25 | | 49 | 66 | 103 | 119 | 130 | 296 | |

Envoyé en préfecture le 03/07/2023

Reçu en préfecture le 03/07/2023

Publié le 03/07/2023

ID : 004-210400701-20230627-27JUN202310-DE



25 à 50 43 58 84 105 119 262

3. Fréquentation entre 100 001 et 500 000 visites/mois (but non lucratif)

| Durée | Nombre de reproductions | | | | | | | | |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------|--|--|--|
| | < 1 mois | 1 mois < 3 mois | 3 mois < 6 mois | 6 mois < 9 mois | 9 mois < 1 an | < 3 ans | | | |
| 1 à 9 | 32 | 58 | 75 | 92 | 123 | 172 | | | |
| 10 à 25 | 25 | 46 | 63 | 80 | 115 | 155 | | | |
| 26 à 50 | 19 | 38 | 52 | 75 | 100 | 136 | | | |

3. Fréquentation entre 100 001 et 500 000 visites/mois (but lucratif)

| Durée | Nombre de reproductions | | | | | | | | |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------|--|--|--|
| | < 1 mois | 1 mois < 3 mois | 3 mois < 6 mois | 6 mois < 9 mois | 9 mois < 1 an | < 3 ans | | | |
| 1 à 9 | 129 | 172 | 241 | 268 | 301 | 418 | | | |
| 10 à 25 | 114 | 152 | 213 | 237 | 284 | 366 | | | |
| 26 à 50 | 108 | 144 | 185 | 198 | 262 | 307 | | | |

4. Fréquentation entre 500 001 et 1 million de visites/mois (but non lucratif)

| Durée | Nombre de reproductions | | | | | | | | |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------|--|--|--|
| | < 1 mois | 1 mois < 3 mois | 3 mois < 6 mois | 6 mois < 9 mois | 9 mois < 1 an | < 3 ans | | | |
| 1 à 9 | 41 | 66 | 88 | 112 | 142 | 190 | | | |
| 10 à 25 | 31 | 53 | 78 | 97 | 129 | 174 | | | |
| 26 à 50 | 23 | 41 | 63 | 83 | 121 | 166 | | | |

4. Fréquentation entre 500 001 et 1 million de visites/mois (but lucratif)

| Durée | Nombre de reproductions | | | | | | | | |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------|--|--|--|
| | < 1 mois | 1 mois < 3 mois | 3 mois < 6 mois | 6 mois < 9 mois | 9 mois < 1 an | < 3 ans | | | |
| 1 à 9 | 149 | 198 | 307 | 348 | 399 | 678 | | | |
| 10 à 25 | 143 | 190 | 296 | 334 | 376 | 590 | | | |
| 26 à 50 | 134 | 179 | 284 | 313 | 359 | 505 | | | |

5. Fréquentation > à 1 million de visites/mois (but non lucratif)

| Durée | Nombre de reproductions | | | | | | | | |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------|--|--|--|
| | < 1 mois | 1 mois < 3 mois | 3 mois < 6 mois | 6 mois < 9 mois | 9 mois < 1 an | < 3 ans | | | |
| 1 à 9 | 42 | 76 | 100 | 121 | 164 | 224 | | | |
| 10 à 25 | 34 | 69 | 92 | 112 | 157 | 202 | | | |
| 26 à 50 | 29 | 60 | 80 | 100 | 136 | 190 | | | |

5. Fréquentation > à 1 million de visites/mois (but lucratif)

| Durée | Nombre de reproductions | | | | | | | | |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------|--|--|--|
| | < 1 mois | 1 mois < 3 mois | 3 mois < 6 mois | 6 mois < 9 mois | 9 mois < 1 an | < 3 ans | | | |
| 1 à 9 | 219 | 301 | 359 | 418 | 480 | 756 | | | |
| 10 à 25 | 188 | 288 | 345 | 401 | 455 | 699 | | | |
| 26 à 50 | 163 | 268 | 319 | 374 | 431 | 650 | | | |

Envoyé en préfecture le 03/07/2023
 Reçu en préfecture le 03/07/2023
 Publié le 03/07/2023
 ID : 004-210400701-20230627-27 JUIN 2023 10-DE



EXTRAIT

Du registre des délibérations du conseil municipal

Année 2023

Séance du

27 juin

SERVICE : Musée

N°11

Objet : Demande de subvention pour l'action de médiation « résidences en territoire » 2023 du CAIRN foyer d'art contemporain

L'an deux mille vingt-trois et le vingt-sept du mois de juin, à 18 heures, le conseil municipal de la ville de Digne-les-Bains, régulièrement convoqué le vingt-et-un du mois de juin, s'est réuni à l'hôtel de ville, sous la présidence de Madame Patricia GRANET-BRUNELLO, Maire.

Conseillers présents :

GRANET-BRUNELLO Patricia – KUHN Francis - BLANC Michel – THIEBLEMONT Martine - SANCHEZ Pierre - VOLLAIRE Nadine – MOULARD Damien – PIERI Bernard – TEYSSIER Bernard – SOLTANI Boularès – TEYSSIER Eliane — DUMOND Bernard – ARBOUX-TROMEL Corinne – THOUROUDE Antoine — CHABALIER Sandrine – MARTINEZ Jérôme – ESTEVE Matthieu – MEZZANO Gérard – FATIO Léon - CHALVET Gilles –MARGUERITTE Françoise – PAIRE Marie-Claude – de SOUZA Benoît – SAMB Clémence – PRIMITERRA Geneviève.

Etaient représentés :

OGGERO-BAKRI Céline par THIEBLEMONT Martine
SERY Marie-José par KUHN Francis
PARIS Mireille par VOLLAIRE Nadine
PEREIRA Georges par MOULARD Damien
COULANGE Gwenola par SANCHEZ Pierre
ABALHATE Fatima par DUMOND Bernard
HONNORAT Michelle par CHALVET Gilles
TSALAMLAL Nadia par PAIRE Marie-Claude

Est nommé secrétaire de séance : SOLTANI Boularès

Madame Martine Thiéblemont rapporte à l'assemblée ce qui suit :

Dans le sillage d'artistes pionniers, comme ceux appartenant au Land Art, ou bien celui des éco-musées, le Cairn, fondé en 2000, investit un champ d'actions culturelles inédit dans les Alpes du Sud, rayonnant sur le vaste territoire du Géoparc de Haute-Provence.

Le bois dont les rêves sont faites : Marius Escande et Sarah Illouz :

Le présent rapport concerne le programme Soutien à projet de création, une aide portée par une structure culturelle, destinée à de jeunes artistes diplômés sur appel à projet et financée par l'Université de Côte-d'Azur. Ce soutien, accordé au Cairn avec les artistes Marius Escande et Sarah Illouz prévoit une résidence de création sur les spécificités du travail du bois et de la laine dans les Alpes-de-Haute-Provence. La résidence est prévue sur une période d'1 an en séjours intermittents dont les dates seront définies avec les artistes.

Elle prévoit une restitution de résidence avec la présentation du fruit de leurs recherches et d'œuvres nouvelles pouvant enrichir les collections du musée Gassendi. Le soutien de l'Université de Côte d'Azur est de 5.000€. Le Cairn prévoit une participation à hauteur de 3000€ pour les frais de production et de communication du projet. D'autres demandes de financements sont en attente de réponse pour 16000€ (Parc Naturel des deux Ourthes, Régional Fédération Wallonie-Bruxelles) pour compléter le soutien au projet. La partie du projet dont le montant est pris en charge par le Cairn (8.000€) sera réalisé quel que soit le résultat des demandes effectuées aux autres financeurs.

Le montant prévisionnel de ce projet s'élève à **24 000 €**. Le plan de financement prévisionnel s'établit ainsi :

Dépenses prévisionnelles :

Honoraires des 2 artistes : 12 000. €

Production : 7.000€

Communication : 3.000€

Transport et déplacements : 2.000€

Coût du projet total : 24 000€

Recettes :

Fédération Wallonie-Bruxelles : 13.000€

Parc Naturel des deux Ourthes : 3.000€

Université de Côte d'Azur : 5.000€

Ville de Digne-les-Bains : 3.000€

Coût du projet financé par le Cairn : 8.000€

Après avoir entendu l'exposé qui précède,

Après en avoir délibéré,

Le conseil municipal,

À LA MAJORITE des membres présents et représentés, moins une voix contre et cinq abstentions

Envoyé en préfecture le 03/07/2023

Reçu en préfecture le 03/07/2023

Publié le 03/07/2023



ID : 004-210400701-20230627-27JUN202311-DE

APPROUVE la demande de subvention pour l'action de médiation « résidences ne territoire » 2023 du Cairn foyer d'art contemporain et le plan de financement prévisionnel ci-dessus, et autorise Mme le maire ou son représentant à signer tout document afférent à la mise en œuvre de ce projet ainsi que la convention ci-jointe.

Pour le maire de Digne-les-Bains
l'adjointe déléguée à la culture

Mme Martine Thiéblemont

Le secrétaire de séance

Boularès SOLTANI

Convention relative à l'attribution d'une subvention

ENTRE

La commune de Digne-les-Bains

dont le siège social est situé au 1, boulevard Martin Bret, 04990 Digne-les-Bains,

SIRET : 21040070100012

TVA Intracommunautaire : aucune (mairie)

représenté par Madame Patricia Granet-Brunello, maire de Digne-les-Bains, dûment habilitée aux fins de signature des présentes,

Ci-après dénommée « Le Partenaire »

D'une part,

ET

UNIVERSITE COTE D'AZUR

Etablissement Public à caractère scientifique, culturel et professionnel expérimental, régi par le décret n°2019-785 du 25 juillet 2019 portant création d'Université Côte d'Azur et approbation de ses statuts.

Immatriculé au SIRET sous le numéro 130 025 661 00013,

Dont le siège est fixé 28, avenue Valrose, 06 103 Nice Cedex 2

Représentée par son Président en exercice, Monsieur Jeanick BRISSWALTER

Ci-après dénommée « Université Côte d'Azur »

D'autre part,

Ci-après dénommées ensemble ou séparément les « Parties » ou la « Partie ».

PREAMBULE

Désireuse d'accroître la visibilité du site et son rayonnement national et international pour figurer parmi les 10 universités françaises de recherche comparables aux meilleures universités du monde, Université Côte d'Azur s'est dotée d'une direction de la culture, *UCArts*, laquelle a pour objectif de proposer une politique culturelle ambitieuse, véritable élément d'attractivité pour l'établissement. *UCArts* a vocation à travailler en lien étroit avec l'ensemble de la communauté Université Côte d'Azur (EUR, associations étudiantes, membres et partenaires) au service des étudiants et en promouvant l'excellence dans les pratiques artistiques.

UCArts s'appuie sur 5 idées directrices :

- Penser la politique culturelle comme un enjeu d'attractivité et de rayonnement ;
- Promouvoir l'ouverture, l'exigence et l'interculturalité comme outil d'appréhension

- des mondes contemporains ;
- Faire de l'accès à la culture un élément du lien social et de la solidarité ;
 - Faire dialoguer les acteurs de l'écosystème culturel et artistique du territoire à travers le conseil culturel d'UCArts ;
 - Faire émerger les formes artistiques de demain par le soutien à la jeune création.

Dans le cadre de cette politique, Université Côte d'Azur a mis en place, via un financement issu du plan d'investissement d'avenir dans le cadre du programme IDÉES, un dispositif de soutien à la création émergente inter-écoles et jeunes diplômé-es. Un appel à projets a été mis en ligne à la suite duquel un jury composé de quatre professionnels a procédé à un classement des propositions. Le projet de Sarah Illouz, ci-après dénommée « l'Autrice », en partenariat avec la commune de Digne-les-Bains, fait partie des lauréates de la catégorie Soutien à la création artistesjeunes diplômés pour un montant de cinq-mille (5.000 €) pour le projet « Les câbles à foins », ci-après dénommé « le Projet ».

CECI EXPOSE, IL EST ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1^{er} : OBJET DU CONTRAT

Le présent contrat a pour objet d'encadrer les modalités relatives au versement de la subvention, conclue entre le Partenaire et Université Côte d'Azur.

Le Partenaire s'engage à faire bénéficier l'Autrice d'une résidence de soutien à la création du Projet.

Article 2 : ENGAGEMENTS DU PARTENAIRE

Le Partenaire s'engage à :

- faire bénéficier l'Autrice de conditions optimales pour la production du projet et mettre au profit de celui-ci l'intégralité du montant attribué par Université Côte d'Azur ;
- organiser l'accueil de l'Autrice et, éventuellement, lui proposer une résidence de travail ;
- assurer un regard extérieur professionnel sur les travaux de création ;
- respecter les engagements de mise à disposition des locaux, matériels et ressources humaines énoncés dans le budget soumis dans le dossier de candidature pour la production de la création ;
- faire apparaître dans les crédits et/ou sur le générique et sur l'ensemble des supports de communication les logos d'Université Côte d'Azur et du plan d'investissement d'avenir avec la mention : *Cette création a bénéficié du soutien d'Université Côte d'Azur dans le cadre de son programme de Soutien à la création émergente ;*
- proposer à UCArts – Direction de la culture d'Université Côte d'Azur un quota d'invitations pour toute, représentation publique, projection ou évènement lié à la mise en œuvre de cette création ;
- informer UCArts – Direction de la culture d'Université Côte d'Azur de toute difficulté dans la mise en œuvre du projet de création.

Article 3 : ENGAGEMENTS D'UNIVERSITE COTE D'AZUR - VERSEMENT DE LA SUBVENTION

Dans le cadre du soutien à la professionnalisation des jeunes diplômé.es de l'enseignement supérieur, Université Côte d'Azur s'engage à verser par virement bancaire au Partenaire, dans un délai maximum de trente (30) jours, en contrepartie du présent contrat et sur présentation de facture(s) déposée(s) sur le portail Chorus, la somme de cinq-mille. euros (5.000 €) nets de TVA. La facture devra être déposée sur le portail Chorus Pro et reprendre le numéro de bon de commande transmis par Université Côte d'Azur au Partenaire.

Article 4 : OEUVRES CRÉÉES PAR L'AUTRICE

Les oeuvres éventuellement créées dans le cadre de la résidence par l'Autrice sont la propriété de l'Autrice, en tant qu'oeuvres de l'esprit au sens de l'article L. 112-2 du Code de la propriété intellectuelle. Toute vente, prêt, toute donation, toute exposition d'une oeuvre doit faire l'objet d'un contrat distinct.

L'autrice est également propriétaire de tous les droits d'auteur et voisins du droit d'auteur attachés à ses oeuvres. Les éventuelles exploitations (présentation ou représentation publique, reproduction, adaptation) des oeuvres de l'Autrice doivent faire l'objet d'une autorisation concrétisée par un contrat distinct de la cession de droits d'auteurs.

Article 5 : ASSURANCES ET RESPONSABILITE CIVILE

Le Partenaire déclare être assuré en matière de responsabilité civile, selon les dispositions réglementaires en vigueur.

Article 6 : MODALITES DE PAIEMENT

Le paiement de la somme due au Partenaire, tel que défini à l'article 3, sera effectué par virement bancaire.

La facture, validée par le Responsable du suivi, sera envoyée déclencher le règlement.

Le paiement sera engagé dans les trente (30) jours après réception de la facture correspondante sur le Portail Chorus Pro et reprenant le numéro de bon de commande transmis par Université Côte d'Azur au Partenaire, par virement bancaire sur le compte ouvert à l'ordre du Service de Gestion Comptable du Raincy, ci-après référencé conformément au Relevé d'Identité Bancaire figurant en annexe de la présente convention :

Domiciliation bancaire : Service de Gestion Comptable de Digne-les-Bains

19 boulevard Victor Hugo, 04000 Digne-les-Bains

Clé RIB : 30001 00327 C0400000000 17

IBAN : FR873000 1003 27C0 4000 0000 00 017

BIC : BDFEFRPPCCT

Le Partenaire s'engage à rendre à Université Côte d'Azur un compte-rendu financier de subvention qui atteste de la conformité des dépenses effectuées à l'objet de la subvention.

Dans le cas où le compte-rendu financier fait état d'un écart entre la somme versée au titre de la

subvention et les dépenses réellement engagées pour la réalisation du Projet résultant en un budget final excédentaire, le Partenaire s'engage à rembourser la différence à Université Côte d'Azur.

Article 7 : COMMUNICATION

Toute opération de promotion de la collaboration entre les Parties sera assurée conjointement par celles-ci. Le choix des contenus et des supports de communication est déterminé d'un commun accord entre les Parties.

Les logos et sigles devront respecter les chartes graphiques de chacune des Parties et leur utilisation doit être conforme aux règles d'éthique en usage. Afin de s'assurer de ce respect, chaque Partie prendra attache avec le service communication de l'autre Partie.

La charte graphique d'Université Côte d'Azur à utiliser est disponible sur le lien suivant : <https://univ-cotedazur.fr/universite/communication-et-marque/nos-logos>

Le droit d'utilisation résultant de la présente convention sera strictement limité à l'objet et à la durée de la présente convention.

Article 8 : PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Les Parties restent seules propriétaires de leurs marques, noms, sigles, logos, couleurs, graphismes ou autres signes distinctifs sauf disposition contraire expresse définie entre elles dans des conventions spécifiques.

Chaque Partie s'engage à respecter l'intégralité des droits de l'autre Partie sur les éléments visés à l'alinéa précédent.

La mise à disposition par chaque Partie en faveur de l'autre Partie, pour les besoins de la présente convention, d'éléments protégés par la réglementation en vigueur en matière de propriété intellectuelle, ne saurait être considérée comme une cession d'un quelconque droit de propriété intellectuelle.

Article 9 : RESILIATION

Le présent contrat pourra être résilié par l'une des Parties en cas d'inexécution par l'autre d'une ou plusieurs des obligations contenues dans ses diverses clauses.

Au préalable, l'une des Parties pourra adresser à la Partie défaillante, par lettre recommandée avec accusé de réception, une mise en demeure de respecter les obligations auxquelles elle s'est engagée au sein du présent contrat.

La résiliation prendra effet de plein droit à l'issue d'un délai de quinze (15) jours calendaires à compter de l'envoi de la mise en demeure, si celle-ci est restée infructueuse.

Article 10 : MODIFICATIONS

Les modifications à venir éventuellement apportées au présent contrat devront faire l'objet d'avenants joints au présent contrat avec accord des Parties signataires.

Article 11 : REGLEMENT DES LITIGES

Le présent contrat est régi par la loi française.

En cas de différend sur l'interprétation ou l'exécution du présent contrat, chaque Partie s'efforcera de trouver de bonne foi un accord. La Partie souhaitant mettre en œuvre le processus de négociation devra en informer l'autre Partie par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception (LRAR) en indiquant les éléments du différend.

La procédure amiable sera mise en œuvre par la Partie la plus diligente. La procédure amiable à suivre sera la suivante :

Le représentant légal de chaque Partie désignera un représentant parmi son personnel (hors interlocuteurs habituels) afin de trouver une solution acceptable par les deux Parties. Avant les rencontres des représentants, ces derniers devront : identifier le litige et son origine ; établir un calendrier de négociations, avec les rencontres et échanges qu'ils considèrent nécessaires pour l'aboutissement d'une solution.

A défaut d'accord trouvé par les Parties dans un délai de deux (2) mois à compter de la réception de la LRAR susvisée par la Partie concernée, le litige pourra être porté devant le Tribunal administratif de Nice.

Fait à Nice, le 4 janvier 2023

En deux exemplaires

Pour la Commune de Digne-les-Bains

Pour Université Côte d'Azur

Madame le Maire
Patricia Granet-Brunello

Le Président
Jeanick BRISSWALTER

Annexe 1 : RIB

EXTRAIT
Du registre des délibérations du conseil municipal

Année 2023

Séance du

27 juin

SERVICE : EDUCATION

L'an deux mille vingt-trois et le vingt-sept du mois de juin, à 18 heures, le conseil municipal de la ville de Digne-les-Bains, régulièrement convoqué le vingt-et-un du mois de juin, s'est réuni à l'hôtel de ville, sous la présidence de Madame Patricia GRANET-BRUNELLO, Maire.

Conseillers présents :

GRANET-BRUNELLO Patricia – KUHN Francis - BLANC Michel – THIEBLEMONT Martine - SANCHEZ Pierre - VOLLAIRE Nadine – MOULARD Damien – PIERI Bernard – TEYSSIER Bernard – SOLTANI Boularès – TEYSSIER Eliane — DUMOND Bernard – ARBOUX-TROMEL Corinne – THOUROUDE Antoine — CHABALIER Sandrine – MARTINEZ Jérôme – ESTEVE Matthieu – MEZZANO Gérard – FATIO Léon - CHALVET Gilles –MARGUERITTE Françoise – PAIRE Marie-Claude – de SOUZA Benoît – SAMB Clémence – PRIMITERRA Geneviève.

N°12

Etaient représentés :

OGGERO-BAKRI Céline par THIEBLEMONT Martine
SERY Marie-José par KUHN Francis
PARIS Mireille par VOLLAIRE Nadine
PEREIRA Georges par MOULARD Damien
COULANGE Gwenola par SANCHEZ Pierre
ABALHATE Fatima par DUMOND Bernard
HONNORAT Michelle par CHALVET Gilles
TSALAMLAL Nadia par PAIRE Marie-Claude

Objet :

**RESTAURATION
SCOLAIRE –
RAPPORT
ANNUEL SUR LE
PRIX ET LA
QUALITE DU
SERVICE PUBLIC**

Est nommé secrétaire de séance : SOLTANI Boularès

Pierre SANCHEZ rapporte à l'assemblée ce qui suit :

Par délibération N° 17 du 12 avril 2018, le conseil municipal a approuvé le contrat de délégation de service public pour la gestion de la restauration scolaire et municipale avec la société Compass Group France agissant sous le nom commercial « Scolarest ».

L'article L1411-3 du Code général des collectivités territoriales prévoit chaque année une communication au conseil municipal du rapport de l'article L3131-5 du Code de la commande publique comportant notamment les comptes et une analyse de la qualité du service. La commission consultative a examiné ce rapport le 6 juin 2023.

Nous vous proposons de prendre connaissance du rapport ci-joint.

Après avoir entendu l'exposé qui précède,

Envoyé en préfecture le 03/07/2023
Reçu en préfecture le 03/07/2023
Publié le 03/07/2023
ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE



Le conseil municipal,

DONNE ACTE à Madame le Maire de la présentation du rapport annuel sur le prix de la qualité du service public pour la gestion de la restauration scolaire et municipale.

Pour le maire de Digne-les-Bains
l'adjoint délégué




Pierre-SANCHEZ

Le secrétaire de séance



Boularès SOLTANI

Bilan d'activité de la restauration municipale de Digne-les-Bains



**Du 01 septembre 2021
au 31 août 2022**




Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ


Ville de
DIGNE
les-Bains

Sommaire

Envoyé en préfecture le 03/07/2023
Reçu en préfecture le 03/07/2023
Publié le 03/07/2023
ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE



| | |
|--|-----------|
| Préambule | 2 |
| I. Bilan Qualité/Environnement | 3 |
| A - Prestations aux usagers | 5 |
| 1) Satisfaction des clients et des convives | 5 |
| 2) Prestation alimentaire | 6 |
| 3) Nutrition | 10 |
| 4) Animation des restaurants | 13 |
| 5) Les actions de communication | 15 |
| 6) Partenariat | 16 |
| 7) Réclamations majeures et solutions apportées | 16 |
| 8) Continuité du service | 16 |
| B - Développement durable | 17 |
| 1) Les actions RSE | 17 |
| 2) Loi EGALIM | 23 |
| C - Hygiène et sécurité des aliments | 26 |
| 1) Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène | 26 |
| 2) Sécurité des aliments | 27 |
| D - Moyens humains | 31 |
| 1) État du personnel | 31 |
| 2) Insertion sociale | 31 |
| 3) Formation | 32 |
| 4) Conditions de travail | 33 |
| II. Bilan technique | 35 |
| A - Liste des contrats | 36 |
| B - Matériel | 37 |
| 1) Liste du matériel | 37 |
| 2) Synthèse des opérations d'entretien et de maintenance | 42 |
| 3) Liste des matériels renouvelés et rajoutés | 42 |
| 4) Mise à jour du plan de renouvellement | 42 |
| III. Bilan financier | 43 |
| A - Fréquentation | 44 |
| 1) Fréquentation du 1 ^{er} septembre 2021 au 31 août 2022 | 44 |
| 2) Evolution de la fréquentation | 45 |
| 3) Comparaison par rapport aux bases contractuelles | 45 |
| B - Comptes d'exploitation | 46 |
| C - Tarification et encaissement | 48 |
| 1) Prix de vente contractuels | 48 |
| 2) Encaissements | 48 |
| 3) Impayés | 49 |
| D - Clients extérieurs | 51 |

Préambule

1) Contexte contractuel

Par délibération en date du 28 septembre 2017, le conseil municipal a décidé le principe de la délégation de service public pour la restauration collective de la ville de DIGNE LES BAINS et a autorisé Madame le Maire à lancer la procédure de consultation pour l'affermage de cette restauration.

Après appel d'offres, SCOLAREST a été retenue comme titulaire de la convention d'affermage, en date du 12 avril 2018, pour une période pouvant aller jusqu'au 28 juin 2023.

2) Descriptif des missions du contrat

SCOLAREST a pour mission d'assurer, selon le procédé de la liaison chaude :

- l'exploitation et la gestion de la cuisine centrale et ses équipements ;
- l'approvisionnement des denrées et autres consommables qui concourent à la fabrication et au conditionnement des repas ;
- le règlement des fournisseurs ;
- l'élaboration des menus adaptés à chaque typologie d'usagers en concertation avec les services concernés, les commissions des menus et en conformité avec la réglementation en vigueur ;
- la réalisation d'animations pédaogo-ludiques ;
- la confection et conditionnement des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur ;
- le transport des repas sur les restaurants satellites conformément aux règles de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- les analyses microbiologiques et les audits d'hygiène de la cuisine ;
- l'entretien des locaux, la maintenance, le renouvellement des installations et matériels définis contractuellement ;
- les véhicules de livraisons des repas ;
- les fluides de la cuisine centrale ;
- les produits d'entretien, de nettoyage, les produits à usage unique, vêtements professionnels des personnels du concessionnaire et des agents de distribution ;
- les contrôles et le suivi médical de son personnel ;
- le recrutement, la rémunération, l'encadrement et la formation du personnel de la cuisine centrale ;
- la reprise des personnels de droit privé ;
- la formation de ses salariés, ainsi qu'un plan de formation annuel pour les agents municipaux de sites relais et les agents mis à disposition en cuisine ;
- la gestion des commandes de repas, leur facturation, la perception du prix des repas auprès des familles ;
- l'inscription et le règlement des repas à partir du support internet de la ville ;
- l'optimisation des moyens et outils d'informations et de communication ;
- la gestion, la comptabilité, la responsabilité financière et civile de l'exploitation ;
- la veille normative et législative des contexte professionnels, l'information de la ville et la mise en route de nouveaux protocoles et dispositifs imposés pour les pouvoirs publics ;
- le respect de ses engagements en terme d'approvisionnement en circuits courts, de produits frais et en terme d'organisation de l'équipe encadrante.

Envoyé en préfecture le 03/07/2023
Reçu en préfecture le 03/07/2023
Publié le 03/07/2023
ID : 004-210400701-20230627-27JUIL202312-DE

Brevet
Levrault

I. Bilan Qualité/Environnement




Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

L'actualité et la réponse Scolarest pour la ville de Digne les Bains

Anticiper et répondre efficacement à l'actualité alimentaire, économique, mais aussi sociale, est une mission que nous devons accomplir pleinement afin de vous apporter la meilleure qualité de service. C'est pourquoi nous nous devons d'être en permanence à la pointe de l'information.

La crise sanitaire de la Covid-19 Cette crise sanitaire inédite et exceptionnelle nous amène depuis mars 2020 à faire évoluer notre fonctionnement pour s'adapter au mieux au contexte de Digne les Bains et à chaque seuil épidémique. Notre direction générale s'attache à trouver des solutions sans compromis sur la sécurité avec 2 priorités :



Il y a eu la mise en place d'un menu qui nécessite peu de personnel et renforcement d'un menu en boîte.

A - Prestations aux usagers

1) Satisfaction des clients et des convives

Les enquêtes de satisfaction. Des enquêtes sont réalisées pour mesurer le niveau de satisfaction et identifier les principales attentes des décideurs et des convives.

Enquêtes de satisfaction des consommateurs

À partir de supports adaptés (ludiques pour les enfants...), cette enquête annuelle est confiée à l'institut d'étude BVA. Elle est réalisée par le biais de questionnaires précis et bâtis autour de la perception directe de la prestation :

- la qualité
- le service
- les choix...

Les résultats sont là encore analysés et commentés. Parfaitement intégrées dans la démarche qualité de SCOLAREST, ces enquêtes sont la résultante d'une réflexion de fond menée en étroite collaboration avec l'organisme indépendant BVA.

Synthèse et analyse des enquêtes de satisfaction.

La vague d'enquêtes porte sur un nombre représentatif d'établissements. Un rappel des principales actions définies au niveau national à partir des résultats consolidés est dispensé auprès de chaque établissement par l'équipe de la direction régionale.

Il n'y a pas eu d'enquêtes de satisfaction pour 2021-2022.

Envoyé en préfecture le 03/07/2023

Reçu en préfecture le 03/07/2023

Publié le 03/07/2023



ID : 004-210400701-20230627-27JUIIN202312-DE

2) Prestation alimentaire

La qualité de la prestation est un enjeu prioritaire et quotidien.

Pour donner toute leur dimension aux plaisirs de la table, l'équipe SCOLAREST :

- conçoit harmonieusement des menus adaptés aux différentes catégories de convives et systématiquement validés en commission de restaurant et conformes aux spécifications précisées dans le contrat,
- utilise des denrées alimentaires rigoureusement sélectionnées par notre centrale de référencement.

| Prestation | Éléments d'amélioration apportés par SCOLAREST |
|---|---|
| <p>Chaque jour les menus du déjeuner se composent avec :</p> <p>Pour la crèche, catégorie 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • un plat protidique • un féculent sans gluten • un légume vert • un produit laitier <p>Pour la crèche, catégorie 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • un plat protidique • un féculent et/ou un légume vert • un produit laitier et/ou un dessert <p>Pour la crèche, catégorie 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • un hors d'œuvre • un plat protidique • un féculent ou un légume vert • un dessert <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • un plat protidique • un légume vert ou un féculent • un produit laitier • un dessert <p>Pour les maternelles, primaires, collégiens et centres aérés (4 composantes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • un hors d'œuvre • un plat protidique • un féculent ou un légume vert • un dessert <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • un plat protidique • un légume vert ou un féculent • un produit laitier • un dessert | <p>La catégorie 2 se compose selon la capacité masticatoire et de déglutition de l'enfant, donc le menu est décliné avec des éléments de la catégorie 1 ou 3</p> <p>Le goûter des différentes catégories est composé d'un produit laitier, d'un fruit (cuit ou cru) et d'un élément féculent.</p> |

Les produits

Les critères de sélection

Conformément aux dispositions contractuelles, nos achats respectent les spécifications suivantes :

| FAMILLE | PRINCIPAUX CRITERES |
|-----------------|--|
| BŒUF | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Né, élevé, abattu : France & Union Européenne des 14 + Royaume-Uni ▪ Viande hachée 100% muscle |
| PORC | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Viande fraîche 100% française label VPF (viande porcine française) ▪ Les provenances de viandes porcines de l'Union Européenne des 14 + Royaume-Uni est autorisé ▪ Porcs charcutiers de 6 mois |
| VOLAILLE | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Origine : française (80%) & Union Européenne des 14 + Royaume Uni ▪ Classe A - Alimentation 100% végétale |
| AGNEAU | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Origine : Union Européenne des 14 + Royaume Uni, Nouvelle Zélande et Australie ▪ Âge : maximum 12 mois |

| | |
|---------------------------|---|
| POISSON | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Priorité aux zones de pêche de proximité : Atlantique ▪ Sélection de 8 espèces certifiées « MSC » |
| PRODUIT LAITIER | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lait 100% d'origine France ▪ Marques reconnues : Danone, Nova, Lactel, Président, etc ▪ Valorisation des fromages de nos terroirs : label AOC et AOP ▪ Respect des apports en calcium recommandés par GEMRCN |
| FRUIT & LEGUME | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 100 % Agriculture raisonnée ▪ Priorité aux fruits et légumes frais dans le respect des saisons |

Les signes de qualité durable

Le marché prévoit un engagement contractuel sur la fourniture d'un repas par semaine issu de l'Agriculture Biologique, pain compris, un produit labellisé (LR, VBF, AOC) en plat protidique par semaine, et des fournisseurs locaux le plus souvent que possible.

Exemple d'une semaine de restauration scolaire (semaine du 14 mars au 18 mars 2022)

| 14 mars menu BIO | 15 mars | 16 mars | 17 mars | 18 mars menu végétarien |
|--|--|-------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Boules de bœuf sauce tomate Pâtes artisanales de Haute Provence | Salade de pâtes | Pizza au fromage | Tomate/betterave | Salade verte |
| Petit fondu | Poisson pané | Escalope de poulet pané | Sauté de veau marengo | Gratin de crozet |
| Fruit | Petits pois à la villageoise Yaourt fermier de Selonnet | Purée de potiron | Rizotto de petit épeautre | Poireaux et comté |
| | | Fruit | Velouté aux fruits | Fruit |

Légende :

- Local
- Bio
- Végétarien

Les partenaires locaux

Agriculteur, producteur, artisan ou industriel, ils sont nos partenaires pour votre restauration et sont tous situés dans un périmètre de 150 km de Digne Les Bains.

| PRODUITS | PARTENAIRES | DEPARTEMENT |
|--|----------------------------------|------------------------------|
| Petit épeautre | Sandrine Faucou | Alpes de Haute Provence (04) |
| Pâtes artisanales | Mlle de Provence | Alpes de Haute Provence (04) |
| Produits laitiers | Gaec du Buissonet | Alpes de Haute Provence (04) |
| Fruits de saison | EARL Richaud de Volonne | Alpes de Haute Provence (04) |
| Viande (bœuf, porc, agneau, veau) | Abattoir de Digne Les Bains | Alpes de Haute Provence (04) |
| Viande locale | Etal des 3 vallées, M. Toncanier | Alpes de Haute Provence (04) |
| Lentilles vertes en agriculture biologique | Didier Barneaud | Alpes de Haute Provence (04) |

Commissions de restauration

Trimestriellement, une commission réunit les membres de différents services ou écoles, des associations de parents d'élèves et peut même compter dans ses rangs des enfants.

Les menus référents proposés répondent aux exigences des décrets et arrêté du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire et du GEMRCN*. Ils sont élaborés à partir de plans alimentaires par le service « Offre alimentaire » regroupant des chefs de cuisine, des diététiciens nutritionnistes et des experts menus.

* GEMRCN = Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (a remplacé en 2007 le GPEMDA -Groupe Permanent d'Etudes des Marchés des Denrées Alimentaires relatives à la nutrition- qui datait de 1999). La dernière version date de 2015 et devrait être remplacée par les nouvelles recommandations du CNRC (Conseil National de la Restauration Collective) créées dans le cadre de la loi EGALIM.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité sur les commissions de restauration vise à examiner :

- si la relation avec les convives et les familles était patente,
- si la fréquence des lieux d'échange et de décision était assurée.

| | sept. | oct. | nov. | déc. | janvier | février | mars | avril | mai | juin | 2021/2022 |
|---|--------|--------|--------|---------------|---------|---------|--------|---------------|--------|---------------|-----------|
| Nombre de commissions de restaurant réalisées | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 13 |
| Nombre de commissions de restaurant contractuelles | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 13 |
| Taux de réalisation des commissions de restauration | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% |
| Commentaires/ explications | Crèche | Crèche | Crèche | Ecoles Crèche | Crèche | Crèche | Crèche | Ecoles Crèche | Crèche | Ecoles crèche | |

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité vise à mesurer si les menus sont conçus dans le respect de l'équilibre alimentaire et de la réglementation.

| | Cycle 1 de 02 septembre à 18 décembre 2021 | Cycle 2 de 03 janvier au 09 avril 2022 | Cycle 3 de 25 avril au 07 juillet 2022 | 2021/2022 |
|---|--|--|--|-----------|
| Mettre un 1 pour chaque commission de restauration où la grille du GEMRCN de l'arrêté doit être présentée | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Mettre 1 à chaque fois que la Grille du GEMRCN a été présentée et est conforme à la réglementation | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Taux de conformité | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% |

Parmi les sujets de la commission de restauration, la température des menus servis peut être abordée. Afin de servir ses plats à la bonne température, SCOLAREST contrôle régulièrement la température des composantes du repas avant le service et enregistre ces données selon la fréquence définie dans le Guide de Sécurité des Aliments.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité « contrôle de la température des repas servis » reprend ces résultats.

| | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. | janvier | février | mars | avril | mai | juin | juillet | août | année |
|---|-----------------------|--------|--------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|
| Nombre de non-conformité(s) concernant les températures | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Nombre de contrôles réalisés | A chaque repas servis | | | | | | | | | | | | |
| Taux de conformité | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% | 100,0% |

La procédure du plan de maîtrise sanitaire de notre GSA sur la livraison des repas prévoit des exceptions « d'acceptation du produit à la livraison » en fonction de l'heure du repas.

Tous les écarts de températures relevés sur les préparations de produits finis livrés sont dans le respect de la tolérance de notre GSA car ils sont consommés en moins de 2 heures suivant la livraison.

Les grammages étant contractuels, cet indicateur qualité choisi dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, permet d'alerter SCOLAREST sur :

- le respect des grammages contractuels,
- la satisfaction des convives vis-à-vis de ces grammages.

Aucune réclamation sur les grammages n'a été recensée cette année de la part du client.

Gestion des particularismes

Les menus sont adaptés aux convictions religieuses. Pour tenir compte des différentes convictions religieuses, des aménagements sont réalisés dans les menus. Par exemple, il peut ne pas être proposé de viande le Mercredi des Cendres et le Vendredi Saint ; une alternative aux préparations à base de viande de porc sera systématiquement proposée tout en respectant l'équilibre nutritionnel et la variété dans les propositions de la semaine.

Envoyé en préfecture le 03/07/2023

Reçu en préfecture le 03/07/2023

Publié le 03/07/2023

ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE



3) Nutrition

SCOLAREST fait de la nutrition un des piliers incontournables de sa politique RSE. Notre engagement s'articule chaque jour autour de différents axes :



SCOLAREST se positionne comme acteur des recommandations nutritionnelles à travers une Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnels.

Approuvée par l'Institut Pasteur de Lille, elle poursuit 3 objectifs :



- 1 PROMOUVOIR** l'alimentation plaisir, le goût et le patrimoine culinaire de nos régions
- 2 PARTICIPER** à l'amélioration de l'état de santé et au bien-être des convives par la nutrition
- 3 CONTRIBUER** à lutter contre le surpoids, l'obésité et les maladies cardio-vasculaires

Et concrètement, nos indicateurs de performance (2017)



Les 6 engagements

Pour atteindre ces objectifs, nous avons développé 6 engagements forts. Découvrez ci-après la synthèse des actions engagées de la charte.

| Engagements | Actions concrètes |
|--|---|
|  <p>Choix des produits Des produits sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles</p> | <ul style="list-style-type: none"> Définir des exigences nutritionnelles par catégorie de produits Prendre en compte les recommandations officielles : SNRC - GEMRCN - PNA - PNNS Auditer les fournisseurs : hygiène, qualité, procédés fabrication Tenir les produits sur le plan gustatif Contrôler les matières premières : bactériologique, organoleptique |
|  <p>Choix des menus Des menus sains, variés, équilibrés et quotidiens et basés sur la construction de plans alimentaires</p> | <ul style="list-style-type: none"> S'appuyer sur un plan alimentaire pour garantir équilibre et variété Respecter la fréquence d'apparition des aliments recommandée par le GEMRCN Réunir des experts pour décrire les menus : chef de cuisine, diététiciens nutritionnistes ... Tenir compte de la saisonnalité, des tendances, des habitudes régionales ... |
|  <p>Recettes Des recettes détaillées, variées et créatives mises à disposition des Chefs de cuisine</p> | <ul style="list-style-type: none"> Combler créativité et apports nutritionnels Respecter les grammages et les apports recommandés par le GEMRCN Détailler les recettes, les quantités et les ingrédients par le législatif de production Promouvoir notre patrimoine culinaire : saisonnalité, produits locaux Proposer des recettes végétariennes |
|  <p>Outils de sensibilisation Des outils de sensibilisation nutritionnelle et alimentaire adaptés aux différents de consommateurs selon leur âge</p> | <ul style="list-style-type: none"> Promouvoir les fondamentaux d'une alimentation équilibrée Adaptier à chaque typologie de cuisines une méthode d'information nutritionnelle Associer des experts pour créer des supports pertinents : affiches, brochures ... Mobiliser des diététiciens nutritionnistes pour expliquer et infuser les contenus |
|  <p>Actions d'information Des actions d'information régulières auprès des consommateurs autour de la nutrition et du bien-être</p> | <ul style="list-style-type: none"> Balayez les actions du PNNS autour de la nutrition et du bien-être au travers de nos animations Mettez en œuvre des actions pédagogiques sur des thématiques nutritionnelles Proposez des actions d'information avec des contenus adaptés à l'âge des œuvres |
|  <p>Collaborateurs Des collaborateurs formés à la nutrition</p> | <ul style="list-style-type: none"> Transmettre les connaissances indispensables en matière de nutrition Assurer la maîtrise du sujet en dispensant aux équipes une formation de base Sensibiliser régulièrement les collaborateurs avec un focus sur nutrition |

Les exigences et recommandations officielles

SCOLAREST se positionne comme acteur des recommandations officielles. Elles évoluent régulièrement, c'est pourquoi notre expert national, membre actif du SNRC (Syndicat national de la restauration collective), assure une veille réglementaire rigoureuse. Cette implication nous permet d'anticiper la parution des décrets et recommandations et de garantir ainsi des menus conformes aux exigences.

Les textes de référence

DÉCRET & ARRÊTÉ DU 30/09/2011

Relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

GEM RCN

Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

PNA 2019-2023

Programme National pour l'Alimentation Territoires en action

PNNS 4 2019-2023

Programme National Nutrition Santé



Loi issue des États Généraux de l'Alimentation

Zoom sur la Loi EGALIM du 2 octobre 2018

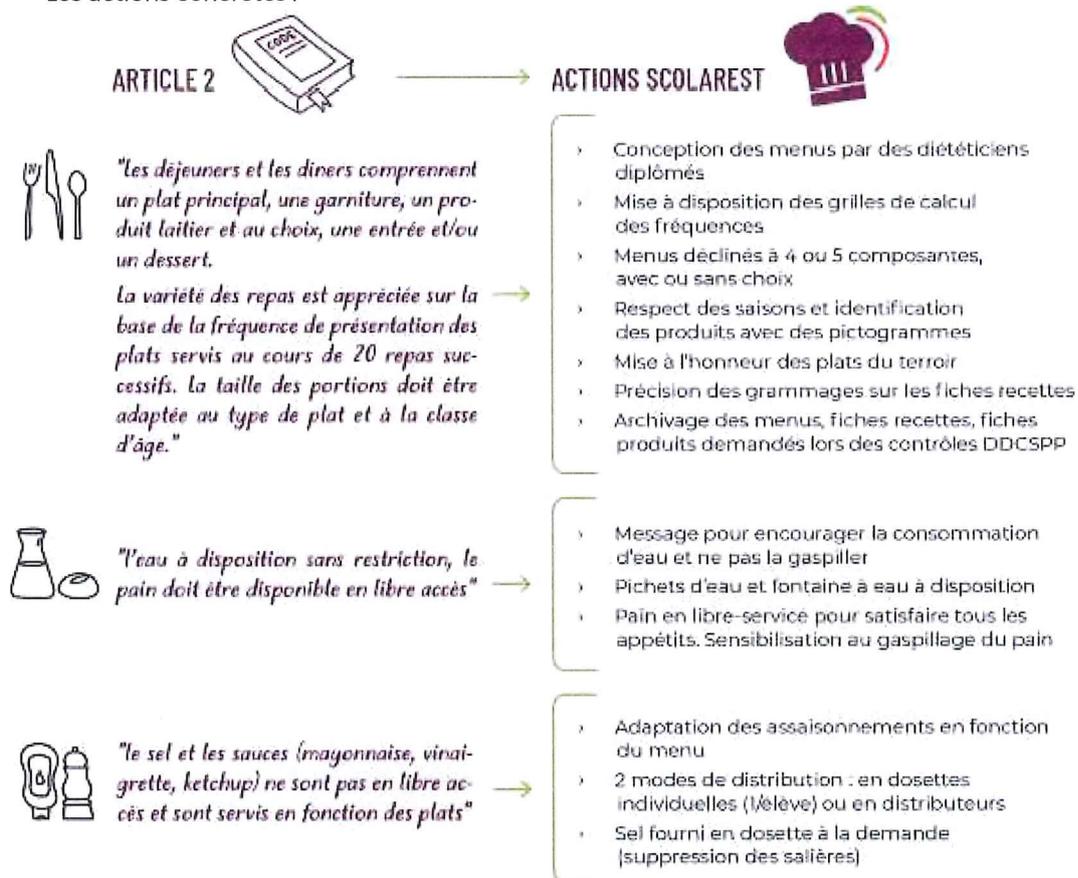
Le texte prévoit une expérimentation pendant 2 ans sur la présentation d'un menu végétarien par semaine en restauration scolaire. Par ailleurs, un plan pluriannuel de diversification des protéines sera formalisé (incluant des alternatives à base de protéines végétales pour les restaurants servant plus de 200 repas/jour en moyenne).

Zoom sur le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011

La publication au journal officiel rend obligatoire l'application du décret n°2011 - 1227 de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Les 3 points à retenir :

1. La variété, la composition des repas, la taille des portions en fonction de l'âge
2. La mise à disposition de l'eau et du pain
3. La juste mesure de la mise à disposition du sel et des sauces

Les actions concrètes :



4) Animation des restaurants

À destination des enfants. Moments forts dans la vie du restaurant scolaire, les animations sont autant d'occasions pour les chefs d'exprimer leur talent pour le bonheur des convives et le plaisir des papilles. Pures créations SCOLAREST, ces animations organisées sur l'initiative de la cuisine centrale ou/et à la demande de la ville, poursuivent différents buts :

- éveiller les enfants aux saveurs,
- informer, former, compléter leurs connaissances sur l'équilibre alimentaire,
- fêter en commun les dates importantes du calendrier,
- rendre le moment du repas plus attractif, améliorer la convivialité et favoriser la détente,
- aborder des thèmes liés à notre société comme l'environnement, le sport qui peuvent être repris par les équipes pédagogiques.

Une animation SCOLAREST, c'est la « restauration plaisir » assurée pour le restaurant qui sait harmoniser ses menus, ses décors, avec l'animation thématique proposée.

Chaque année, le fil conducteur du programme change. Pour 2021/2022, nous avons choisi de faire LA FÊTE pour renouer avec la convivialité et oublier les protocoles liés à la crise sanitaire. Il est temps de faire la fête dans nos restaurants, toutes générations confondues.

Les animations de septembre 2021 à décembre 2022 / Enfants (maternelle-primaire)

Fêtes calendaires



La magie des fêtes s'invite à l'heure du déjeuner. Nos chefs mettent les petits plats dans les grands et font partager la joie des traditions de fin d'année en mitonnant de délicieux repas de Noël

Le 14 décembre 2021 - Repas de Noël

Salade frisée de Noël
 Sautée de poulet bio aux marrons et champignons
 Pommes pins
 Buche pâtissière au chocolat



Jeudi 06 janvier 2022 - Galette des rois

Filet de colin à la normande
 Haricots beurres persillés
 Edam
 Galette des rois



Le 03 février 2022 - Chandeleur

Galette sarrasin au jambon/fromage
 Salade verte
 Babybel
 Crêpe chocolat

Le 01 février 2022 - Nouvel an chinois



Salade tonkinoise
 Emincé de poulet à la chinoise
 Nouilles sautées
 Mousse noix de coco



Du 20 au 24 septembre 2021 - Semaine européenne du développement durable
 Cet évènement national a été reporté par le ministère en septembre 2021. Le choix est d'aborder les fruits et légumes moches pour ce temps fort de sensibilisation aux enjeux du développement durable.



Du 11 au 15 octobre 2021 - Viva Mexico
 A l'occasion de la semaine des saveurs, partons faire la fête au Mexique. Saveurs et ambiance mexicaines pour un dépaysement garanti.

Un élément par repas sur la semaine :

Lundi 11 octobre : salade mexicaine de tacos et sauce avocat
Mardi 12 octobre : chili con carne
Jeudi 14 octobre : flan de Almendras
Vendredi 15 octobre : sauté de porc à la mexicaine



Novembre 2021 - La semaine européenne de la réduction des déchets
 Un temps fort pour sensibiliser sur le gaspillage alimentaire et inviter les convives à passer à l'action !



Le 22 mars 2022 - India holi en couleur
 L'arrivée du printemps est célébrée en Inde avec Holi, la fête des couleurs. Une occasion de découvrir l'Inde et cette fête traditionnelle.

Salade iceberg
 Poulet labélisé Tika Massala
 Potatoes
 Lassi exotique à la mangue



Du 07 au 10 juin 2022 - Fête foraine
 Une invitation à la fête foraine pour célébrer la fin de l'année scolaire, un esprit ludique et des gourmandises régressives.

Le 09 juin 2022
 Saucisse
 Potatoes et ketchup
 Babybel
 Gaufre au chocolat



5) Les actions de communication

En tant que spécialiste de la restauration des collectivités locales et des établissements d'enseignement, notre mission consiste également à informer et à développer une information en regard de l'actualité nutritionnelle auprès des parents d'élèves. Pour cela, plusieurs outils de communication sont mis en place :



- Nous mettons à la disposition du public **notre site Internet www.scolarest.fr** où sont disponibles nos engagements en matière de qualité et de sécurité des aliments, nos dernières informations en matière de nutrition, des news sur l'actualité du monde de la restauration.

- Notre lettre d'information, « **De Bouche à Oreille** », destinée aux parents d'élèves, mise en ligne trois fois par an sur notre site web www.scolarest.fr, offre une vision globale et synthétique de l'actualité nutritionnelle, de la sécurité alimentaire, des actions que nous menons en parallèle et des animations que nous initiions au sein des restaurants scolaires pour développer l'éveil au goût et l'apprentissage de l'équilibre nutritionnel.



- « **SCOOL** » est le portail web de SCOLAREST dédié à la vie du service de restauration. Il permet de répondre à la demande des parents d'être informés en toute transparence sur la restauration scolaire de leurs enfants. SCOOL permet également de communiquer auprès des jeunes convives mais aussi de leurs enseignants. Les contenus du portail web sont adaptés à l'établissement.



- A chaque rentrée scolaire, nous mettons à disposition des parents un livret d'accueil afin de présenter la restauration SCOLAREST (les engagements, les concepts de restauration, les menus, etc.).



- A chaque période, SCOLAREST communique les menus sur différents supports : affichage sur les panneaux ; affichage à l'entrée des restaurants ; envoi par mail pour mise en ligne sur votre site Internet.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité permet de vérifier :

- si la relation avec les convives et les familles est la meilleure,
- si l'information des familles est facilitée.

| | Site Internet de la ville | Site Internet Scolarest.fr BAO | Total |
|---|---------------------------|--------------------------------|-------|
| Nombre de supports diffusés | 10 | 3 | 13 |
| Nombre de supports prévus/contractuels | 10 | 0 | 10 |
| Rapport | 100% | 100% | 130% |

Chaque mois, de septembre à juillet, les menus du restaurant scolaire sont diffusés sur le site internet de la mairie de DIGNE LES BAINS.

6) Partenariat

Tout au long de l'année, des rendez-vous réguliers (commissions de restauration, réunions d'informations), et des rencontres organisées (journées portes-ouvertes, interventions des diététiciennes ou du chef) marquent les temps forts de la communication SCOLAREST.

Actions de sponsoring

Insertions publicitaires :

SCOLAREST participe financièrement à certaines actions et événements de votre commune comme le sponsoring du Rugby club dignois ou du corso de la lavande.

7) Réclamations majeures et solutions apportées

Il n'y a pas eu de réclamations majeures.

8) Continuité du service

En cas d'interruption éventuelle de service, le menu de substitution serait composé de produits appertisés :

Menu
Salade de pâtes en conserve
Chips
Pâté de volaille
Biscuits et compote

Ce menu est stocké sur la cuisine centrale et les DLUO des produits font l'objet de contrôles mensuels.

B - Développement durable

1) Les actions RSE

Notre démarche d'engagement

Le système alimentaire est responsable de 24% des émissions mondiales de gaz à effet de serre. C'est ce constat, de l'urgence climatique et de la mesure de notre bilan carbone qu'est né à Compass Group France **LE PACTE : Restaurons Demain**.

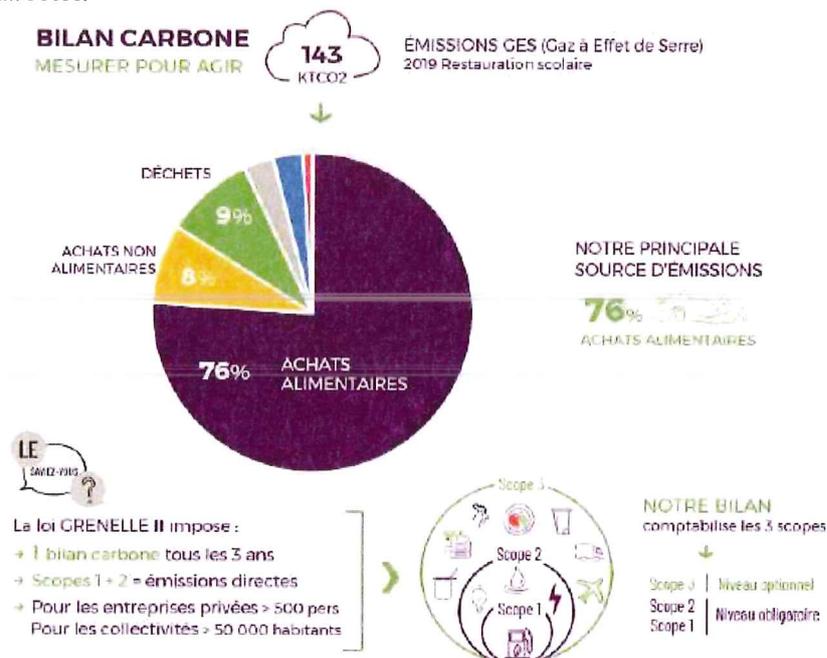
Ce programme d'engagement vise un objectif : atteindre le Net Zéro carbone en 2040 sur l'ensemble de notre chaîne de valeur. Pour suivre cette trajectoire, nos actions sont guidées chaque jour par 3 piliers.



Bilan carbone : mesurer pour agir

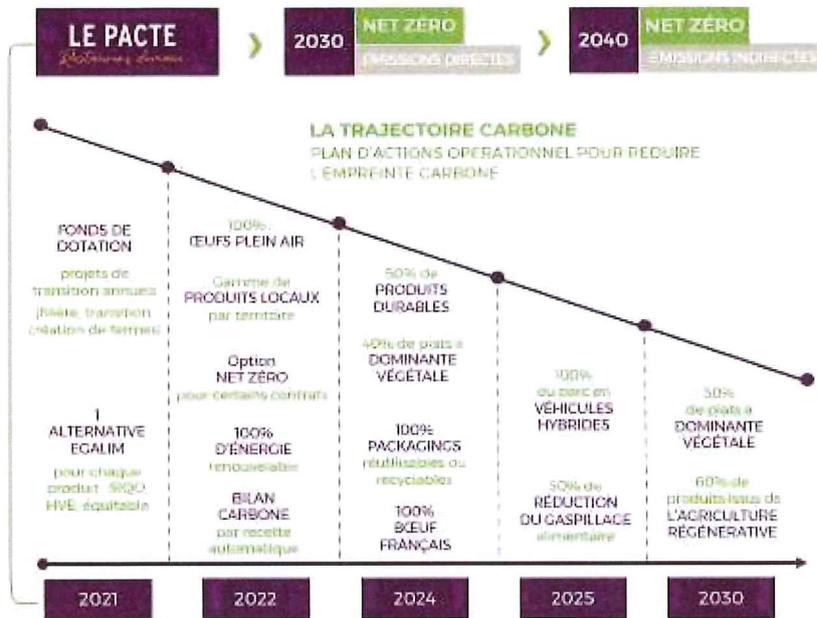
Etape indispensable pour évaluer l'impact carbone, nous avons choisi l'outil de mesure de la startup TRACE pour nous accompagner dans le calcul des émissions de CO2 et le suivi annuel.

La loi impose l'évaluation des émissions directes, nous avons fait le choix d'intégrer dans le calcul les émissions indirectes.



Notre trajectoire carbone

Le PACTE est un programme de transformation qui marque notre volonté d'avancer collectivement pour "Restaurer Demain". Il met le cap sur la réduction de nos émissions carbone avec un objectif de contribution au Net Zéro émission en 2040 (scopes 1-2-3).



LE PACTE *Restaurants demain* — LES 3 PILIERS DU PROGRAMME

| INCLURE | RÉGÉNÉRER | AGIR |
|--|--|---|
| Faire des achats un levier de transformation | Limitier nos impacts sur les ressources naturelles | Accompagner les changements de comportements |
| Développer des modèles de coopération locale avec des entreprises à impact social et environnemental positif | Intégrer la circularité à chaque étape | Proposer des offres culinaires durables et accessibles à tous |
| Être une entreprise vraiment inclusive | Réduire nos émissions carbone | |

Mesurer la performance

Un rapport est édité annuellement, il reprend les actions concrètes et présente les indicateurs clés de performance



Une politique récompensée



En 2022 et pour la 9^{ème} année consécutive, notre démarche RSE est récompensée de la distinction Gold d'EcoVadis, organisme de notation des performances environnementales et sociales de la chaîne d'approvisionnement. Cette qualification atteste que nous sommes collectivement engagés et en action sur les sujets suivants : relations et conditions de travail, environnement, loyauté des pratiques, questions relatives aux consommateurs, communautés et développement local.

Des indicateurs de performance

Plus de 40 indicateurs sont mesurés et permettent de piloter notre performance RSE et d'engager une démarche d'amélioration continue.

ON AGIT → ON ÉVOLUE → ON PROGRESSE

Inclure

COMPASS

LE PACTE
Restaurants d'avenir

Nos producteurs et éleveurs dans la transition

- 80% de produits français
- 20% de produits locaux (jusqu'à 400 km dans certains départements)
- 440 tonnes de produits "La nouvelle agriculture"
- 70% de nos producteurs engagés en faveur de la biodiversité

Et demain ?

- 60% d'achats durables d'ici 2030
- x2 nos achats locaux d'ici 2032
- 500 000€ investis dans notre Fonds de Transition "Partenariats d'avenir" en 2022

Les acteurs du territoire en développant de nouveaux modèles

20 Partenariats avec des entreprises de l'économie sociale et solidaire

Et demain ? **80** Accords de FCV participatifs de groupe en 2025

Nos collaborateurs

- 94/100 Notre indice d'égalité Femmes Hommes et 2021
- 250 apprentis accueillis (chaque année dans nos restaurants)
- 50 000 Heures de formation
- 200 Certifications de Qualification Professionnelle en 2019-2020
- 5,49% De collaborateurs en situation de handicap
- 2021 Création du CFA Planète Chef (40 apprentis)

Et demain ? **100%** Collaborateurs formés sur support et matériel MS2

Améliorer nos performances en matière de sécurité au travail

- 24 taux de fréquence des accidents de travail
- 2 taux de gravité des accidents de travail

Régénérer

COMPASS

LE PACTE
Restaurants d'avenir

Limiter nos impacts sur les ressources naturelles

- 50% des produits de la pêche issus de filières durables
- 18 espèces menacées évitées dans nos menus
- 150 14001 Certification en faveur de l'environnement pris en place depuis 2006 par le Groupe
- 91% D'achats respectueux quant à leurs consignes d'allumages et d'extinction

Et demain ? **2025** Mise en place d'un plan de mobilité d'entreprise

100% D'achats respectueux de leurs consignes d'allumages et d'extinction d'ici 2022

100% D'énergies vertes d'ici 2025

500 000€ investis dans notre Fonds de Transition "Partenariats d'avenir" en 2022

Intégrer la circularité, avant, pendant et après chaque repas

- 50,4 Tonnes de CO2 évitées par an grâce à l'utilisation de To Good To Go
- 12 Restaurants utilisent GreenSo (14 000 emballages évités par an)
- 370 Restaurants ont rejoint le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire

Et demain ? **50%** De réduction de nos gaspillages alimentaires d'ici 2025

100% Des restaurants participant au 100% Label Bas Carbone en 2023

50% Des restaurants ayant rejoint le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2023

Mesurer nos émissions carbone

2021

- Publication de notre premier bilan carbone et de notre roadmap
- Création de l'offre "Net Zero" et formation des commerciaux
- Lancement du fonds de compensation 100% Label Bas Carbone Terraterre

Et demain ?

- 2022** Déploiement de l'outil TRACE pour mesurer annuellement nos émissions et accompagner nos clients
- 2030** Net zéro sur nos émissions directes (Scope 1 et 2)
- 2040** Net zéro sur l'ensemble de nos émissions (Scope 1, 2, 3)

Agrin



Accompagner les changements de *nos pratiques*

25 Responsabilité qualité nutrition (RQN)

60 Diététicienne Coordinatrice qualité sur site

100% De nos menus respectent les exigences nutritionnelles définies selon la typologie et l'âge des consommateurs

FONDATION GoodPlanet Animation de sensibilisation grâce au partenariat GoodPlanet.fr Scolarrest



Proposer des *offres* culinaires durables et accessibles à tous

1800 tonnes d'achats de produits Bleu Blanc Cœur

20% De plats végétariens dans nos établissements

Global Coalition for Animal Welfare Membre fondateur

European Chicken Commitment Engagement sur le bien-être animal et sur les conditions d'abattages

Et demain?

50% De repas à dominante végétale en 2040

40% De repas à dominante végétale en 2030

2025 Fin des œufs de batterie dans nos restaurants

2022 Formation de nos équipes à la cuisine végétale



Synthèse des audits environnement

LES CONSIGNES D'ALLUMAGE ET D'EXTINCTION DES MATÉRIELS ÉQUIPEMENTS ET DES LOCAUX SONT FORMALISÉES ET AFFICHÉES

Dans 91% de nos établissements

LES BIODÉCHETS (DÉCHETS ALIMENTAIRES) SONT L'OBJET D'UN TRI ET D'UNE COLLECTE DÉDIÉE

Dans 54% de nos établissements

MIS EN PLACE D'UN TRI À LA DESSERTE PLATEAUX (TRI EFFECTUÉ PAR LE CONSOMMATEUR)

Dans 65% de nos établissements

LES MÉTAUX (BOÎTES DE CONSERVES ET/OU CANETTES DE BOISSONS) SONT L'OBJET D'UN TRI ET D'UNE COLLECTE DÉDIÉE (CONTAINER DÉDIÉ ET/OU N'EST PAS MÉLANGÉ AUX ORDURES MÉNAGÈRES)

Dans 68% de nos établissements

LE PLASTIQUE (BOUTELLES PLASTIQUES, ...) FAIT L'OBJET D'UN TRI ET D'UNE COLLECTE DÉDIÉE (CONTAINER DÉDIÉ ET/OU N'EST PAS MÉLANGÉ AUX ORDURES MÉNAGÈRES)

Dans 70% de nos établissements

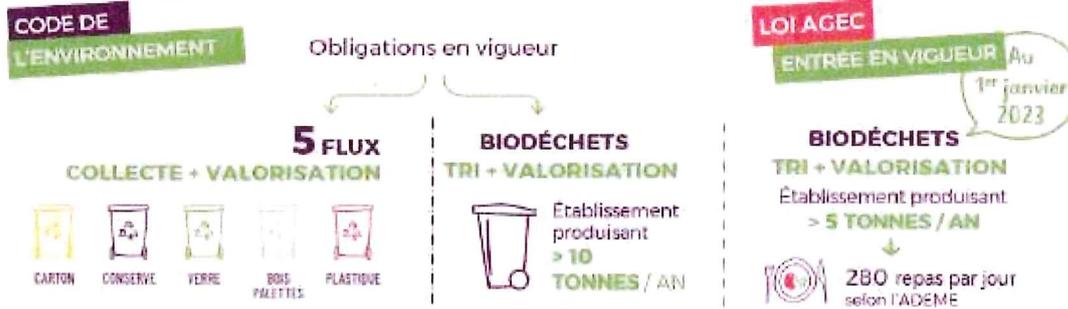
LE CARTON FAIT L'OBJET D'UN TRI ET D'UNE COLLECTE DÉDIÉE (CONTAINER DÉDIÉ)

Dans 91% de nos établissements



La gestion des déchets
Le cadre réglementaire

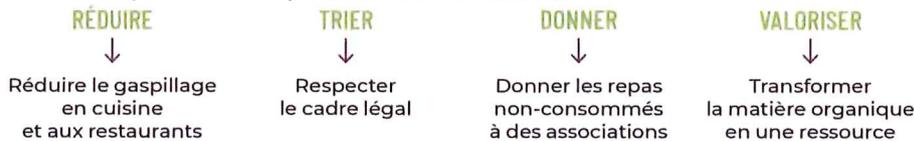
La gestion des déchets est encadrée par plusieurs textes qui engagent la collecte, le tri et la valorisation des différents types de déchets.



La restauration génère une quantité importante de déchets. Nous trions 4 types de déchets :



Véritable enjeu pour notre activité, notre politique de gestion des déchets alimentaires s'appuie sur 4 leviers complémentaires pour une action efficace.



Réduire les déchets de production en cuisine

La communication des effectifs

Pour limiter les surproductions et produire le volume de repas au plus juste, les effectifs réels nous sont communiqués chaque matin. Il est dans l'intérêt de tous de communiquer au plus vite les événements et les variations d'effectifs pour ajuster les commandes marchandises.

La planification de la production

Les équipes de cuisine suivent des plannings de production précis. Ils leur permettent d'ajuster leurs commandes au plus près des besoins estimés.

La gestion des stocks est indispensable pour éviter les pertes de produits (produits non utilisés arrivés en fin de DLC). Une attention toute particulière est portée aux produits surgelés et aux produits sensibles (respect de la chaîne du froid, contrôles réguliers des réserves, manipulation soignée...).

Nos actions pour les autres déchets

Réduction des emballages

Nous privilégions les fournisseurs engagés dans une démarche active de réduction ou d'écoconception de leurs emballages :

- réduction du poids (taille des sachets, épaisseur des films, poids par carton)
- suppression des suremballages inutiles
- remplacement par des matériaux issus de ressources renouvelables
- augmentation de l'usage de matériaux recyclés
- utilisation d'emballages monomatériaux pour favoriser leur recyclage.



Préserver les ressources



PRÉSERVER LES ÉNERGIES



PRÉSERVER L'AIR



PRÉSERVER L'EAU

Préserver les énergies

Elles sont au cœur de notre activité de restaurateur (cuisson, réfrigération, éclairage...). Chaque jour, nous optimisons leur utilisation pour limiter leur gaspillage en adoptant de bonnes pratiques au quotidien :

ENGAGEMENTS

- Suivre les consommations
- Afficher les consignes d'allumage et d'extinction des appareils
- Choisir les matériels plus économes en énergies

ACTIONS CONCRÈTES

- Adapter la taille des casseroles aux brûleurs
- Éteindre la lumière lorsqu'elle n'est pas nécessaire
- Éteindre les équipements après utilisation
- Ne pas laisser d'appareil informatique en veille
- Proposer des installations et équipements économes en énergies

Préserver l'eau

L'eau est désormais devenue rare et précieuse, nous engageons différentes actions pour mieux gérer notre consommation :

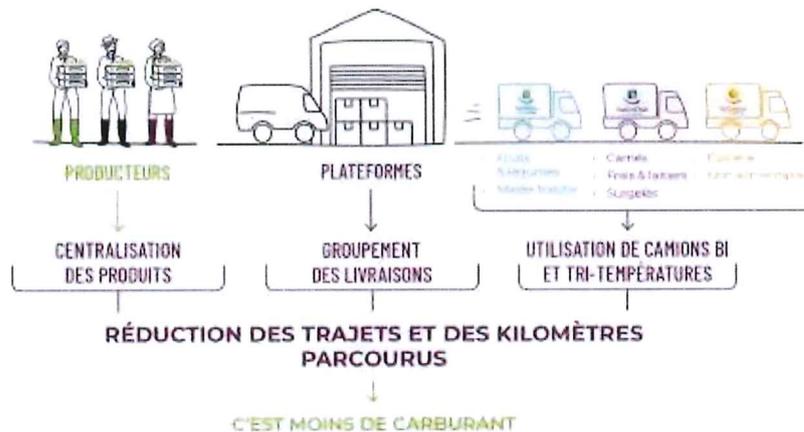
ACTIONS CONCRÈTES

- Le suivi mensuel des consommations
- La sensibilisation des équipes aux bonnes pratiques
- La surveillance de l'apparition d'éventuelles fuites d'eau
- L'installation de mousseurs-aérateurs sur les robinets
- La formation des équipes à l'utilisation des produits lessiviels
- La proposition de matériel faiblement consommateur d'eau lors du renouvellement des équipements (machine à laver...)

Préserver l'air

Nos actions concrètes pour optimiser la logistique

Nous avons fait le choix de centraliser nos livraisons sur des plateformes logistiques. Les livraisons de plusieurs producteurs sont regroupées. Cette démarche permet d'optimiser les kilomètres parcourus.



Nous mettons également en œuvre des moyens d'optimisation pour livrer vos repas :

- des logiciels spécialisés dans la planification des tournées
- des formations permanentes des chauffeurs à l'éco-conduite
- un système informatisé de commandes et de factures (EDI) dans l'application du principe du « Zéro Papier ».

Sensibiliser les équipes

Chaque jour, notre action pour l'environnement se construit autour de l'engagement de nos équipes. Notre guide de bonnes pratiques environnementales est un outil qui permet aux équipes d'appréhender l'impact de notre activité sur l'environnement. Il décrit les enjeux actuels et indique les gestes pratiques à mettre en œuvre au quotidien :

- réduction, tri et valorisation des déchets
- préservation de la ressource en eau
- réduction des consommations d'énergie
- diminution de l'empreinte carbone

Des modules de formation/information sont également déployés.



2) Loi EGALIM

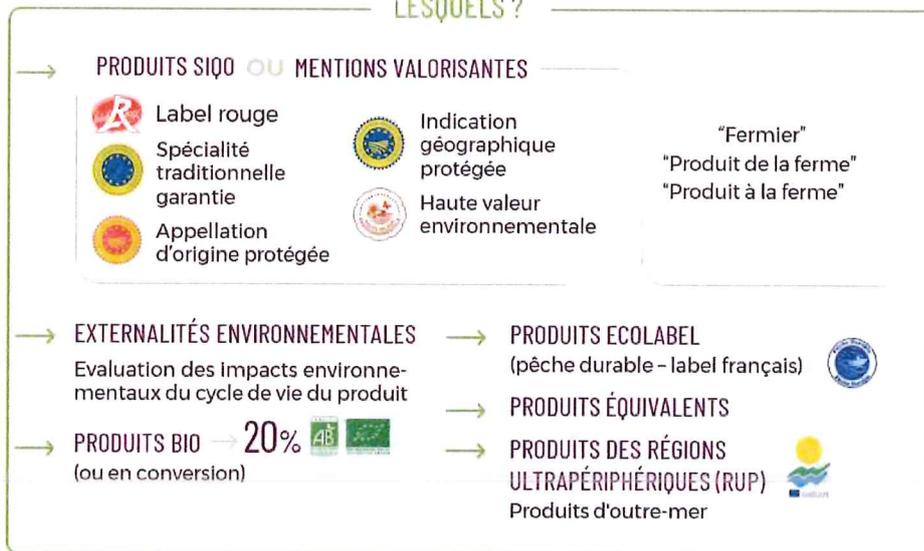
Entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2022

L'article 24 de la loi Egalim est entrée en vigueur au 1er janvier 2022. Les repas doivent comprendre 50% de produits durables sous signes de qualité en valeur d'achats HT par année civile. Le décret du 23 avril 2019 précise les dispositions de l'article L. 230-5-1 et désigne les catégories de produits présentées ci-après :

50% PRODUITS DURABLES
ou SOUS SIGNES DE
QUALITÉ

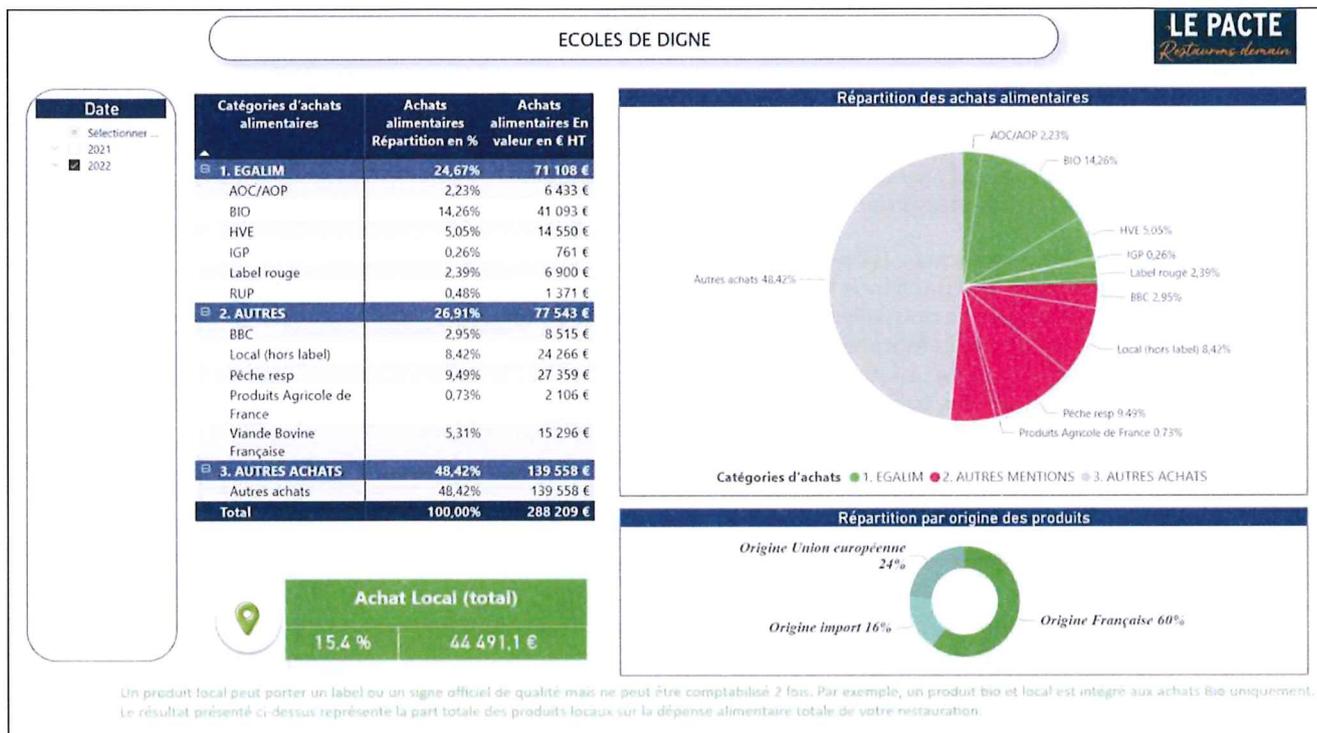


LESQUELS ?



EGALIM : les statistiques des achats en € HT

Vous trouverez ci-dessous la répartition des achats en valeur en euros HT pour 2022.



La mise en application

1 menu végétarien / semaine

- Intégré dans le plan de menus depuis novembre 2019
- Repas ovo-lacto-végétariens sans chair animale (viande, poisson et crustacé)
- Règles de composition pour assurer les apports en protéines
- Plats 100% cuisinés par le chef pour éviter les plats industriels aux qualités nutritionnelles et gustatives médiocres



L'Académie des chefs a créé une nouvelle gamme de recettes végétariennes. Leurs compositions ont été étudiées pour satisfaire les apports en protéines.

LES RECETTES « VEGGIE »
3 SOURCES DE PROTÉINES

ASSOCIATION
CÉRÉALES &
LÉGUMINEUSES

Tajine de pois chiches aux légumes et semoule

À BASE D'ŒUFS
ET/OU
PRODUITS LAITIERS

Clafoutis provençal

CONTENANT
DU TOFU

Tortis à la bolognaise de tofu

NOTRE ENGAGEMENT NUTRITIONNEL

> 5% de protéines | > 1 rapport protéines / lipides

Valeurs nutritionnelles contrôlées pour GARANTIR UNE QUALITÉ NUTRITIONNELLE SATISFAISANTE

RECETTES TESTÉES ET VALIDÉES PAR LE CLUB DES GŒUTEURS

Le suivi du gaspillage alimentaire

SCOLAREST a déployé un outil pour permettre le suivi des quantités gaspillées et répondre à l'exigence de la loi EGALIM.



Concrètement

- Mise en place des pesées depuis mi-septembre 2021
- Installation d'une table de tri équipée d'une balance intégrée
- Réalisation des pesées sur une fréquence quotidienne
- Saisie des quantités dans l'outil de reporting

L'interdiction du plastique > les solutions déployées

- Fontaine à eau dans tous les espaces
- Suppression des bouteilles en salle des professeurs
- Installation d'une fontaine
- Vaisselle à usage unique
- Suppression des pailles
- Gobelet en carton et kit couverts en bois pour les pique-niques

BON À SAVOIR

Loi AGECS*

Définit des nouvelles obligations sur les contenants en plastique :

→ 1^{er} janvier 2021 : tarification spéciale pour les boissons servies dans un gobelet ré employable

→ 1^{er} janvier 2022 : obligation d'utilisation de récipients ré employables pour la livraison de repas à domicile

→ 1^{er} janvier 2023 : obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable pour la restauration sur place

* Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

C - Hygiène et sécurité des aliments

1) Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène

Envoyé en préfecture le 03/07/2023

Reçu en préfecture le 03/07/2023

Publié le 03/07/2023

ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE



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

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

Les prélèvements pour les analyses bactériologiques des matières premières sont réalisés directement par le laboratoire indépendant EUROFINS selon un plan de contrôle défini par la Direction Qualité et les Achats.

Analyses bactériologiques

La réglementation distingue deux types de critères (germes recherchés).

❶ **Les critères de sécurité** : ils définissent l'acceptabilité ou la non acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits jusqu'au stade de consommation.

En cas de mauvais résultat, le produit analysé est réputé présenter un risque pour la santé du consommateur. **Ainsi la réactivité obligatoire porte sur le produit (retrait, notification, retraitement...)**. La réactivité est mise en œuvre par votre responsable qualité nutrition régional avec le soutien de la direction qualité du groupe.

Listeria monocytogenes est l'unique germe de sécurité retenu par la réglementation européenne pour les plats cuisinés prêts à être consommés (hors alimentation infantile).

❷ **Les critères d'hygiène des procédés** : ils définissent l'acceptabilité ou la non acceptabilité du procédé de fabrication. Il s'agit donc d'évaluer la salubrité de la denrée mais pas sa dangerosité. Ces critères sont applicables à la denrée alimentaire en fin de procédé de fabrication. Ils sont définis par les industriels. En cas de mauvais résultat, les produits ne présentent pas de risque pour la santé des consommateurs et **la réactivité obligatoire, mise en œuvre par votre responsable qualité nutrition régional avec l'équipe de l'établissement, porte sur le procédé de fabrication.**

Plan d'échantillonnage

Sur la cuisine centrale

4 analyses bactériologiques par an sur des produits finis (entrée, plat chaud ou dessert),

3 lames de surface par an,

1 analyse bactériologique de l'eau par an.

Sur les satellites

Les satellites où les manipulations de denrées restent très limitées (portionnage, dressage, service) et dont la fréquentation est inférieure à 200 couverts/jours, ne sont pas soumis à un plan de prélèvements. Dans le cadre de la DSP, les satellites sont régulièrement suivis par la diététicienne coordinatrice qualité qui a un rôle de conseil et de formation et ce dans le but d'assurer le niveau de sécurité alimentaire.

Résultats d'analyses bactériologiques

Envoyé en préfecture le 03/07/2023
Reçu en préfecture le 03/07/2023
Publié le 03/07/2023
ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE

| Date | Nombre de prélèvements | | | Résultats | | Action corrective |
|----------|------------------------|-----|---------|--------------|------------------|-------------------|
| | Produits finis | Eau | Surface | Satisfaisant | Non satisfaisant | |
| 24/01/22 | 3 | 1 | 1 | 5 | / | / |
| 17/05/22 | 3 | | 1 | 4 | / | / |

Audits d'hygiène et de sécurité des aliments

Deux audits visant à vérifier le bon respect de notre plan de maîtrise sanitaire ont également été effectués courant 2022 par EUROFINs. Ces audits ont permis de constater un niveau d'ensemble satisfaisant (note globale) quel que soit le critère hygiénique et qualitatif, une bonne gestion des DLC/DDM, de la traçabilité, de la chaîne du froid et du nettoyage.

Audit du 24/01/22 : note globale de 96.6

- Environnement : certains balais étaient stockés au sol dans le local à produit d'entretien, un support pour balai a été mis en place.
- Le document unique rédigé conjointement avec le client doit être mis à jour chaque année. A ce jour, nous devons mettre en place un rendez-vous avec le client.

Audit du 17/05/22 : note Globale de 100

2) Sécurité des aliments

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

SCOLAREST s'appuie sur la méthode HACCP pour la maîtrise des risques, en conformité avec les règlements n°178/2002, 852/2004, 853/2004 et les textes réglementaires français y afférant.

Nos établissements disposent d'un référentiel appelé « Guide de Sécurité des Aliments » validé par notre Direction Qualité. Il s'articule autour des chapitres suivants :

- l'analyse des dangers,
- les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'environnement du travail,
- les bonnes pratiques opérationnelles en lien avec notre activité restauration,
- les points critiques,
- la maîtrise de la traçabilité,
- la maîtrise des non-conformités.

1. Le principe de surveillance

Chez SCOLAREST, le principe de surveillance passe d'une part par une veille sanitaire et réglementaire permanente et d'autre part par tous les contrôles réalisés en production, à la livraison et lors de la distribution.

La veille sanitaire

La veille sanitaire est sous la responsabilité de la Direction Qualité. Elle a pour objectif d'anticiper ou de réagir sans délai à toute information liée à un risque en matière de sécurité des aliments (informatique technique, scientifique ou réglementaire).

Cette cellule de veille analyse :

- les alertes de notre partenaire VIGIAL (société de veille spécialisée), qui s'appuie sur des experts scientifiques reconnus pour anticiper toute forme de risque dans le domaine alimentaire international,
- les alertes émises par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL),
- les analyses de matières premières par le laboratoire EUROFINs,
- les analyses produits finis par le laboratoire EUROFINs et SILLIKER,
- les informations émises par les responsables Qualité du Groupe, présents dans 50 pays.

Principe de prudence

Cette veille permet à la Direction Qualité d'anticiper certains risques sanitaires. Après analyse des données scientifiques, nos experts peuvent émettre un doute ou une suspicion sur un produit, une origine ou un procédé de fabrication. Dans ce cas, une procédure d'alerte est déclenchée et le produit est retiré au titre du principe de prudence.

Les contrôles

Les autocontrôles

- Chacun de nos produits est soigneusement contrôlé avant d'être livré. En effet, de la réception des matières premières jusqu'à la livraison, chaque produit subit divers contrôles tout au long de la fabrication des repas. Les cuisines centrales sont organisées de façon à respecter le principe de marche en avant du personnel et des denrées de façon à optimiser l'organisation du travail des équipes.
- Ainsi un produit ne peut continuer sa marche en avant que s'il a été contrôlé et jugé conforme. Tout produit non-conforme est immédiatement identifié et isolé pour être traité.
- Chacune de nos préparations fait l'objet d'un prélèvement d'un échantillon témoin gardé à disposition des services officiels.

Le plan de contrôle par le laboratoire

Pour vérifier l'efficacité de notre plan de maîtrise sanitaire et améliorer nos bonnes pratiques, SCOLAREST procède aux contrôles bactériologiques des produits finis, vérifie l'hygiène des locaux et s'assure du respect des modes opératoires.

Ces résultats sont présentés dans la partie 1/ Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène.

2. Le principe de précaution

Ce principe, évoqué pour la 1ère fois dans le domaine de la santé en avril 1993, permet de guider la prise de décision en situation d'incertitude sur le risque.

Ainsi, face à des situations d'incertitude ou d'inconnue sur le plan scientifique, SCOLAREST refuse de prendre le moindre risque et applique le principe de précaution. Citons à titre d'exemple le cas des OGM pour lesquels SCOLAREST a interdit tout référencement de produits étiquetés OGM.

Cas des OGM

Depuis le 18 avril 2004, la réglementation sur l'étiquetage et la traçabilité des OGM impose à tous les produits qui contiennent plus de 0,9% d'OGM ou ceux élaborés à partir d'OGM, même si le produit fini n'en présente plus de trace, de faire l'objet d'une information systématique du consommateur (étiquetage pour les produits pré-emballés, affichage pour les produits servis en restauration).

Respectueux de l'attente de ses clients et convives, SCOLAREST maintient sa politique d'approvisionnement qui exclut tous les produits étiquetés OGM.

L'élimination des produits étiquetés OGM est aussi un acte en faveur de la protection de l'environnement qui est un élément important de la politique de SCOLAREST. En effet, les scientifiques manquent de recul pour évaluer les effets à long terme de la dissémination des OGM sur l'environnement.

3. La politique d'approvisionnement

La politique de SCOLAREST en matière de sécurité des approvisionnements se décline de la manière suivante.

→ Le référencement exclusif de fournisseurs sélectionnés après un audit complet qui permet de s'assurer de la maîtrise de la sécurité sanitaire et de la sécurité sanitaire et de la traçabilité.

La Direction Qualité du groupe Compass dispose de deux outils d'audit :

- l'audit hygiène et qualité sur site mené par les 3 experts de la Direction Qualité permet l'évaluation de l'outil industriel. A l'issue de cet audit, l'expert émet un avis favorable ou non pour le référencement du fournisseur.

- le Self Auditing est un questionnaire en ligne envoyé au fournisseur auquel il doit répondre en justifiant ses réponses avec les pièces jointes appropriées. La pertinence des réponses est ensuite évaluée par le Directeur Qualité et une note sur 100 est automatiquement calculée. Le référencement du fournisseur est validé si la note obtenue est supérieure à 80.

→ Traçabilité en amont : la maîtrise de nos approvisionnements

Avant le référencement des produits, des tests sont effectués sur les aspects techniques et organoleptiques afin de s'assurer que les produits répondent à nos exigences de qualité. Les tests techniques portent sur la vérification de l'étiquetage, le respect des grammages, le rendement à la mise en œuvre. Les tests organoleptiques sont réalisés selon des critères définis à l'aide d'un panel formé à la dégustation.

L'ensemble des fournisseurs de denrées périssables (viandes fraîches, ovoproduits, charcuteries...), font l'objet d'un audit préalable à leur référencement et d'un suivi régulier par la Direction Qualité du groupe Compass. Lors de ces audits, sont évalués la pertinence de l'outil industriel, des matériels utilisés, de la démarche HACCP mise en œuvre, la traçabilité des produits, des procédés de fabrication ainsi que le respect des cahiers des charges et des fiches de spécifications des produits (fiches techniques).

Le suivi comprend un plan de contrôle exhaustif incluant les dangers bactériologiques, chimiques (dioxine, pesticides...), physiques (arêtes dans les poissons) ainsi que les exigences réglementaires, celles du cahier des charges et celles des clients, ainsi que la réalisation de contrôles qualité sur les produits référencés (vérification des grammages, etc....).

La traçabilité des produits carnés (à l'exception des produits transformés) est une exigence incontournable pour SCOLAREST : les mentions d'origine, les numéros de lots et autres mentions d'étiquetage des viandes fraîches ou surgelées sont exigés, contrôlés puis archivés quinze jours avec les repas témoins.

→ Traçabilité en aval : la maîtrise de nos fabrications

En ce qui concerne la traçabilité dans nos restaurants, la démarche HACCP que nous déployons sur nos établissements impose :

- le contrôle systématique des mentions d'étiquetage des denrées réceptionnées,
- la collecte des informations portées sur les étiquettes des denrées réfrigérées ou surgelées qui sont archivées 6 mois depuis le jour de leur mise en œuvre,
- la conservation des bons de livraisons pendant 3 ans sur l'établissement,
- la conservation pendant 10 ans des factures des matières premières.

De plus, nos fournisseurs se sont engagés à communiquer à SCOLAREST les éléments de traçabilité complémentaire.

4. Information des consommateurs

Information de l'origine des viandes bovines

Le décret 2002-1465 relatif à l'obligation d'information des convives sur l'origine des viandes bovines sur les établissements de restauration collective vient d'être complété par le décret 2022-65 du 26 janvier 2022. L'obligation d'information des convives est étendue aux viandes des animaux des espèces porcine, ovine et de volailles.

Petite nuance par rapport à l'Origine « né, élevé, abattu » de la viande bovine, cette nouvelle obligation concerne la provenance soit les pays d'élevage et d'abattage à l'instar de la réglementation européenne. Comme pour les viandes bovines pour lesquelles l'origine est communiquée depuis 10 ans, cette obligation s'applique uniquement aux viandes achetées crues et non aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées.

Les modalités d'information du consommateur sont inchangées et identiques à celles d'affichage de l'origine des viandes bovines : affichage, carte, menu ou tout autre support.

La cuisine centrale vous communique ces informations sur un document à afficher dans chaque lieu de restauration.

Cette obligation est rentrée en application au 1er mars 2022.

ALLERGIES ALIMENTAIRES

Afin d'assurer l'accueil, la sécurité et la satisfaction de tous les élèves allergiques, SCOLAREST applique sur vos restaurants l'article R412-15 du code de la consommation qui prévoit que lorsqu'un **dispositif** existe, le restaurateur n'est pas tenu de réaliser l'affichage.

POINT DE VIGILANCE : LE RISQUE EXISTE ! ⚠

L'affichage doit mentionner les allergènes réglementaires intentionnellement mis dans les plats servis. Cependant en tant qu'expert, nous sommes également dans l'obligation d'informer nos clients et nos convives sur le risque réel de présence des 14 allergènes sous forme de traces et/ou d'ingrédients pour différentes raisons inhérentes à la restauration collective.

EXPERTISE Par conséquent, l'affichage des 14 allergènes n'est donc pas la solution adaptée pour une prise en charge sécurisée.

C'EST POURQUOI,
Scolarest applique un **DISPOSITIF TOTALEMENT SÉCURISÉ** et conforme à la réglementation.

Notre solution : un dispositif sûr

SCOLAREST accueille donc les enfants allergiques au restaurant scolaire avec son dispositif en 3 étapes :

1. **Communication aux parents** : un support pour informer, présenter les solutions d'accueil et les démarches à suivre (affichage d'information à l'accueil, lettre papier, dossier d'inscription, mise en ligne sur le site).
2. **Une prestation sans les allergènes de l'enfant**, à travers la mise à disposition d'un plateau repas du spécialiste Nutrisens.
3. L'ensemble des documents est archivé pendant 3 ans et présenté aux services officiels (DDCSPP) en cas de contrôles.



Zoom sur les plateaux repas Nutrisens

Nutrisens avec sa marque CuisinéSens, un spécialiste agro-alimentaire des allergies et intolérances alimentaires. Il travaille des préparations naturelles sans additif et propose des plats garantis sans les 50 principaux allergènes.



+ DE SECURITE : une composition contrôlée, des approvisionnements sécurisés, une fabrication sûre, des analyses confirmant l'absence d'allergène, une traçabilité garantie.

+ DE GOUT : des recettes équilibrées, une cuisine simple sans conservateur, sans additif.

+ DE SIMPLICITE : une conservation à température ambiante, une information claire et simple sur chaque plat.

Nous vous confirmons que nous nous proposons aux enfants concernés ces repas sans allergènes (gamme agroalimentaire spécialisée).

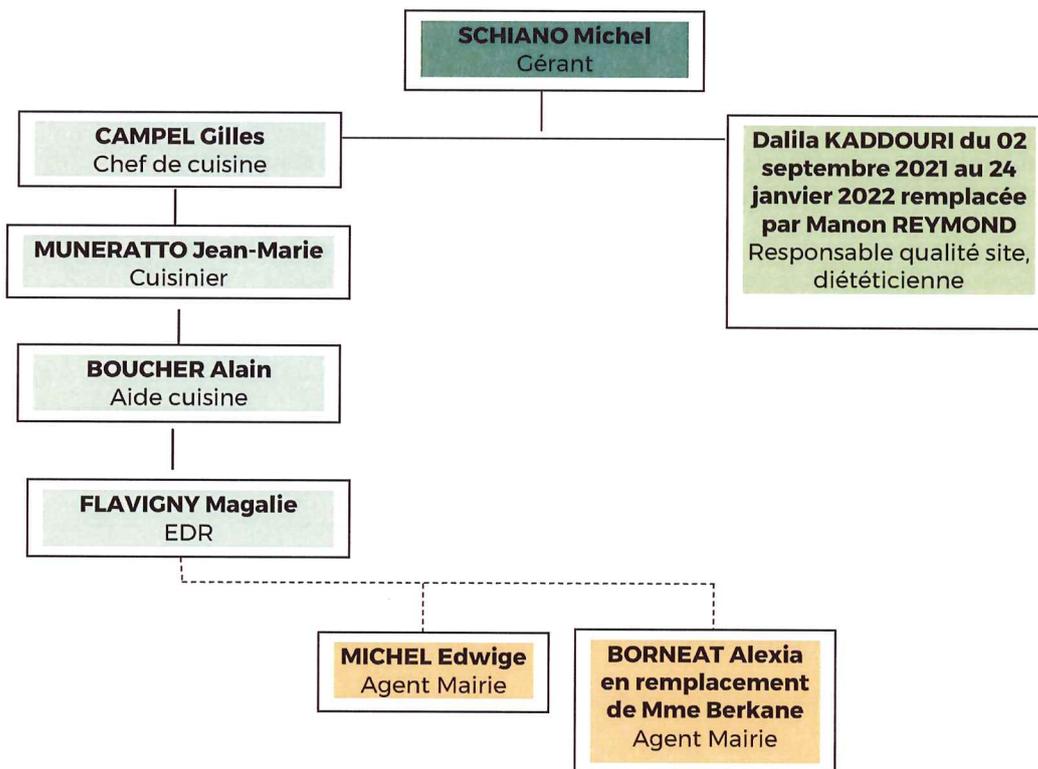
Le cas échéant, la solution panier repas apporté par les familles est également possible.

Nos équipes sont à votre entière disposition pour vous expliquer dans le détail cette réglementation et les modalités d'application de ce dispositif avec les supports adaptés.

D - Moyens humains

1) État du personnel

Organigramme de la C.C.



Qualifications et fonctions / Type de contrats

| Effectif | Statut | Fonction | Types de contrats | Durée contractuelle de travail | Nombre de jours travaillés par semaine |
|----------|-------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------------|--|
| 1 | Agent de maîtrise | Gérant | CDI | Temps plein | 5 |
| 1 | Agent de maîtrise | Chef de production | CDI | Temps plein | 5 |
| | Employé | Cuisinier | CDI | Temps plein | 5 |
| 1 | Employé | Employé de restauration | CDI | Temps plein | 5 |
| 1 | Employé | Chauffeur | Contrat Intermittent | Temps partiel | 4 |
| 1 | Agent de maîtrise | Diététicienne | CDI | Temps partiel | 5 |

L'équipe Municipale

| NOM | PRENOM | FONCTION |
|------------|----------|---|
| MICHEL | EDWIGE | AGENT DE MAIRIE / EMPLOYE DE RESTAURATION COLLECTIVE |
| BORNEAT | ALEXIA | AGENT DE MAIRIE / EMPLOYE DE RESTAURATION COLLECTIVE |
| BERKANE | RATEBA | AGENT DE MAIRIE / EMPLOYE DE RESTAURATION COLLECTIVE |
| SATELLITES | | |
| DENIS | MARTA | AGENT DE MAIRIE / EMPLOYE DE RESTAURATION COLLECTIVE (AUGIERS) |
| KRAZI | SOUZIA | AGENT DE MAIRIE / EMPLOYE DE RESTAURATION COLLECTIVE (AUGIERS) |
| DROUART | SABRINA | AGENT DE MAIRIE / EMPLOYE DE RESTAURATION COLLECTIVE (GAUBERT) |
| LABZOUZI | SONIA | AGENT DE MAIRIE / EMPLOYE DE RESTAURATION COLLECTIVE (SEBE) |
| GUERISI | SANDRINE | AGENT DE MAIRIE / EMPLOYE DE RESTAURATION COLLECTIVE (SEBE) |
| BARBOTTE | ARMONY | AGENT DE MAIRIE / EMPLOYE DE RESTAURATION COLLECTIVE (PIGEONNIER) |
| FAHEM | DJAGICA | AGENT DE MAIRIE / EMPLOYE DE RESTAURATION COLLECTIVE (PIGEONNIER) |

2) Insertion sociale

L'un des engagements de SCOLAREST est de développer une politique d'emploi favorisant l'insertion sociale.

3) Formation

Direction Formation

Chaque année, dans le cadre d'un budget défini, L'Académie Formation Groupe Compass conçoit le « Plan de Formation » à partir des orientations du groupe, des axes stratégiques et des priorités énoncées par la Direction Générale, les projets des directions régionales, les stages fondamentaux (indispensables lors de la prise de poste) et les souhaits des salariés recueillis lors des entretiens annuels d'appréciation et lors des entretiens professionnels.

Au sein de Compass Group France, 24 899 heures de formation ont été dispensées en 2020-2021 pour 2 442 stagiaires : la formation est sans conteste l'un des enjeux majeurs de notre politique des ressources humaines.

Sur les 2 442 stagiaires, 43 % étaient de statut employé, 39 % de statut maîtrise et 18 % de statut cadre. En raison de la crise Covid, 51 % des formations ont été suivies en e-learning, 34 % en présentiel, 8 % en FACE (le formateur se déplace sur établissement), 7 % via nos moniteurs sur site et 1 % en classe virtuelle. 81 % des formations ont été réalisées en interne (Académie Formation).

Ses domaines d'intervention

SCOLAREST dispose d'une équipe de formateurs internes, tous des professionnels issus de la restauration et habilités dans leurs domaines d'expertise alliant savoir-faire et pédagogie. Ils sont présents sur l'ensemble du territoire national.

Cette équipe utilise des méthodes pédagogiques actives visant à projeter les stagiaires en situation professionnelle.

Pour élargir son réseau de compétences, elle s'appuie également sur les moniteurs dans leur domaine et des consultants externes référencés.

Toutes nos formations sont dispensées à l'aide d'outils pédagogiques appropriés et vérifiés par des évaluations de satisfaction auprès des participants.

Ces formations couvrent des domaines aussi divers que :

- l'administration : les outils de gestion et d'informatique (25 modules),
- la qualité : l'environnement, l'hygiène, la nutrition et les outils qualité (34 modules),
- les relations : la communication, le développement, la formation et le management (33 modules),
- les techniques professionnelles : la cuisine & salle, la maintenance et la sécurité (34 modules).

Soit une offre complète permettant de répondre en fonction des besoins à toutes demandes individuelles ou collectives.

Tous les stages sont formalisés par un programme (public concerné, objectifs, durée, plan, ...), une « Attestation de stage » est remise à chaque participant à l'issue de la formation.

Parcours formation

Pour accompagner l'évolution des compétences du personnel, l'Académie Formation Groupe Compass propose des « Parcours formation » adaptés aux besoins de chaque collaborateur.

Ces « Parcours formation » sont affinés lors des entretiens professionnels réalisés par le hiérarchique auprès de chaque salarié, permettant ainsi de déterminer les réels besoins. Ces besoins sont transmis au formateur régional qui établit le plan de formation de la cuisine centrale.

Parcours professionnalisant

Objectif > Favoriser le maintien dans l'emploi et personnaliser les parcours formation.

S'appuyant sur des stages « cœur de métier » ces parcours sont proposés en période de professionnalisation, quelques exemples par rapport à la fonction :

- gérant référent,
- chef de production,
- cuisinier,
- employé(e) de restauration.

Un tuteur qualifié accueille, accompagne, aide, informe et guide le collaborateur pendant toute la durée de la période de professionnalisation. Il assure la liaison avec la Direction Formation et participe à l'évaluation du suivi de la formation.

Parcours qualifiant

Ces parcours qualifiant s'appuient sur le rôle évolutif de Compass Group France permettant le développement des compétences au travail.

Ces cursus de formation en alternance permettent aux candidats d'accéder à une qualification afin d'exercer au mieux sa nouvelle fonction au sein de l'entreprise.

Ci-dessous les parcours qualifiant proposés à nos collaborateurs dans le cadre d'une promotion :

- Certificat de Qualification Professionnelle Chef gérant,
- Certificat de Qualification Professionnelle Cuisinier,
- Certificat de Qualification Employé(e) Qualifié(e) de Restauration,
- Certificat de Qualification Employé(e) Technique de Restauration.

COVID-19

Plan formation

Les sessions de formation en présentiel ont été limitées à certaines périodes de l'année conformément aux recommandations gouvernementales.

| Date | Thème | Personnes formées | Formateur |
|---------|-----------------------------------|---|-------------------------------|
| 02/2022 | Sécurité sanitaire et alimentaire | Flavigny Magalie Campel Gilles Muneratto Jean-Marie | Académie formation (en ligne) |
| 02/2022 | Code de bonne conduite | Reymond Manon | Académie formation (en ligne) |
| 04/2022 | Allergies alimentaires | Reymond Manon | Académie formation (en ligne) |

4) Conditions de travail

• Le soutien et les apports de SCOLAREST

La responsabilité de l'employeur, la nôtre, est de comprendre les préoccupations des équipes à votre service et d'y répondre au plus juste.

Maintien des acquis sociaux, valorisation du cursus professionnel, formation permanente du personnel déjà en poste ou d'une nouvelle équipe, chacun doit s'épanouir et progresser.

• Les conditions de travail

Afin de moderniser les méthodes de travail et de faciliter la transmission d'informations, SCOLAREST a souhaité généraliser l'outil informatique sur l'ensemble des établissements.

Des formations informatiques sont assurées à nos équipes, vous assurant ainsi le meilleur des services. Intranet permet par exemple aux équipes de la cuisine centrale de pouvoir consulter quotidiennement les annonces de la centrale de référencement de SCOLAREST, ainsi que les fiches information produits.

• L'écoute du personnel

Une enquête de satisfaction s'adresse à tous les collaborateurs de SCOLAREST et mesure les attentes des salariés ainsi que leur niveau de satisfaction.

• La prévention et la sécurité au travail

Soucieux de garantir à ses collaborateurs ainsi qu'aux intervenants extérieurs des conditions de travail sûres, SCOLAREST s'engage à exercer son activité avec le souci permanent d'améliorer la santé et la sécurité en appliquant notamment les principes suivants.

- ✚ Prendre en compte la Santé et la Sécurité comme un critère de performance de l'entreprise et faire du management de la sécurité une responsabilité majeure de l'ensemble de l'encadrement et des chefs d'établissement.
- ✚ Se conformer aux lois et réglementations en vigueur.
- ✚ Adhérer à la politique sécurité du groupe Compass et à tout engagement de progrès qui serait pris par la profession.
- ✚ Effectuer une veille juridique et technologique dans le domaine de la sécurité.
- ✚ Mener une politique de prévention afin de préserver la santé et d'assurer la sécurité des personnes et des biens notamment par :
 - l'encouragement de tous les collaborateurs au respect des procédures de sécurité et à la détection des risques,
 - la lutte contre l'alcoolisme et la consommation de drogue,
 - l'analyse systématique des accidents et incidents,
 - l'intégration de la sécurité dans les nouveaux projets,
 - l'intervention auprès des clients pour obtenir pour nos collaborateurs la conformité des installations et matériels mis à disposition et les meilleures conditions de sécurité.
- ✚ Fournir les moyens et ressources nécessaires à la réussite de cette politique.
- ✚ Etablir et communiquer les objectifs sécurité à l'ensemble du personnel.
- ✚ Assurer la sensibilisation et la formation des collaborateurs à tous les niveaux, afin de les impliquer dans la politique sécurité de l'entreprise.

Scolarest

- ✦ Informer les collaborateurs des droits et moyens dont ils disposent pour préserver leur santé et assurer leur sécurité au travail.
- ✦ Obtenir des intervenants extérieurs, le respect des procédures internes relatives à la sécurité.
- ✦ Assurer une transparence des performances en matière de sécurité envers les autorités, les instances représentatives du personnel et le public intéressé.
- ✦ VIGILANTS, ATTENTIFS, ENSEMBLE, telles sont les qualités que tous les collaborateurs de SCOLAREST s'attachent à développer pour travailler dans un environnement plus sûr et préserver ainsi la santé et la sécurité de nos clients, de nos convives et de nos collaborateurs.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité permet de s'assurer de la sécurité matérielle du personnel aux abords du restaurant par la présence d'un plan de prévention (avec soit un plan de circulation soit un plan de prévention spécifique satellite).

| | Année 2021-2022 |
|---------------------------------------|------------------------|
| Oui/non | non |
| Date de mise à jour | / |
| Dernière modification réalisée | Mars 2019 |

| | |
|---|---|
| <p>Envoyé en préfecture le 03/07/2023</p> <p>Reçu en préfecture le 03/07/2023</p> <p>Publié le 03/07/2023</p> <p>ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE</p> |  |
|---|---|

II. Bilan technique

Envoyé en préfecture le 03/07/2023
Reçu en préfecture le 03/07/2023
Publié le 03/07/2023
ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE




Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

A - Liste des contrats

| Fournisseurs | Types d'intervention | Fréquences d'interventions |
|----------------------------|--|----------------------------|
| HMI-TIRODE | Contrat de maintenance sur matériel | 1 fois par an |
| ISS HYGIENE SERVICE | Sanitation | 2 fois par an |
| SARP OSIS | Entretien bac à graisse | 2 fois par an |
| ISS HYGIENE SERVICE | Dégraissage, nettoyage hotte | 2 fois par an |
| OLEO RECYCLING | Collecte huile usagée | Sur demande |
| PETIT FORESTIER | Location véhicule | Annuel |
| SOCOTEC | Vérification des installations de gaz et d'électricité | Annuel |

Envoyé en préfecture le 03/07/2023

Reçu en préfecture le 03/07/2023

Publié le 03/07/2023

ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE



Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

B - Matériel

1) Liste du matériel

Cuisine centrale

RESERVE

1 ENSEMBLE DE RAYONNAGE GALVASTOCK RENFORCE

Présentation en tôle galvanisée

4 niveaux de stockage de 500 mm

LOCAL PRODUITS D'ENTRETIEN

1 élément de 2487 x 460 x 1700 mm de haut

1 élément de 1197 x 460 x 1700 mm de haut

RESERVE

1 élément de 1617 x 460 x 1700 mm de haut

1 élément de 460 x 1700 mm de haut

1 ENSEMBLE DE RAYONNAGE MARQUE FERMOD TYPE 6611

Présentation de Duralinox

Clayettes en polypropylène

4 niveaux de stockage de 460mm

CHAMBRE FROIDE « SURGELES »

1 élément de 1947 x 460 x 1700 de haut

1 élément de 1827 x 460 x 1700 de haut

1 CHAMBRE FROIDE MODULABLE AVEC SOL "SURGELES"

1 porte pivotante 80 x190

1 soupape de décompression

1 rideau à lanières

Dimensions intérieures 2m x 2,40m

Hauteur 2,03m

2 balances de table

1 EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

1 groupe frigorifique TAJ 246ZBR

1 évaporateur EVS 290 / B ED

FOURNITURES DIVERSES

2 congélateurs 500 l

1 congélateur armoire 500 l

LEGUMERIE

1 EPLUCHEUSE SAMMIC (2022)

Capacité d'épluchage 15kg par opération

Piètement avec panier filtre intégré

Moteur d'entraînement d'une puissance de 500W alimenté en 380 V TRI

1 essoreuse robot-coupe E510

1 table inox 180 x 80

1 ouvre-boîte TL France

1 plonge double bac

PREPARATIONS FROIDES

1 LAVE-MAINS A COMMANDE EN FACADE GC

Dosseret

Distributeur de savon liquide

Distributeur essuie-mains grand modèle

1 BATTEUR MELANGEUR HOBART PF 400 EXISTANT

Equipement d'une grille de sécurité sur le bol, conformément à la législation en vigueur, protection électrique

1 armoire froide 600L HMI-THIRODE mobile

1 armoire froide THIRODE 1400 L mobile (2018)

1 BOL POUR BATTEUR MELANGEUR HOBART EXISTANT

Etamage du bol en usine



2 CONTENEURS NEUTRES ISOTHERMES TYPE GN 1/1 AF
Ouverture frontale
Capacité 63 litres avec glissières thermo-moulées
Dimensions : 440 x 640 x 480 mm de haut

2 BACS GASTRONOMES GN 1/2 PROFONDEUR 150
Avec poignées au-dessus

1 ECHELLE DE TRANSPORT 20 NIVEAUX GN 2/1
Présentation en acier inox 18/10
40 grilles GN 1/1 en acier inox
4 roulettes diam 125mm dont 2 avec frein en polyamide
Dimensions 760 x 660 x 775 mm de haut

2 CHARIOTS DE DEBARRASSAGE POUR PLATEAUX
Entrée sens de la largeur
Capacité de chargement 24 plateaux
4 roulettes diam, 125 en polyamide, dimensions : 915 x 590 x 1725 mm de haut

1 TABLE INOX ADOSSEE
1 bac inox de 400 x 400 x 250 mm à gauche
Robinet mélangeur et étagère basse
Dimensions : 1800 x 700 x 850 mm de haut

2 COLLECTEURS A DECHETS AVEC COUVERCLE A PEDALE TYPE 10017
Présentation epoxy

1 cutter de table Robot-coupe (2021)

1 BALANCE 15kg/1g IP65 GX (2017)

2 chariots de service
1 COUPE-LEGUMES CL55
Marque : Robot-coupe
Goulotte automatique
Goulotte à levier
Triphasé 230/400 V 2 vitesses 375 tr/mn et 750 tr/mn
Moteur asynchrone, sécurité magnétique et frein moteur
Equipement nutrition fraîcheur : éminceur 0,8mn, 2 mn, 5 mn
Râpeur 2 mn, 5 mn
Bâtonnet 2,5 mnx 2,5 mn, tagliatelle 2x10 mn
Macédoine 5x5x5 mn, 14x14x5 mn, 10x10x10 mn

CUISSON

1 SAUTEUSE BASCULANTE GAZ 80dm2/160L marque Charvet (2016)

Allumage électrique
Présentation en acier inoxydable
Relevage électrique de la cuve
Cuve avec fond inox d'une surface de chauffe de 80 dm²
Equipée d'une robinetterie mélangeuse
Piètement tubulaire réglable
Dimensions : 1500 x 1000 x 900 mm de haut

10 FILTRES A GRAISSE AVEC BAC DE RECUPERATION ET POIGNEES Dimensions : 495 x 495 mm + HOTTE
CUISSON 800 X 400

1 soubassement four

1 plonge-batterie double bas 220 cm

1 étagère batterie 4 niveaux 160 x 60 cm

7 tables inox de travail 140 x 70 cm dont 1 avec évier

1 placard inox 180 x 70 cm

1 SAUTEUSE ELECTRIQUE A BASCULEMENT

Basculement électrique par vérin électrique (régulier et arrêt dans toutes les positions)

Bec verseur anti-ruissellement en façade

Couvercle double peau équilibré

Robinetterie EC / EF

Remplissage électrique EC/EF

Dispositif de relevage du couvercle intégré dans le collecteur

Doseur d'énergie

Thermostat de sécurité

P : 950 mm maxi

H : 700 mm maxi

1 CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT THIRODE SCHUSS 15 NIVEAUX GROUPE INTEGRE
60/65 KG GN 1/1

1 PRESSE PUREE - PP 97 PLUS

Produit exclusif Dynamic

Robuste et puissant

Pied démontable, facile à nettoyer

Variateur de vitesse

Pied et grille en acier inox alimentaire

1 mixer plongeant (2016)

1 coupe-pain DITO SAMO

1 étuve chaude WILLAMS mobile

1 armoire froide 600L THIRODE mobile

1 poubelle à pied / 1 cellule de refroidissement ACFRI

2 étagères murales 180 x 40

1 armoire à couteaux HUPFER

1 friteuses Thirode 2x25L

1 fourneau cuisine

1 plaque 2 feu et 1 four

3 supports papier rouleaux

1 FOUR MIXTE ELECTRIQUE THIRODE

Charriots 20 niveaux tous les 65 mm

Modes : sec, mixte, vapeur 30 à 105°C et régénérateur

Vapeur produite par chaudière et injection

Condensateur pour économie d'énergie

Ventilation alternée à vitesse réglable

Refroidissement rapide

Cycle de nettoyage automatique

Régulation électronique à affichage digital

Pilotage des cuissons manuel par température

Sonde à cœur décrochable

Réglage de l'humidité de sec à saturation

Modes de cuisson auto

1 MARMITE CHAUFFE DIRECTE 150L GAZ 800

Cougar 900

Marque : Thirode

1 LAVEUSE A GRANULES

Granule Flexi

Lave-batterie autonettoyant compact à doubles portes

Sablage par projections de granules

Condenseur de buées pompe surpuissante à turbine centrifuge

Indicateur de maintenance par affichage texte

1 adoucisseur Rondeo pour granule'Disk Flexi

2 balances 15kg/1g IP65 GX (2017)

1 FOUR BONNET MIXTE EQUAJET INJECTION ELECTRIQUE 20 niveaux (2022)

PLONGE

1 ENSEMBLE MACHINE A LAVER

1 table débarrassage à trous

1 table débarrassage avec douchette évier

1 ensemble lavage + tunnel séchage + rampe rouleaux et adoucisseur

1 armoire inox 180 x 80

2 stockages porte-assiettes MOVI

VESTIAIRES

1 LAVE-MAINS A COMMANDE EN FACADE GC

Dosseret

Distributeur de savon liquide

Distributeur de savon mains

1 ARMOIRE VESTIAIRE TYPE 590 A GALVA

3 compartiments Industrie propre

Serrure

Dimensions : 900 x 500 x 1800 mm de haut

1 ARMOIRE VESTIAIRE TYPES 590 A Galva
2 compartiments Industrie propre
Serrure
Dimensions : 600 x 500 x 1800 mm de haut
3 armoires vestiaires
1 armoire inox double porte
1 machine à laver PRIMUS SC65 semi-pro

Envoyé en préfecture le 03/07/2023

Reçu en préfecture le 03/07/2023

Publié le 03/07/2023

ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE



SAS de départ des repas livrés

- 1 armoire froide THIRODE 1400 L mobile
- 1 table inox
- 15 conteneurs chauffants à roulettes
- 13 conteneurs neutres à roulettes
- 2 conteneurs neutres à poignets
- 1 conteneur chauffant à poignets

SELF THIRODE

- 1 MEUBLE A PLATEAUX FERME PRIM'AGE

- 1 PRESENTOIRE A COUVERT INOX PRIMA'AGE , 1 TABLE, 3 BACS
Structure en profil aluminium anodisé
Bac amovible pour pain GN 2/1
Support ABS recevant les bacs GN 1/3 pour couverts

- 1 DISTRIBUTEUR GLISS VERRES INOX 18/10
Structure en tube inox 18/10 ou époxy
Parements latéraux en verre sécurit
Présentation sur 5 tablettes en mélaminé
Dimension maxi des verres diam 80 haut, 92mm
Dimensions : 1400 x 800 x 1230 mm de haut

- 2 Meubles réfrigérés/réserves pour hors d'œuvre L1500
1 port GN2/1 self polyvision junior

- 2 Passe-plats verre neutre 1 niveau l300
Pour dessous L1500 self polyvision

- 1 MEUBLE BAIN-MARIE A EAU SUR ETUVE
L1500 self polyvision
Rampe surbaisse
Passe plat verre neutre 1 niveau L300
pour dessous L1500 sel polyvision
Projection renforcée de présentoir L1500

- 1 RAMPE DE CIRCULATION INOX DIAM, 30
Fabrication en inox 18/10 brossé ou peinture époxy
Main coulante et montants verticaux formant une crosse sont en tube diam 30mm
soudés sur platine avec embase ABS pour protection contre les produits lessiviels
Traverse basse diam 25 mm
Longueur 4290mm composé de 4 éléments de 1080 mm
hauteur 750 mm

- 1 MEUBLE NEUTRE OUVERT PRIM'AGE INOX 18/10
Meuble ouvert avec plancher et rayon réglable
Dimensions : 1000 x 1100 x 750 mm de haut

LISTING MOBILIER - CONCEPT SCOLAIRE CRO'PLANETE-RESTAURANT SCOLAIRE

- 1 arbre totem
- 1 claustra primaire
- 1 meuble à condiments
- 2 meubles de débarrassage
- 1 fontaine à eau réfrigérée
- 4 porte-affiches
- 1 porte-menus
- 1 enseigne

GRANDE SALLE

- 12 tables 6 personnes
- 5 tables 4 personnes

- 2 échelles 24 plateaux
- 1 micro-ondes M20 Proline
- 93 chaises

PETITE SALLE

- 9 tables rondes
- 63 chaises
- 1 tables rectangulaires 4 personnes

Les satellites

Ecole des Augiers

- Laveuse capot Oreane LC pro HP 500 et adoucisseur Rondéo
- Plonge inox
- Meubles de rangements inox
- Meuble à tiroirs sur roulettes
- Armoire positive 600 L Thirode
- Armoire négative 143 LEBERHART
- Micro-onde Faure

Ecole De Gaubert

- Laveuse avec adoucisseur porte frontale Oreane LF500
- Meuble bas réfrigéré Thirode Artic 3 portes
- Congélateur Proline

Ecole du Pigeonnier

- Laveuse frontale Oreane LF Pro 500 avec adoucisseur
- Meuble bas réfrigéré Afinox SPR+703TNA
- Congélateur BLUESKY
- Chariot bain-marie SAW2
- Etagère rampe de self
- Micro-onde
- Chariot de service inox

Ecole de la Sèbe (Aménagement juin 2018)

- Laveuse capot Oreane LC PRO HP500 + adoucisseur Rondeo
- 3 chariots de débarrassage et transport à roulettes
- Table inox pour machine à laver + goulotte à déchets
- Bac à encastrer pour plonge + robinet douchette
- Etagère stockage pour casiers laverie
- Table inox de sortie laveuse
- Placard mural inox
- Armoire positive HMI-THIRODE 600L
- Meuble pain, couverts, verres et plateaux
- Vitrine réfrigérée self
- Bain marie à air
- Chariot chauffant pour assiettes
- Fontaine à eau réfrigérée
- Dégraisseur + kit de vidange
- Table mobile inox 1600 x P400 x H900
- Casier de lavage assiettes
- Casier de lavage plateaux
- Armoire négative
- Table mobile inox L1500 x P450 x H800
- Goulotte à déchets
- Micro-onde

Ce matériel a été mis à disposition par la ville.

Envoyé en préfecture le 03/07/2023

Reçu en préfecture le 03/07/2023

Publié le 03/07/2023

ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE



2) Synthèse des opérations d'entretien et de maintenance

| La cuisine centrale | |
|---------------------|---|
| Dates | Interventions |
| Sept. 21 | Remplacement du thermostat du four mixte |
| Fév. 22 | Problème de robinet sur la sauteuse Charvet, remplacement de celui-ci |
| Fév. 22 | Dysfonctionnement de l'interrupteur du poussoir de départ du convoyeur sur lave-vaisselle. Réparation et remplacement du Bouton du poussoir |
| Fév. 22 | Dysfonctionnement de la platine de commande sur four Cleveland, changement de la pièce et contrôle de fonctionnement |
| Fév. 22 | Remplacement de 4 joints de portes pour les conteneurs chauffants |
| Fév. 22 | Remplacement de la charnière sur la sauteuse Charvet |
| Mars 22 | Remplacement du ressort sur le couvercle de la sauteuse Charvet |
| Mars 22 | Problème de thermostat de sécurité sur le conteneur chauffant, Remplacement de celui-ci et essai de contrôle |
| Mars 22 | Remplacement du joint de porte sur le chariot de distribution chauffant |
| Mars 22 | Remplacement du capot de la partie électrique sur le conteneur chauffant |
| Mars 22 | Problème hydraulique sur le lave-batterie, démontage et nettoyage des gicleurs, remontage et essai de mise en service |
| Mai 22 | Thermostat HS sur l'armoire froide positive Williams, changement du thermostat |
| Juin 22 | Problème mécanique sur la sauteuse Charvet, réglage des ressorts sur les deux charnières |
| Juin 22 | Problème mécanique sur l'armoire chaude, pivot supérieur de charnière HS, remplacement du pivot charnière |
| Août 22 | Visite de maintenance préventive annuelle |
| Août 22 | Contrôle d'étanchéité des matériels frigorifiques : certificats réglementaires délivrés |
| Août 22 | Remplacement du tuyau d'évacuation sur l'essoreuse |

| Les cuisines satellites | |
|-------------------------|--|
| Dates | Interventions |
| Janv. 22 | Problème électrique sur la laveuse au Pigeonnier, contrôle et recherche de l'erreur, réparation |
| Févr. 22 | Problème hydraulique causé par l'électrovanne, remplacement de l'électrovanne et essai de fonctionnement |
| Mai 22 | Problème de la pompe de vidange sur laveuse à capot de la Sèbe, débouillage de la pompe, nettoyage, rinçage et mise en service |
| Août 22 | Visite de maintenance préventive annuelle sur l'école de Gaubert |
| Août 22 | Visite de maintenance préventive annuelle sur l'école du Pigeonnier |
| Août 22 | Visite de maintenance préventive annuelle sur l'école des Augiers |
| Août 22 | Visite de maintenance préventive annuelle sur l'école de la Sèbe |

3) Liste des matériels renouvelés et rajoutés

- Remplacement d'un chariot de bain-marie pour l'école du Pigeonnier pour 1 090.50€ HT en septembre 2021.
- Remplacement du four mixte 20 niveaux pour la cuisine centrale pour 17 542.54€ HT en juin 2022.
- Remplacement d'une épilucheuse à légumes, d'un cutter de table robot-coupe et d'un collecteur à déchets pour la cuisine centrale pour 52 779.49€ HT en juillet 2022.

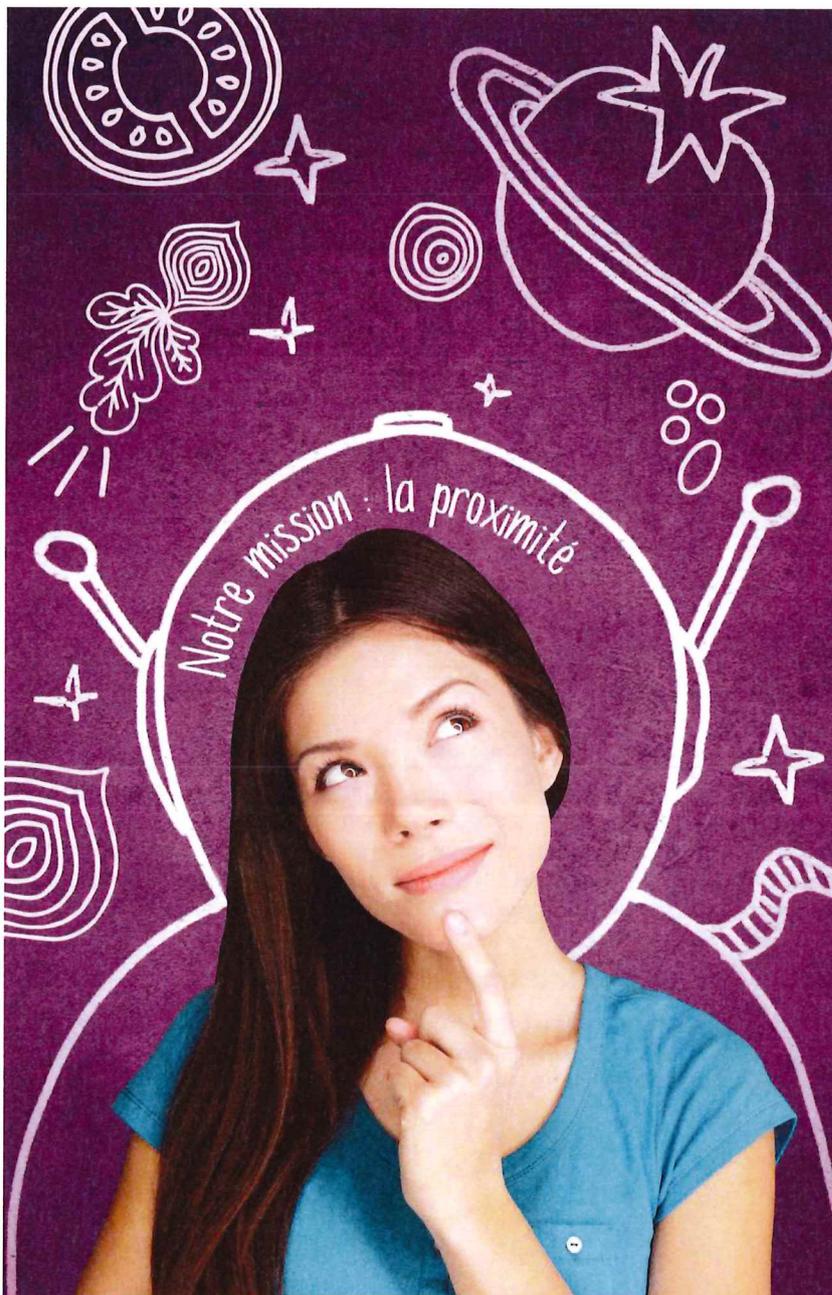
4) Mise à jour du plan de renouvellement

Voici liste du matériel à prévoir en investissement :

- renouvellement de la laverie vaisselle pour la cuisine centrale
- renouvellement de la laverie vaisselle pour l'école de Gaubert.

III. Bilan financier

Envoyé en préfecture le 03/07/2023
Reçu en préfecture le 03/07/2023
Publié le 03/07/2023
ID : 004-210400701-20230627-27JUN202312-DE




Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ