

DIRECTION EDUCATION ET
SPORT
BILAN D'ACTIVITES
2024 / 2025 DE LA
RESTAURATION COLLECTIVE



La restauration collective est chargée de la définition des menus, des achats des matières premières, de la confection, de la livraison et du service des repas dans les différentes écoles, les accueils de loisirs et la Maison de la Petite Enfance sous le principe de la liaison froide. Ce sont environ **122 000** repas annuels qui sont fabriqués, dans leur majorité, la veille de la consommation. Ils sont cuisinés de façon traditionnelle puis refroidis, dans le respect des règlements européens en vigueur et du décret relatif à l'équilibre nutritionnel des repas servis en restauration collective (décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011). Occasionnellement, le service fournit les produits alimentaires ou plateaux repas lors de manifestations municipales.

Sommaire

- 1) Introduction
- 2) Organigramme de l'intendance municipale
- 3) Descriptif des missions de l'intendance municipale
- 4) Les prestations annexes
- 5) Bilans annuels N, N-1, N-2
- 6) Investissements
- 7) Hygiène et sécurité alimentaire
- 8) Mon restau responsable
- 9) Suivi des projets en cours
- 10) Projet 2024-2025

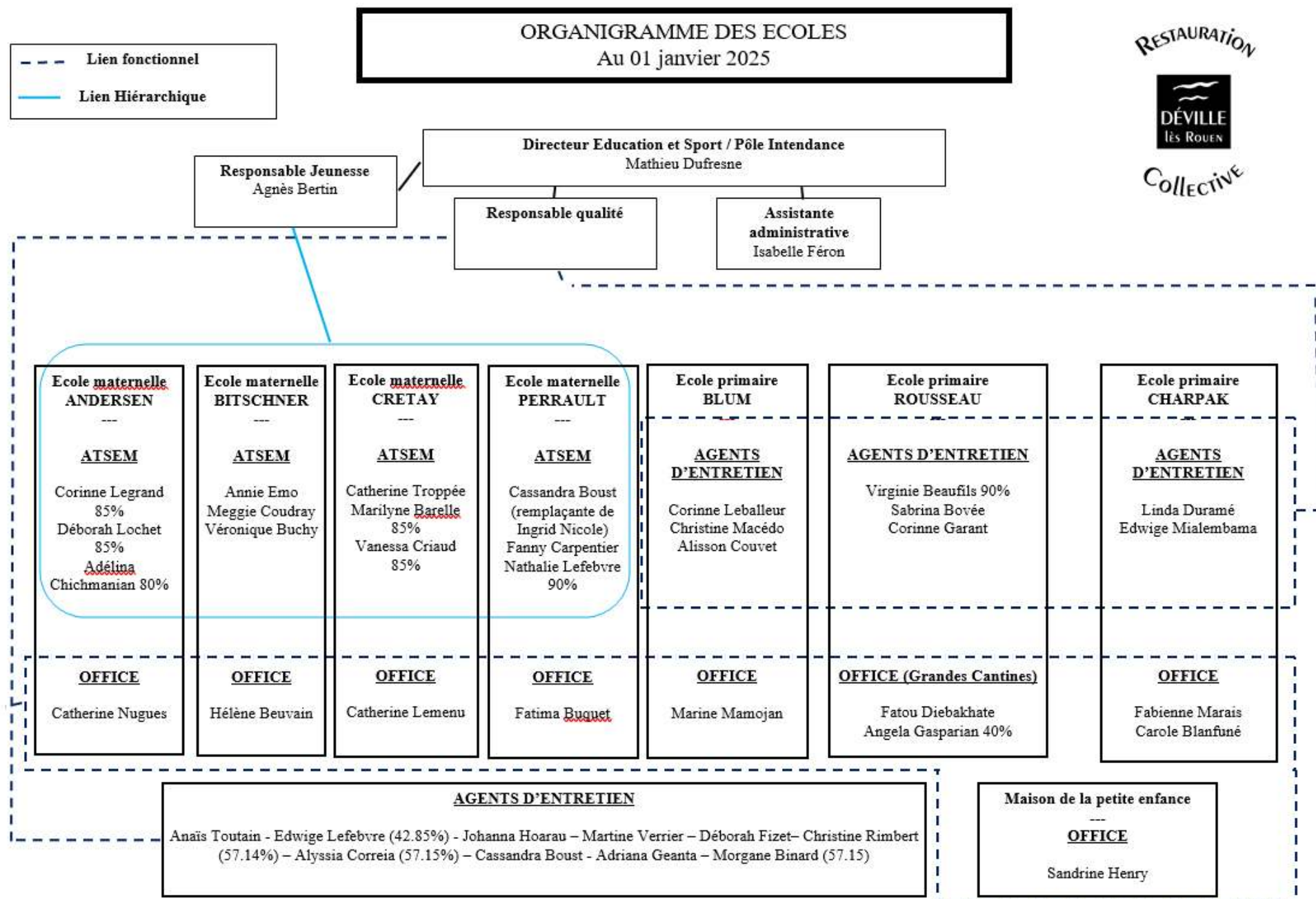
1) Introduction

Depuis janvier 2025 la restauration collective dépend du service Education et Sport à la suite de la mutualisation des service DIM (Direction de l'intendance municipale) et JES (Jeunesse, écoles et sports)

Le service restauration collective est composé de :

- 1 directeur
- 1 assistante administrative
- 1 Qualificienne
- 1 Cheffe de production
- 6 agents à la cuisine centrale dont 1 employé polyvalent de restauration
- 10 cheffes d'office
- 7 agents d'entretien des écoles élémentaires (dont 1 agent 20h PEC : parcours emploi compétences)
- 12 ATSEM (3 par école maternelle)
- 7 agents d'entretien des écoles élémentaires
- 8 agents d'entretien des bâtiments municipaux (dont 3 agents 20h et 1 agent 15h)

2) Organigramme de la restauration collective



3) Descriptif des missions de l'intendance Municipale

- L'approvisionnement des denrées, la fabrication et la livraison des repas des écoles élémentaires et préélémentaires de Déville lès Rouen
- L'entretien des locaux municipaux
- La maintenance et le renouvellement des matériels
- L'encadrement et la formation du personnel
- Le contrôle de l'hygiène par des audits internes et des audits externes (Contrat LAD76)
- Le respect des différents budgets (alimentaires, entretien et maintenance, produits non alimentaires)
- Elaborer les contrats et marchés de prestation de service et suivre leur exécution.

4) Les prestations annexes

<u>SEPTEMBRE 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● St Siméon● Balcons fleuris● Réunion de rentrée Mme le maire avec ses adjoints	<u>OCTOBRE 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● Inauguration du parc urbain● Cérémonie départ M. Gambier● Semaine bleue● Banquet des anciens● Marche pour octobre rose
<u>NOVEMBRE 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● Remise du chèque octobre rose● Téléthon● Salon des plasticiens créateurs	<u>DECEMBRE 2024</u> <ul style="list-style-type: none">● Moment de convivialité place du marché● Gouter pour les Hortensias● Spectacle de Noël de la MPE● Parade de Noël● Gouter de Noël pour : CRETAY, ANDERSEN, PERRAULT, BITSCHNER
<u>JANVIER 2025</u> <ul style="list-style-type: none">● Déjeuner au Hortensias pour la Galette● Sainte Barbe des Sapeurs-Pompiers● Café patrimoine à la médiathèque● Réunion de rencontre avec les assistantes maternelles au relais petite enfance● Remise du chèque téléthon● Galette des rois des seniors du CCAS● Vœux du maire au personnels● Vœux aux corps constitués	<u>FEVRIER 2025</u> <ul style="list-style-type: none">● Crêpe pour le carnaval de l'école ROUSSEAU● Thé dansant du CCAS
<u>MARS 2025</u> <ul style="list-style-type: none">● Carnaval à la MPE● Concours de dessin● Café curieux Maison des arts et de la musique● 55 ans du comité des fêtes	<u>AVRIL 2025</u> <ul style="list-style-type: none">● Réception des nouveaux habitants● Inauguration du LOGIS
<u>MAI 2025</u> <ul style="list-style-type: none">● Réunion des directeurs d'écoles de musique à la MDAM● Atelier pâtisserie pour la garderie de CRETAY	<u>JUIN 2025</u> <ul style="list-style-type: none">● Vernissage du LOGIS● USEP

<ul style="list-style-type: none"> ● Réunion de travail avec la métropole ● Olympiade de l'école CHARPAK ● Volleyades ● Buffet thème bleu pour expo à la MPE ● Cérémonies du 8 mai 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fête du sport ● Fête de la musique au HORTENSIAS ● Gouter pique-nique à la MPE ● Réception des sportifs ● Inauguration de la cour de la MDAM ● Cérémonies des balcons fleuris
JUILLET 2025 <ul style="list-style-type: none"> ● Déjeuner extérieur pour les HORTENSIAS ● 14 juillet ● Fête du relais petite enfance ● Kermesse à la MPE 	AOÛT 2025

5) Récapitulatifs bilans N, N-1, N-2

Bilan global de l'année scolaire 2022/2023 *

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire :	82 122	214 808.615 €	2,616 €	3.182 €
Maison de la petite enfance :	8 131	14 171,46 €	1,74 €	
Accueil de loisirs :	13 882	59 703,26 €	4.301 €	
Accueils périscolaires (goûter) :	12 257	8 954,57 €	0,73 €	

Bilan global de l'année scolaire 2023/2024 *

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire :	87 867	193 409.86 €	2.201 €	3.189 €
Maison de la petite enfance :	7483	17 108.50 €	2.29 €	
Accueil de loisirs :	13 107	64 525.99 €	4.92 €	
Accueils périscolaires (goûter) :	16 574	8 452.67 €	0.51 €	

Bilan global de l'année scolaire 2024/2025 *

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire :	91361	211578.52€	2.32€	3.291 €
Maison de la petite enfance :	6881	14027.27€	2.04€	
Accueil de loisirs :	15731	49314.16€	3.13€	
Accueils périscolaires (goûter) :	16087	10595.38€	0.66€	
Association l'ESSOR	9019	23667 €	2.62 €	

*Bilan global hors frais de personnel et coûts assimilés

Les frais de personnel relatifs à la fabrication et à la distribution des repas s'élèvent à 438 298 € répartis comme suit :

Services	Coût annuel	Coût estimé restauration collective
Administratif (80% du temps)	110 715 €	88 562 €
Cuisine Centrale (55% du temps)	272 796 €	150037 €
Responsables d'office des écoles préélémentaires et élémentaires (idem cuisine centrale)	307741 €	169257.6 €
Atsem (2h sur le temps du midi)	419 848 €	12260 €
Agent entretien des écoles élémentaires	242 422 €	18182 €
TOTAL		438 298€

Les recettes relatives au paiement des repas servis sur le temps scolaire par les familles s'élèvent à 300 648 € pour l'année 2024-2025 (280 233.21€ en 2023-2024 et 261 312.20 € en 2022-2023)

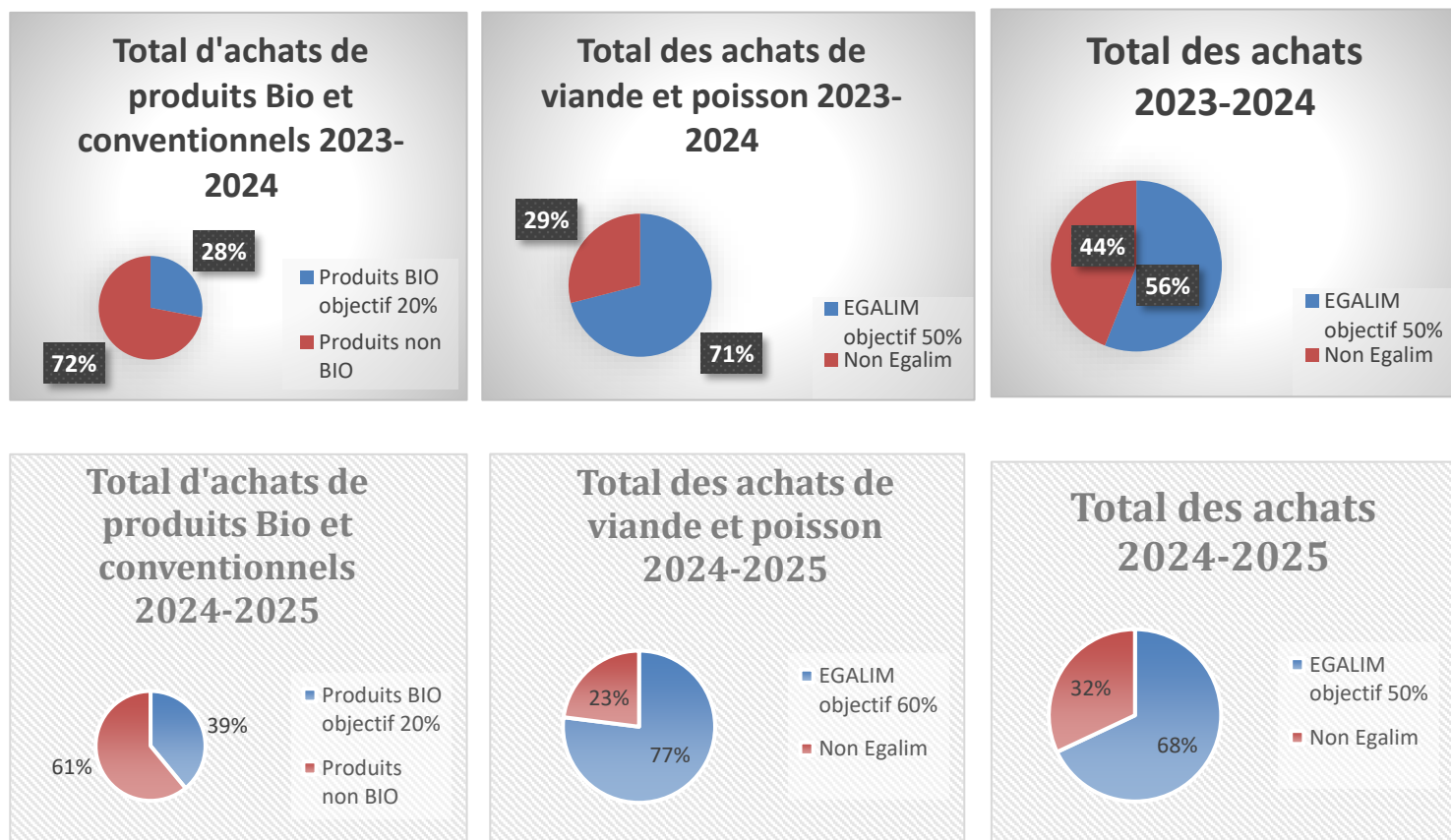
Le montant des recettes augmente de 7%, cela s'explique d'une part par l'augmentation de 4% du nombre de repas et de l'augmentation annuelle des prix des repas.

Analyses des chiffres

Temps scolaire

5745 repas supplémentaires sur l'année scolaire 2023-2024 soit environ 41 enfants de plus par jour.
3494 repas supplémentaires sur l'année scolaire 2024-2025 soit environ 26 enfants de plus par jour.

On observe une augmentation du coût denrée, qui passe de 2,20 € à 2,32 € par enfant et par repas. Cette évolution s'explique par un achat plus important de produits biologiques et de meilleure qualité, comme le montrent les graphiques ci-dessous. Il faudra être attentif pour les mois à venir. Le contexte international risque d'augmenter fortement les coûts



Maison de la petite enfance

Une diminution d'environ 600 repas a été constatée sur l'année. Cette baisse s'explique notamment par le fait qu'un enfant était en PAI (Projet d'Accueil Individualisé), impliquant que les repas soient fournis par les parents. De plus, la répartition des enfants varie d'une année sur l'autre : certaines années comptent davantage de bébés que de moyens et grands. Or, les besoins en repas diffèrent selon les tranches d'âge, ce qui impacte directement le volume de repas commandés. Il est important de noter que, malgré ces variations, le nombre d'heures déclarées à la MPE reste quasiment identique à celui de l'année N-1.

Accueil de loisirs

Une augmentation de 2 600 repas a été constatée pour l'accueil de loisirs, principalement liée au travail mené sur la réduction de l'absentéisme. La modification du règlement intérieur, avec l'instauration d'une pénalité de 4 € pour les absences non justifiées, a permis de responsabiliser les familles et de limiter les désistements. En parallèle, la mise en place d'une liste d'attente a optimisé le remplissage en permettant aux familles d'annuler, même après la date butoir, dès lors qu'un enfant pouvait être accueilli en remplacement. Ce dispositif contribue à la fois à réduire les repas non consommés et à répondre aux besoins des familles en attente. Une nouvelle évolution du règlement intérieur est prévue afin d'en améliorer la lisibilité et de garantir une parfaite cohérence entre les règles établies et le fonctionnement réel du service.

Accueils périscolaires

Résultats équivalents à N-1

6) Investissements

Restauration Collective Total = 22 874€

FOUR GRANDE CANTINE = 16200€

FOUR CRETAY = 6674€

Intendance Municipale Total = 320€

SERVICE JEUNESSE : SIEGE DE BUREAU + TABLEAU = 320€

7) Hygiène et sécurité alimentaire

Les analyses bactériologiques et audits d'hygiène externes ont été réalisés par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant : LAD76. 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 de désinfection.

Les prélèvements pour les analyses bactériologiques des matières premières sont réalisés par ce même laboratoire selon un plan de contrôle défini contractuellement (Nouveau contrat pour 2024).

En complément de ce tableau, des audits internes ont été effectués par la responsable qualité restauration jeunesse, sur toutes les écoles.

Il est à noter que nous ne prévenons pas les agents du passage du laboratoire lors des audits, cela n'aurait aucun intérêt ce qui permet à la direction d'avoir une vraie vision du respect des procédures de nos agents sur les écoles et la cuisine centrale.

Année scolaire 2024-2025					
LIEU	ANALYSES BACTERIOLOGIQUES		ANALYSES DE SURFACES		OBSERVATIONS
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme	
CUISINE CENTRALE	32	0	31	1	13 analyses d'eau 13 analyses listéria monocytogènes Audit le 25 novembre 2024 (LAD)
ANDERSEN	9	0	9	0	1 analyse d'eau Audit le 24 septembre 2024 (LAD) Audit le 19 mai 2025 (LAD)
BLUM	11	0	11	0	1 analyse d'eau Audit le 2 décembre 2024 (LAD)
BITSCHNER	10	0	10	0	1 analyse d'eau Audit LAD le 17 mars 2025 (LAD)
CHARPAK	10	0	10	0	1 analyse d'eau Audit le 02 décembre 2024 (LAD)
CRETAY	10	0	10		1 analyse d'eau Audit le 4 novembre 2024 (LAD)
PERRAULT	10	0	10	1	1 analyse d'eau 1 Audit le 24-09-2024 (LAD)
GRANDES CANTINES	11	0	11	2	1 analyse d'eau 1 Audit le 29 septembre 24 (LAD) 1 Audit le 19 mai 2025 (LAD)
MPE	15	0	42	1	2 analyses d'eau Audit le 17 mars 2025 (LAD)

8) Mon Restau Responsable



Pourquoi cet engagement :

- Mon restau responsable est un SPG (Système participatif de garantie), c'est un système qui engage la ville dans un ancrage local, avec une participation des acteurs concernés (Métropole, chambre de l'agriculture, communes). Il encourage à une amélioration continue des pratiques tout en permettant le partage d'orientations communes.
- Le SPG Mon Restau Responsable présente une originalité : ce n'est pas le niveau du restaurant qui est garanti, mais le respect de la démarche de progrès continu (le fait que la structure prenne régulièrement de nouveaux engagements et qu'elle les tienne, environ tous les deux ans). Il ne s'agit donc pas à proprement parler d'un label. Cela répond à sa vocation, qui est d'aider toutes les structures de restauration collective à s'engager dans une démarche de progrès, quel que soit leur niveau initial.
- Mon Restau Responsable s'appuie sur les 4 socles suivants et ci-dessous les engagements pris par la commune :

Bien-être des convives



Assiette responsable



Eco-gestes



Engagement social et territorial



Concernant la démarche Mon Restau Responsable sur Déville lès Rouen, une journée de renouvellement des engagements avait été programmée fin juin de l'année dernière. Celle-ci a toutefois dû être annulée, la présence d'enfants étant prévue et une consigne de l'Éducation nationale, liée à la canicule, ayant invité les directions d'école à limiter les sorties. Le choix a donc été fait de reporter cet événement. Cependant, la rentrée scolaire, fortement mobilisée par la mise en place du nouveau logiciel, n'a pas permis au service de reprogrammer cette journée dans les délais. Ensuite, la période électorale n'était pas propice à l'organisation de ce type de démarche. Ce projet sera repris très prochainement par la référente qualité ainsi que le directeur Education et Sport, afin de faire un bilan des engagements pris il y a un peu plus de deux ans, d'en évaluer les avancées et de définir de nouveaux objectifs dans une logique d'amélioration continue.

9) Suivi des projets en cours

Compostage

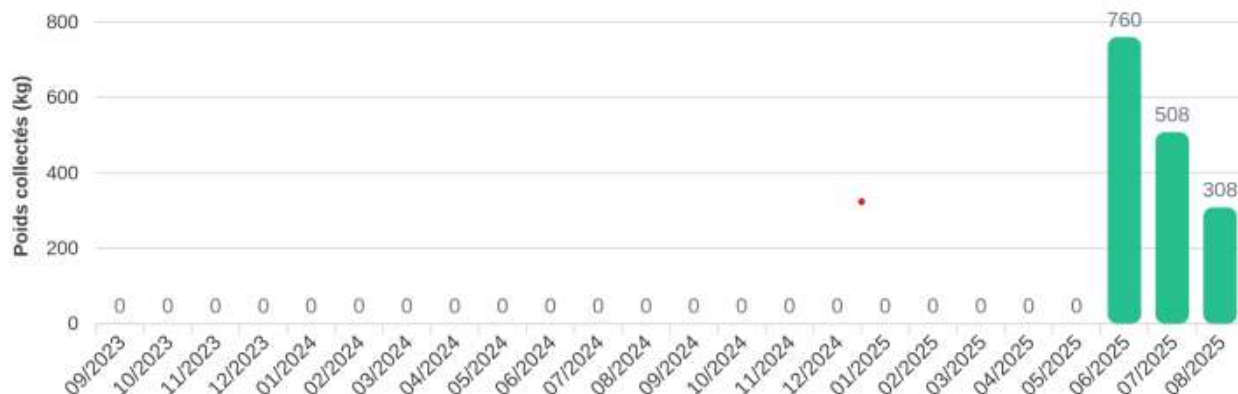
Pour rappel, la loi sur la transition énergétique pour la croissance verte impose le traitement des biodéchets pour tous les producteurs de plus de 5 tonnes par an à partir de 2023.

Pour 2024 cette obligation est généralisée à tous les professionnels et les particuliers en France sans seuil de quantité.

Au vu des difficultés rencontrées dans la mise en œuvre du projet de compostage avec la Métropole, la commune a fait le choix de prendre en charge de manière autonome la revalorisation des déchets compostables, en s'appuyant sur le prestataire Les Alchimistes de Normandie (anciennement Terraléo). Depuis juin 2025, celui-ci intervient chaque jeudi sur les différentes écoles, la MPE ainsi que la cuisine centrale afin de collecter les déchets. Contrairement au dispositif initial, cette solution permet de valoriser un périmètre plus large de déchets, incluant notamment la viande, le poisson et les serviettes, l'ensemble étant destiné à la méthanisation. Le dispositif fonctionne de manière satisfaisante et un suivi précis est assuré via un intranet dédié, permettant de visualiser les quantités collectées. Toutefois, ces données doivent être interprétées avec prudence, car le poids des déchets varie en fonction de nombreux facteurs tels que les restes d'assiettes, les

excédents de production, mais également la nature des repas servis (par exemple, la présence de bananes ou de poulet pouvant entraîner une augmentation significative du poids en raison des peaux et des os). Ainsi, les tonnages collectés ne peuvent pas être considérés comme un indicateur fiable du gaspillage alimentaire.

Évolution du volume et de la qualité des biodéchets collectés



■ DIB ■ EMB ■ ★ ■ ★★ ■ ★★★

Qualité de tri observée au sein de votre établissement

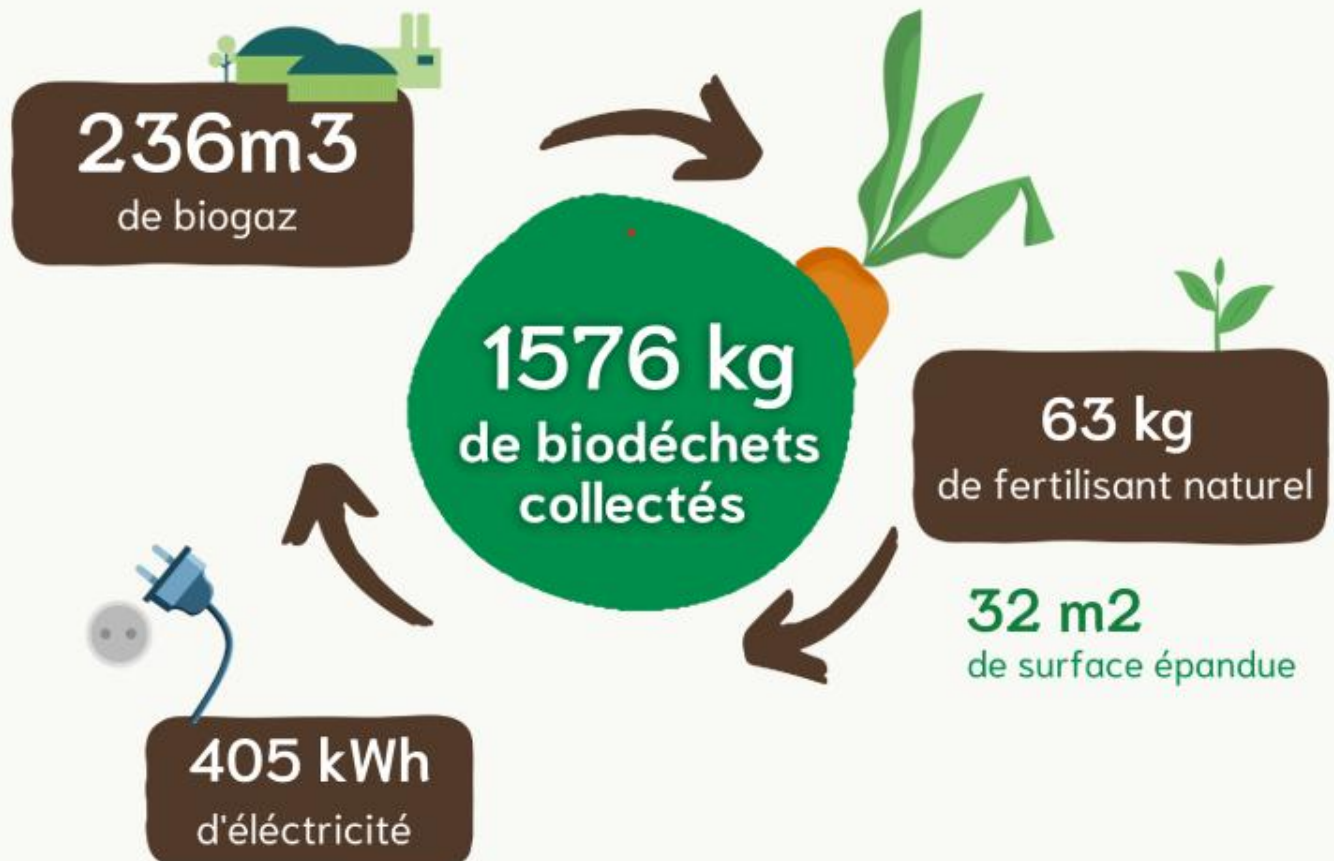
Qualité	Kg	%
★	0	0
★★	0	0
★★★	1576	100
EMB	0	0
DIB	0	0

À titre de comparaison, nos clients ont en moyenne 88% de tri ★★★

Les chiffres clés de notre collaboration



Entre le 1 septembre 2023 et le 31 août 2025



Soit l'équivalent de la consommation de



4 trajets le Havre-Marseille
en voiture électrique

Concernant les projets en cours et leur suivi, plusieurs axes de travail sont engagés, notamment autour du gaspillage alimentaire, des enquêtes de satisfaction et de la remise en place des commissions menus si nous ressentons un intérêt des parents. Ces actions sont relancées avec l'arrivée de la qualicienne en février 2026, après une année durant laquelle le poste est resté vacant. Celle-ci a repris l'ensemble des dossiers et a d'ores et déjà engagé plusieurs initiatives, notamment sa participation à la semaine « zéro gaspi » prévue du 18 au 22 mai. Elle a également commencé à déployer des enquêtes de satisfaction, en ciblant dans un premier temps les écoles maternelles, avec des outils adaptés à l'âge des enfants. Par ailleurs, une réflexion est en cours concernant la mise en place des commissions menus, afin de définir un format favorisant une meilleure implication des parents et encourageant leur participation active.

Déclaration Ma cantine

La démarche « Ma Cantine » s'inscrit dans le cadre de l'application de la loi Loi EGAlim, qui vise à améliorer la qualité des repas servis en restauration collective et à promouvoir une alimentation plus durable. Cette plateforme nationale permet aux collectivités de déclarer leurs pratiques, notamment en matière d'approvisionnement en produits durables et de qualité, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de diversification des sources de protéines. Elle constitue à la fois un outil de suivi, d'évaluation et de valorisation des actions mises en œuvre. Il est toutefois important de préciser que les bilans de la restauration collective sont établis sur une année scolaire, tandis que la déclaration « Ma Cantine » repose sur une année civile, ce qui peut entraîner des écarts dans les données présentées. Vous trouverez en annexe les éléments déclarés sur le site, reflétant l'engagement de la collectivité dans cette démarche.

10) Du nouveau en 2024/2025 ?

1) Une nouveauté sur cette année scolaire notre participation au programme européen « lait et fruit à l'école »

Objectifs du programme :

Favoriser la qualité des menus : Cette subvention concerne les produits de qualité SIQO (signes d'identification de la qualité et de l'origine) : BIO, AOP, AOC, LR, IGP

Promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves : Lutte contre l'obésité, alimentation diversifiée, peu grasse / sucrée / salée

Enrichir les connaissances des élèves sur les filières & produits : Filières des produits agricoles, saisonnalités des produits, labels de qualité

Ce programme qui correspond à la politique municipale nous permettra d'obtenir des subventions européennes.



Pour l'année 2024-2025 nous avons reçu environ 9000 € d'aide sans surcoût pour la Mairie puisque notre politique d'achat était déjà tournée vers les produits BIO et SIQO (signes d'identification de la qualité et de l'origine)

2) Partenariat avec l'Association l'Essor

- a) Engagement pour l'inclusion et la solidarité : Ce partenariat montre un engagement envers l'inclusion sociale et le soutien aux personnes en situation de handicap. En collaborant avec cette association, la collectivité affirme sa volonté de soutenir des projets à impact social positif.
- b) Conformité avec la loi Egalim : La production de repas pour l'association respectera les exigences de la loi Egalim, qui vise à promouvoir une alimentation saine, durable, et accessible à tous. Ce partenariat permet ainsi de garantir aux bénéficiaires une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et des normes légales.
- c) Recettes en plus pour la commune : le coût de fonctionnement des écoles et de la cuisine centrale est important et risque d'évoluer du fait de la vétusté de certains matériels, en effet et pour mémoire, la cuisine centrale fût construite il y a 21 ans et c'est l'âge moyen d'une partie importante de nos matériels sur les écoles.

3) Mise en place du portail familles

La mise en place du logiciel jeunesse Abelium a eu un impact direct sur le fonctionnement de la restauration collective, dans la mesure où les familles effectuent désormais les réservations des repas via cet outil. Le service a donc été pleinement mobilisé lors de son déploiement afin d'assurer la cohérence entre les inscriptions, les commandes et l'organisation quotidienne. Ce nouveau logiciel a néanmoins permis de simplifier et d'optimiser un certain nombre de tâches administratives, en améliorant la gestion des réservations, le suivi des effectifs et la fiabilité des données. Cette évolution contribue ainsi à une organisation plus fluide et plus sécurisée du service.