

RAPPORT D'ACTIVITES 2022 GARIG

Le Commune et le délégataire sont liés par un contrat d'une durée de 6 ans couvrant la période du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2024.

Le délégataire assure la gestion de la restauration scolaire, de l'accueil de loisirs, des crèches, du foyer/ portage repas et autres événements exceptionnels.

La livraison des repas dans toutes les cuisines satellites s'effectue le matin en liaison froide, les repas sont ensuite remis en température par les agents dans les fours de remise en chauffe.

1. EVOLUTION DU NOMBRE DE REPAS SERVIS ET DU COUT DES DENREES

	2021	2022*	Evolution
Coût alimentaire moyen sans goûter	2,62 €	2.73 €*	+ 4.2 %
Coût alimentaire moyen avec goûter	2,67 €	2.78 €*	
TOTAL REPAS SERVIS :	241 440	249 996	+ 3.54 %
<i>repas scolaire</i>	<i>173 861</i>	<i>176 978</i>	
<i>repas ACM</i>	<i>17 160</i>	<i>18 986</i>	
<i>repas crèches</i>	<i>24 168</i>	<i>25 083</i>	
<i>portage + foyer</i>	<i>26 251</i>	<i>28 949</i>	
TOTAL VENTES ANNEXES	2 551	1 211	-52.53%
TOTAL GOÛTERS	16 185	17 921	+10.73%

*Il est à noter une évolution de 4.2% du coût alimentaire en 2022 par rapport à 2021. Cette évolution s'explique par les régularisations du prix unitaire qui ont été effectuées sur l'année 2022 afin de rattraper les revalorisations indiciaires de 2020 et 2021, indexées au contrat, et qui n'avaient pas été réalisées.

249 996 repas ont été préparés sur l'année 2022 pour un CA de 1 274 055 € dont 645 192 € de matières premières. Pour information, le CA 2021 a été d'1 214 416 € soit +4.91%.

2. PERSONNEL

L'équipe de la cuisine centrale est composée de 29 agents dont 14 sont affectés spécifiquement à la gestion du contrat de restauration collective de la commune :

- 1 directeur de site
- 1 diététicienne
- 1 chef de production
- 1 chef de cuisine
- 1 cuisinier
- 3 aides cuisine
- 1 responsable de la réparation
- 4 livreurs

- 1 agent de service
- 1 secrétaire administrative

3. VIE DU CONTRAT

Conformément au contrat, les repas des crèches sont 100% bio. Les écoles sont en 100% bio sauf pour les protéines animales qui sont en label rouge (volaille), qualité race (bœuf/veau) et d'origine France (autres). Les fromages sont majoritairement à la coupe.

Le délégataire est à jour du plan de renouvellement de matériel et le délégataire a su faire preuve d'adaptation lorsqu'un matériel supplémentaire s'avérait à remplacer. Le traitement curatif des équipements est régulier.

Différentes animations ont eu lieu au cours de l'année :

- Semaine du développement durable en octobre 2022 : privilégier les produits locaux et labélisés.
- Semaine du goût «A la recherche de l'aliment perdu » : proposition de plats insolites
- Animation « Toque Chef » du 13 au 17 juin 2022 : la municipalité est en charge de compter les résultats des votes des enfants sur la semaine.
- Galette des rois / Pâques / Chandeleur / Halloween / Noël / etc.

Une commission des menus a été instaurée afin qu'elle soit une réelle instance de dialogue entre tous les acteurs : parents d'élèves élus de chaque école, le délégataire (directeur d'exploitation et la diététicienne) et la collectivité (techniciens et élus).

La commission des menus se réunit entre chaque période de vacances au cours de laquelle les menus sont présentés et modifiés au besoin. Cette commission permet également aux parents élus de questionner la collectivité ou le délégataire sur les modalités de fonctionnement de la restauration scolaire mais aussi de faire part des remontées positives ou négatives de l'ensemble des parents.