Ville de Pontarlier

Procès-verbal

Conseil Municipal du 7 février 2022 - 20h00

Séance n°1

Sur convocation du Conseil en date du 1er février 2022

L'an deux mille vingt-deux, le sept février à vingt heures, le Conseil Municipal de la Ville de Pontarlier s'est réuni en session ordinaire à l'Espace René Pourny, Place René Pourny, 25300 Pontarlier, après convocation légale, sous la présidence de Monsieur GENRE Patrick, Maire. Une retransmission sonore publique en direct sur YouTube a été réalisée.

En présence de :
M. GENRE Patrick, M. GROSJEAN Jean-Marc, Mme HERARD Bénédicte, Mme GUYON Olivia, M. CHAUVIN Didier, Mme THIEBAUD-FONCK Daniella, M. BESSON Philippe, Mme LEROUX Alexandra, M. DEFRASNE Daniel, M. PRINCE Jacques, Mme SCHMITT Michelle, Mme VIEILLE Marielle, Mme GABELLI Corinne, M. BEDOURET Patrick, Mme TINE Cécile, M. BAVEREL Arnaud, M. VIVOT Romuald, M. FRELET Pierre-Yves, M. GAUTHIER Anthony, M. VOINNET Gérard, M. TOULET Julien, M. FRENOIS Gilles.

Absents excusés :
Mme OUDOTTE Murielle, Mme VIEILLE-PETIT Fabienne, Mme JACQUET Valérie, Mme BALLYET Anne-Lise, Mme APPERCE Emeline, M. GUINOT Gérard, Mme DROZ-BARTHOLET Martine (Affaires 1 & 2), Mme HENRY Charlotte.

Absents :
M. GUINCHARD Bertrand (Affaire 1), M. LAURENCE Hervé, M. ROTA Pierre.

Sortie en cours de séance : M. GUINCHARD Bertrand (Affaire 17).

Procurations :

Mme OUDOTTE Murielle	à	Mme GABELLI Corinne
Mme VIEILLE-PETIT Fabienne	à	M. GUINCHARD Bertrand
Mme JACQUET Valérie	à	M. VIVOT Romuald
Mme BALLYET Anne-Lise	à	M. PRINCE Jacques
Mme APPERCE Emeline	à	Mme HERARD Bénédicte
M. GUINOT Gérard	à	M. TOULET Julien
Mme HENRY Charlotte	à	Mme DROZ-BARTHOLET Martine

Monsieur GENRE ouvre la séance en procédant à l'appel des membres de l'assemblée. Il indique que le quorum est atteint et il sollicite un secrétaire de séance.

Il a été procédé, conformément à l'article L. 2121-15 du Code Général des Collectivités Territoriales, à l'élection d'un secrétaire pris dans le Conseil. Monsieur Didier CHAUVIN ayant obtenu la majorité des suffrages, a été désigné pour remplir ces fonctions qu'il a acceptées.

Monsieur GENRE soumet ensuite le procès-verbal du Conseil Municipal du 25 octobre 2021 au vote.

En l'absence d'opposition et d'abstention, le procès-verbal est approuvé à l'unanimité des membres présents et représentés.

Finances

Affaire n°1 : Demande de garantie d'emprunt en faveur de Néolia pour la réhabilitation de 60 logements collectifs, 2 à 12 rue des Déportés à Pontarlier

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	22
Votants	27

La société Néolia sollicite la garantie à hauteur de 40% de la Ville de Pontarlier pour un emprunt contracté auprès de la Caisse des Dépôts et Consignations (CDC) selon les caractéristiques financières et aux charges et conditions du contrat de prêt n°127698 constitué de 2 lignes de prêt pour un montant total de 1 887 980 €.

Ledit contrat est joint en annexe et fait partie intégrante du présent document.

La garantie de la collectivité est accordée pour la durée totale du prêt, soit 20 ans, jusqu'au complet remboursement de celui-ci. Elle porte sur l'ensemble des sommes contractuellement dues par l'emprunteur dont il ne se serait pas acquitté à la date d'exigibilité.

Sur notification de l'impayé par lettre simple de la CDC, la collectivité s'engage dans les meilleurs délais à se substituer à l'emprunteur pour son paiement, en renonçant au bénéfice de discussion et sans jamais opposer le défaut de ressources nécessaires à ce règlement.

A titre d'information, les engagements de ces derniers sont réputés conjoints, de telle sorte que la Garantie de chaque Garant est due pour la totalité du Prêt à hauteur de sa quote-part expressément fixée aux termes de l'acte portant Garantie au Prêt.

Il est précisé que, si la durée de préfinancement retenue par l'Emprunteur est inférieure à douze (12) mois, les intérêts courus pendant cette période sont exigibles au terme de celle-ci et si cette durée est égale ou supérieure à douze (12) mois, les intérêts feront l'objet d'une capitalisation sauf si l'Emprunteur opte pour le paiement des intérêts de la période.

Le Conseil Municipal s'engage pendant toute la durée du prêt à libérer, en cas de besoin, des ressources suffisantes pour couvrir les charges de ce prêt.

La Commission Finances consultée par mail le 14 janvier 2022 a émis un avis favorable à l'unanimité.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Accorde la garantie à hauteur de 40% pour le prêt n°127698 constitué de 2 lignes de prêt pour un montant total de 1 887 980 € contracté par Néolia auprès de la CDC, soit une garantie de 755 192 € (1 887 980 € x 40%).

CAISSE DES DÉPÔTS ET CONSIGNATIONS

Francois LAIGNEAU
CAISSE DES DÉPÔTS ET CONSIGNATIONS
Signé électroniquement le 06/10/2021 11:27:01

Jacques DENIS
DIRECTEUR ADMINISTRATIF ET FINANCIER
NEOLIA
Signé électroniquement le 27/10/2021 14 16 :19

CONTRAT DE PRÊT

N° 127698

Entre

NEOLIA - n° 000208306

Et

LA CAISSE DES DÉPÔTS ET CONSIGNATIONS

PR0090-PR0068 V3.24.5 page 1/25
Contrat de prêt n° 127698 Emprunteur n° 000208306

CAISSE DES DÉPÔTS ET CONSIGNATIONS

CONTRAT DE PRÊT

Entre

NEOLIA, SIREN n°: 305918732, sis(e) 34 R DE LA COMBE AUX BICHES BP 267 25205 MONTBELIARD CEDEX,

Ci-après indifféremment dénommé(e) « **NEOLIA** » ou « **l'Emprunteur** »,

DE PREMIÈRE PART,

et :

LA CAISSE DES DÉPÔTS ET CONSIGNATIONS, établissement spécial créé par la loi du 28 avril 1816, codifiée aux articles L. 518-2 et suivants du Code monétaire et financier, sise 56 rue de Lille, 75007 PARIS,

Ci-après indifféremment dénommée « **la Caisse des Dépôts** », « **la CDC** » ou « **le Prêteur** »

DE DEUXIÈME PART,

Indifféremment dénommé(e)s « **les Parties** » ou « **la Partie** »

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

CAISSE DES DÉPÔTS ET CONSIGNATIONS

SOMMAIRE

ARTICLE 1	OBJET DU PRÊT	P.4
ARTICLE 2	PRÊT	P.4
ARTICLE 3	DURÉE TOTALE	P.4
ARTICLE 4	TAUX EFFECTIF GLOBAL	P.4
ARTICLE 5	DÉFINITIONS	P.5
ARTICLE 6	CONDITIONS DE PRISE D'EFFET ET DATE LIMITE DE VALIDITÉ DU CONTRAT	P.9
ARTICLE 7	CONDITIONS SUSPENSIVES AU VERSEMENT DE CHAQUE LIGNE DU PRÊT	P.9
ARTICLE 8	MISE À DISPOSITION DE CHAQUE LIGNE DU PRÊT	P.10
ARTICLE 9	CARACTÉRISTIQUES FINANCIÈRES DE CHAQUE LIGNE DU PRÊT	P.11
ARTICLE 10	DÉTERMINATION DES TAUX	P.13
ARTICLE 11	CALCUL ET PAIEMENT DES INTÉRÊTS	P.15
ARTICLE 12	AMORTISSEMENT ET REMBOURSEMENT DU CAPITAL	P.16
ARTICLE 13	RÈGLEMENT DES ÉCHÉANCES	P.16
ARTICLE 14	COMMISSIONS	P.16
ARTICLE 15	DÉCLARATIONS ET ENGAGEMENTS DE L'EMPRUNTEUR	P.17
ARTICLE 16	GARANTIES	P.20
ARTICLE 17	REMBOURSEMENTS ANTICIPÉS ET LEURS CONDITIONS FINANCIÈRES	P.21
ARTICLE 18	RETARD DE PAIEMENT - INTÉRÊTS MORATOIRES	P.24
ARTICLE 19	NON RENONCIATION	P.25
ARTICLE 20	DROITS ET FRAIS	P.25
ARTICLE 21	NOTIFICATIONS ET DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL	P.25
ARTICLE 22	ÉLECTION DE DOMICILE ET ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE	P.25
ANNEXE	CONFIRMATION D'AUTORISATION DE PRÉLÈVEMENT AUTOMATIQUE	

L' ANNEXE EST UNE PARTIE INDISSOCIABLE DU PRÉSENT CONTRAT DE PRÊT

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

ARTICLE 1 OBJET DU PRÊT

Le présent Contrat est destiné au financement de l'opération PONTARLIER - 2 à 12 Rue des Déportés, Parc social public, Réhabilitation de 60 logements situés 2 à 12 Rue des Déportés 25300 PONTARLIER.

ARTICLE 2 PRÊT

Le Prêteur consent à l'Emprunteur qui l'accepte, un Prêt d'un montant maximum d'un million huit-cent-quatre-vingt-sept mille neuf-cent-quatre-vingts euros (1 887 980,00 euros) constitué de 2 Lignes du Prêt.

Ce Prêt est destiné au financement de l'opération visée à l'Article **« Objet du Prêt »** et selon l'affectation suivante :

- PAM Taux fixe - Complémentaire à l'Eco-prêt, d'un montant de huit-cent-quatre-vingt-dix-sept mille neuf-cent-quatre-vingts euros (897 980,00 euros) ;
- PAM Eco-prêt, d'un montant de neuf-cent-quatre-vingt-dix mille euros (990 000,00 euros) ;

Le montant de chaque Ligne du Prêt ne pourra en aucun cas être dépassé et il ne pourra pas y avoir de fongibilité entre chaque Ligne du Prêt.

ARTICLE 3 DURÉE TOTALE

Le Contrat entre en vigueur suivant les dispositions de l'Article **« Conditions de Prise d'Effet et Date Limite de Validité du Contrat »** pour une durée totale allant jusqu'au paiement de la dernière échéance du Prêt.

ARTICLE 4 TAUX EFFECTIF GLOBAL

Le Taux Effectif Global (TEG), figurant à l'Article **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »**, est donné en respect des dispositions de l'article L. 313-4 du Code monétaire et financier.

Le TEG de chaque Ligne du Prêt est calculé pour leur durée totale sans remboursement anticipé, sur la base du taux d'intérêt initial auquel s'ajoutent les frais, commissions ou rémunérations de toute nature nécessaires à l'octroi du Prêt.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

ARTICLE 5 DÉFINITIONS

Pour l'interprétation et l'application du Contrat, les termes et expressions ci-après auront la signification suivante :

Les **« Autorisations »** désignent tout agrément, permis, certificat, autorisation, licence, approbation, notarisation ou enregistrement.

La **« Consolidation de la Ligne du Prêt »** désigne l'opération visant à additionner, au terme de la Phase de Mobilisation, l'ensemble des Versements effectués et le cas échéant, les intérêts capitalisés liés aux Versements. Elle intervient à la Date de Début de la Phase d'Amortissement.

Le **« Contrat »** désigne le présent Contrat de Prêt, son annexe et ses éventuels avenants.

La **« Courbe de Taux OAT »** désigne la courbe formée par la structure par termes des taux OAT publiée sur la page Bloomberg <YCGT0014> (taux « mid » correspondant à la moyenne entre le taux demandé ou « bid » et le taux offert ou « ask »). En cas d'absence de publication pour une maturité donnée, les taux seront déterminés par interpolation linéaire réalisée à partir du Taux OAT publié pour une durée immédiatement inférieure et de celui publié pour une durée immédiatement supérieure. Sur Bloomberg, en cas d'indisponibilité, de la page pour la référence de marché susvisée, les Parties pourront convenir d'utiliser les différentes cotations publiées par la Banque de France.

La **« Courbe de Taux de Swap Euribor »** désigne la courbe formée par la structure par termes des taux de swap Euribor. Ces taux sont (i) publiés pour différentes maturités sur la page Bloomberg <IRSB 19> (taux de swap « mid » correspondant à la moyenne entre le taux demandé ou « bid » et le taux offert ou « ask »), taux composites Bloomberg pour la Zone euro, disponibles pour les maturités allant de 1 à 50 ans, ou en cas de cessation de publication sur cette page, toute autre page Bloomberg [ou Reuters ou autres contributeurs financiers agréés] qui serait notifiée par le Prêteur à l'Emprunteur ou (ii), en cas d'absence de publication pour une maturité donnée, déterminés par interpolation linéaire réalisée à partir du taux de swap publié pour une durée immédiatement inférieure et de celui publié pour une durée immédiatement supérieure.

La **« Courbe de Taux de Swap Inflation »** désigne la courbe formée par la structure par termes des taux de swap inflation. Ces taux sont (i) publiés pour différentes maturités sur les pages Bloomberg (taux de swap « mid » correspondant à la moyenne entre le taux demandé ou « bid » et le taux offert ou « ask ») à l'aide des codes <FRSWI1 Index> à <FRSWI50 Index> (taux London composite swap zéro coupon pour l'inflation hors tabac, disponibles pour des maturités allant de 1 à 50 ans) ou en cas de cessation de publication sur ces pages, toutes autres pages Bloomberg [ou Reuters ou autres contributeurs financiers agréés] ;qui seraient notifiées par le Prêteur à l'Emprunteur ou (ii), en cas d'absence de publication pour une maturité donnée, déterminés par interpolation linéaire réalisée à partir du taux de swap publié pour une durée immédiatement inférieure et de celui publié pour une durée immédiatement supérieure.

La **« Date de Début de la Phase d'Amortissement »** correspond au premier jour du mois suivant la Date d'Effet du Contrat additionnée, dans le cas d'une Ligne du Prêt avec une Phase de Préfinancement, de la Durée de la Phase de Préfinancement.

Les **« Dates d'Echéances »** correspondent, pour une Ligne du Prêt, aux dates de paiement des intérêts et/ou de remboursement du capital pendant la Phase d'Amortissement.

Selon la périodicité choisie, la date des échéances est déterminée à compter de la Date de Début de la Phase d'Amortissement.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

La **« Date d'Effet »** du Contrat est la date de réception, par le Prêteur, du Contrat signé par l'ensemble des Parties et ce, dès lors que la (ou les) condition(s) stipulée(s) à l'Article **« Conditions de Prise d'Effet et Date Limite de Validité du Contrat »** a (ont) été remplie(s).

La **« Date Limite de Mobilisation »** correspond à la date de fin de la Phase de Mobilisation d'une Ligne du Prêt et est fixée soit deux mois avant la date de première échéance si la Ligne du Prêt ne comporte pas de Phase de Préfinancement, soit au terme de la Durée de la Phase de Préfinancement si la Ligne du Prêt comporte une Phase de Préfinancement.

Le **« Droit Environnemental »** désigne (i) la législation de l'Union Européenne (en ce compris ses principes généraux et usages), (ii) les lois et réglementations nationales, ainsi que (iii) tous traités internationaux applicables.

La **« Durée de la Ligne du Prêt »** désigne, pour chaque Ligne du Prêt, la durée comprise entre la Date de Début de la Phase d'Amortissement et la dernière Date d'Echéance.

La **« Durée de la Phase de Préfinancement »** est la durée comprise entre le premier jour du mois suivant la prise d'effet du Contrat et la Date Limite de Mobilisation de la Ligne du Prêt.

La **« Durée totale du Prêt »** désigne la durée comprise entre le premier jour du mois suivant sa Date d'Effet et la dernière Date d'Echéance.

La **« Durée de la Phase d'Amortissement de la Ligne du Prêt »** désigne la durée comprise entre la Date de Début de la Phase d'Amortissement et la dernière Date d'Échéance.

La **« Garantie »** est une sûreté accordée au Prêteur qui lui permet d'obtenir le paiement de sa créance en cas de défaillance de l'Emprunteur.

La **« Garantie publique »** désigne l'engagement par lequel une collectivité publique accorde sa caution à l'Emprunteur en garantissant au Prêteur le remboursement de la Ligne du Prêt en cas de défaillance de sa part.

L'**« Index »** désigne, pour une Ligne du Prêt, l'Index de référence appliqué en vue de déterminer le taux d'intérêt.

L'**« Index Livret A »** désigne le taux du Livret A, exprimé sous forme de taux annuel, calculé par les pouvoirs publics sur la base de la formule en vigueur décrite à l'article 3 du règlement n°86-13 modifié du 14 mai 1986 du Comité de la Réglementation Bancaire et Financière relatif à la rémunération des fonds reçus par les établissements de crédit.

A chaque Révision de l'Index Livret A, l'Emprunteur aura la faculté de solliciter du Prêteur la communication des informations utiles concernant la nouvelle valeur applicable à la prochaine Date d'Echéance. En cas de disparition ou de non-publication de l'Index, l'Emprunteur ne pourra remettre en cause la Consolidation de la Ligne du Prêt ou retarder le paiement des échéances. Celles-ci continueront à être appelées aux Dates d'Echéances contractuelles, sur la base du dernier Index publié et seront révisées lorsque les nouvelles modalités de révision seront connues.

Si le Livret A servant de base aux modalités de révision de taux vient à disparaître avant le complet remboursement du Prêt, de nouvelles modalités de révision seront déterminées par le Prêteur en accord avec les pouvoirs publics. Dans ce cas, tant que les nouvelles modalités de révision ne seront pas définies, l'Emprunteur ne pourra user de la faculté de rembourser par anticipation qu'à titre provisionnel ; le décompte de remboursement définitif sera établi dès détermination des modalités de révision de remplacement.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

L'**« Index de la Phase de Préfinancement »** désigne, pour une Ligne du Prêt, l'Index de référence appliqué sur la phase de mobilisation en vue de déterminer le taux d'intérêt applicable sur cette phase.

Le « **Jour ouvré** » désigne tout jour de la semaine autre que le samedi, le dimanche ou jour férié légal.

La **« Ligne du Prêt »** désigne la ligne affectée à la réalisation de l'opération ou à une composante de celle-ci. Elle correspond à un produit déterminé et donne lieu à l'établissement d'un tableau d'amortissement qui lui est propre. Son montant correspond à la somme des Versements effectués pendant la Phase de Mobilisation auquel sont ajoutés le cas échéant, pour une Ligne du Prêt avec une Phase de Préfinancement, les intérêts capitalisés liés aux Versements.

Le **« Livret A »** désigne le produit d'épargne prévu par les articles L. 221-1 et suivants du Code monétaire et financier.

La **« Phase d'Amortissement pour une Ligne du Prêt avec une Phase de Préfinancement »** désigne, pour chaque Ligne du Prêt, la période débutant à l'issue de la Phase de Mobilisation, durant laquelle l'Emprunteur rembourse le capital prêté dans les conditions définies à l'Article **« Règlement des Echéances »**, et allant jusqu'à la dernière Date d'Echéance.

La **« Phase de Mobilisation pour une Ligne du Prêt avec une Phase de Préfinancement »** désigne la période débutant 10 jours ouvrés après la Date d'Effet et s'achevant à la Date Limite de Mobilisation de la Ligne du Prêt. Durant cette phase, l'Emprunteur a la faculté d'effectuer des demandes de Versement.

La **« Phase de Préfinancement »** désigne, pour une Ligne du Prêt, la période comprise entre le premier jour du mois suivant la Date d'Effet et sa Date Limite de Mobilisation.

Le **« Prêt »** désigne la somme mise à disposition de l'Emprunteur sous la forme d'une ou plusieurs Lignes du Prêt. Son montant ne peut pas excéder celui stipulé à l'Article **« Prêt »**.

Le « **Prêt Amélioration / Réhabilitation** » **(PAM)** est destiné à financer l'amélioration ou la réhabilitation des logements à usage locatif social et intermédiaire sociaux.

Le « **Prêt Amélioration / Réhabilitation Eco-Prêt** » **(PAM Eco-Prêt)** est destiné au financement d'opérations de réhabilitation thermique de logements sociaux situés en métropole et dans les départements de l'Outre-Mer, et ayant fait l'objet d'un audit énergétique selon la méthode TH-CE ex ou, pour les immeubles achevés avant 1948, d'un DPE fondé sur le relevé des consommations réelles. Par dérogation, pour les opérations de réhabilitation thermique de logements sociaux situés dans les départements de l'Outre-Mer, une combinaison de travaux d'économie d'énergie doit être réalisée dans les bâtiments.

La **« Révision »** consiste à prendre en compte la nouvelle valeur de l'Index de référence selon les modalités de révision ci-dessous :

La **« Double Révisabilité » (DR)** signifie que, pour une Ligne du Prêt, le taux d'intérêt actuariel annuel ainsi que le taux de progressivité des échéances sont révisés en cas de variation de l'Index.

Le **« Taux Fixe »** désigne le taux ni variable, ni révisable appliqué à une Ligne du Prêt.

Le **« Taux OAT »** désigne, à un moment donné et pour une maturité donnée, le taux de rendement (exprimé en pourcentage ou en points de base par an) d'une obligation assimilable du Trésor à Taux Fixe (OAT) émise par l'Etat Français. Les Taux OAT utilisés sont ceux composant la courbe publiée sur la page Bloomberg <YCGT0014>. Sur Bloomberg, en cas d'indisponibilité, de la page pour la référence de marché susvisée, les Parties pourront convenir d'utiliser les différentes cotations publiées par la Banque de France.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr

Le **« Taux de Swap EURIBOR »** désigne à un moment donné, en euro et pour une maturité donnée, le taux fixe in fine qui sera échangé contre l'Index EURIBOR constaté. Les Taux de Swap EURIBOR sont publiés pour différentes maturités sur la page Bloomberg <IRSB 19> (taux swap « ask » pour une cotation, « bid » dans les autres cas), taux composites Bloomberg pour la Zone euro, disponibles pour les maturités allant de 1 à 50 ans, ou en cas de cessation de publication sur cette page, toute autre page Bloomberg ou Reuters ou toute autre page publiée par un fournisseur de données financières qui serait notifiée par le Prêteur à l'Emprunteur.

Le **« Taux de Swap Inflation »** désigne, à un moment donné et pour une maturité donnée, le taux (exprimé en pourcentage ou en points de base par an) fixe zéro coupon (déterminé lors de la conclusion d'un Contrat de swap) qui sera échangé contre l'inflation cumulée sur la durée du swap (l'indice d'inflation est identique à celui servant de référence aux OATi, tel que publié sur les pages de l'Agence France Trésor). Les Taux de Swaps Inflation sont publiés pour différentes maturités sur les pages Bloomberg (taux de swap zéro coupon « ask » pour une cotation, « bid » dans les autres cas) à l'aide des codes <FRSWI1 Index> à <FRSWI50 Index> (taux London composite swap zéro coupon pour l'inflation hors tabac, disponibles pour des maturités allant de 1 à 50 ans) ou en cas de cessation de publication sur ces pages, toutes autres pages Bloomberg ou Reuters ou toute autre page publiée par un fournisseur de données financières qui seraient notifiées par le Prêteur à l'Emprunteur.

La **« Valeur de Marché de la Ligne du Prêt »** désigne, pour une Ligne du Prêt, à une date donnée, la valeur actualisée de chacun des flux de Versements et de remboursements en principal et intérêts restant à courir.

Dans le cas d'un Index révisable ou variable, les échéances seront recalculées sur la base de scénarios déterminés :
- sur la Courbe de Taux de Swap Euribor dans le cas de l'Index Euribor ;
- sur la Courbe de Taux de Swap Inflation dans le cas de l'Index l'Inflation ;
- sur une combinaison de la Courbe de Taux de Swap Euribor et de la Courbe de Taux de Swap Inflation, dans le cas des Index Livret A ou LEP.

Les échéances calculées sur la base du taux fixe ou des scénarios définis ci-dessus, sont actualisées sur la Courbe de Taux de Swap Euribor zéro coupon.

Les courbes utilisées sont celles en vigueur le jour du calcul des sommes dues.

La **« Valeur de Marché sur Courbe de Taux OAT »** désigne, à une date donnée, la valeur actualisée de chacun des flux en principal et intérêts restant à courir, des montants concernés.

Dans le cas d'un Index révisable ou variable, les échéances seront recalculées sur la base de scénarios déterminés :
- sur la Courbe de Taux de Swap Euribor dans le cas de l'Index Euribor ;
- sur la Courbe de Taux de Swap Inflation dans le cas de l'Index l'Inflation ;
- sur une combinaison de la Courbe de Taux de Swap Euribor et de la Courbe de Taux de Swap Inflation, dans le cas des Index Livret A ou LEP.

Les échéances calculées sur la base du Taux Fixe ou des scénarios définis ci-dessus, sont actualisées sur la Courbe de Taux OAT zéro coupon minorée de quinze (15) points de base.

Le **« Versement »** désigne, pour une Ligne du Prêt, la mise à disposition de l'Emprunteur de tout ou partie du montant en principal de la Ligne du Prêt.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

ARTICLE 6 CONDITIONS DE PRISE D'EFFET ET DATE LIMITE DE VALIDITÉ DU CONTRAT

Le présent contrat et l'annexe devront être retournés signés au Prêteur

- soit par courrier : le Contrat devra alors être dûment complété, paraphé à chaque page et signé à la dernière page ;
- soit électroniquement via le site www.banquedesterritoires.fr si l'Emprunteur a opté pour la signature électronique : la signature sera alors apposée électroniquement sans qu'il soit besoin de parapher les pages.

Le contrat prendra effet à la date de réception du Contrat signé par l'ensemble des Parties et après réalisation, à la satisfaction du Prêteur, de la (ou des) condition(s) ci-après mentionnée(s).

A défaut de réalisation de cette (ou de ces) condition(s) à la date du **31/10/2021** le Prêteur pourra considérer le présent Contrat comme nul et non avenu.

La prise d'effet est subordonnée à la réalisation de la (ou des) condition(s) suivante(s) :

- la production de (ou des) acte(s) conforme(s) habilitant le représentant de l'Emprunteur à intervenir au présent contrat.

ARTICLE 7 CONDITIONS SUSPENSIVES AU VERSEMENT DE CHAQUE LIGNE DU PRÊT

Il est précisé que le Versement d'une Ligne du Prêt est subordonné au respect des dispositions suivantes :

- que l'autorisation de prélèvement soit retournée au Prêteur signée par un représentant de l'Emprunteur habilité ;

- qu'il n'y ait aucun manquement de l'Emprunteur à l'un quelconque des engagements prévus à l'Article **« Déclarations et Engagements de l'Emprunteur »** ;

- qu'aucun cas d'exigibilité anticipée, visé à l'Article **« Remboursements Anticipés et Leurs Conditions Financières »**, ne soit survenu ou susceptible de survenir ;

- que l'Emprunteur ne soit pas en situation d'impayé, de quelque nature que ce soit, vis-à-vis du Prêteur ;

- que l'Emprunteur justifie au Prêteur l'engagement de l'opération financée tel que précisé à l'Article **« Mise à Disposition de chaque Ligne du Prêt »** ;

- que l'Emprunteur produise au Prêteur la (ou les) pièce(s) suivante(s) :
  - Contrat de prêt(s) signé de l'ensemble des parties
  - Garantie(s) conforme(s)

A défaut de réalisation des conditions précitées au moins dix (10) Jours ouvrés avant la date souhaitée pour le premier Versement, le Prêteur sera dans l'impossibilité de procéder au Versement des fonds à cette date.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr

ARTICLE 8 MISE À DISPOSITION DE CHAQUE LIGNE DU PRÊT

Chaque Ligne du Prêt est mise à disposition pendant la Phase de Mobilisation du Contrat. Les Versements sont subordonnés au respect de l'Article **« Conditions Suspensives au Versement de chaque Ligne du Prêt »**, à la conformité et à l'effectivité de la (ou des) Garantie(s) apportée(s), ainsi qu'à la justification, par l'Emprunteur, de l'engagement de l'opération financée notamment par la production de l'ordre de service de démarrage des travaux, d'un compromis de vente ou de toute autre pièce préalablement agréée par le Prêteur.

Sous réserve des dispositions de l'alinéa précédent, un échéancier de Versements pour chaque Ligne du Prêt est proposé par le Prêteur à l'Emprunteur. Cet échéancier est positionné à la Date Limite de Mobilisation des fonds.

Le premier Versement est subordonné à la prise d'effet du Contrat et ne peut intervenir moins de dix (10) Jours ouvrés après la Date d'Effet et le dernier Versement doit intervenir avant la Date Limite de Mobilisation.

Il appartient à l'Emprunteur de s'assurer que l'échéancier de Versements correspond à l'opération financée ou de le modifier dans les conditions ci-après :
toute modification du ou des échéanciers de Versements doit être :
- soit adressée par l'Emprunteur au Prêteur par lettre parvenue au moins dix (10) Jours ouvrés avant la date de Versement prévue initialement,
- soit réalisée par l'Emprunteur directement sur le site : www.banquedesterritoires.fr en respectant un délai de trois (3) Jours ouvrés entre la date de demande et la nouvelle date de réalisation du Versement souhaitée.

Le Prêteur se réserve le droit de requérir de l'Emprunteur les justificatifs de cette modification de l'échéancier.

A la date limite de mobilisation de chaque Ligne du Prêt, si la somme des Versements est inférieure au montant de la Ligne du Prêt, le montant de la Ligne du Prêt sera ramené au montant effectivement versé dans les conditions figurant à l'Article **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »**.

En cas de retard dans le déroulement de l'opération, l'Emprunteur s'engage à avertir le Prêteur et à adapter le ou les échéanciers de Versements prévisionnels aux besoins effectifs de décaissements liés à l'avancement des travaux.

Le Prêteur a la faculté, pour des raisons motivées, de modifier une ou plusieurs dates prévues à l'échéancier de Versements voire de suspendre les Versements, sous réserve d'en informer préalablement l'Emprunteur par courrier ou par voie électronique.

Les Versements sont domiciliés sur le compte dont l'intitulé exact est porté sur l'accusé de réception transmis à l'Emprunteur à la prise d'effet du Contrat.

L'Emprunteur a la faculté de procéder à un changement de domiciliation en cours de Versement du Prêt sous réserve d'en faire la demande au Prêteur, par lettre parvenue au moins vingt (20) Jours ouvrés avant la nouvelle date de réalisation du Versement.

Le Prêteur se réserve, toutefois, le droit d'agréer les établissements teneurs des comptes ainsi que les catégories de comptes sur lesquels doivent intervenir les Versements.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

ARTICLE 9 CARACTÉRISTIQUES FINANCIÈRES DE CHAQUE LIGNE DU PRÊT

Les caractéristiques financières de chaque Ligne du Prêt sont les suivantes :

Offre CDC				
Caractéristiques de la Ligne du Prêt	PAM	PAM		
Enveloppe	Taux fixe - Complémentaire à l'Eco-prêt	Eco-prêt		
Identifiant de la Ligne du Prêt	5403620	5403534		
Montant de la Ligne du Prêt	897 980 €	990 000 €		
Commission d'instruction	0 €	0 €		
Pénalité de dédit	Indemnité actuarielle sur courbe OAT	-		
Durée de la période	Annuelle	Annuelle		
Taux de période	0,77 %	0,05 %		
TEG de la Ligne du Prêt	0,77 %	0,05 %		
Phase de préfinancement				
Durée du préfinancement	12 mois	24 mois		
Index de préfinancement	Taux fixe	Livret A		
Marge fixe sur index de préfinancement	-	- 0,45 %		
Taux d'intérêt du préfinancement	0,77 %	0,05 %		
Règlement des intérêts de préfinancement	Paiement en fin de préfinancement	Paiement en fin de préfinancement		
Phase d'amortissement				
Durée	20 ans	20 ans		
Index[1]	Taux fixe	Livret A		
Marge fixe sur index	-	- 0,45 %		
Taux d'intérêt[2]	0,77 %	0,05 %		
Périodicité	Annuelle	Annuelle		
Profil d'amortissement	Échéance prioritaire (intérêts différés)	Échéance prioritaire (intérêts différés)		
Condition de remboursement anticipé volontaire	Indemnité actuarielle sur courbe OAT	Indemnité actuarielle		
Modalité de révision	Sans objet	DR		
Taux de progressivité de l'échéance	0 %	0,5 %		
Mode de calcul des intérêts	Equivalent	Equivalent		

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

Phase d'amortissement (suite)				
Base de calcul des intérêts	30 / 360	30 / 360		

1 A titre purement indicatif et sans valeur contractuelle, la valeur de l'index à la date d'émission du présent Contrat est de 0,5 % (Livret A).

2 Le(s) taux indiqué(s) ci-dessus est (sont) susceptible(s) de varier en fonction des variations de l'Index de la Ligne du Prêt.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

A l'exception des Lignes du Prêt dont la Phase de Préfinancement est indexée sur Euribor, l'Emprunteur a la faculté, pendant la Phase de Préfinancement et au plus tard deux mois avant la plus proche des deux dates entre la nouvelle date de fin de Phase de Préfinancement et la date initiale, de solliciter l'accord du Prêteur pour l'allongement ou la réduction de la Durée de la Phase de Préfinancement mentionnée ci-dessus.

Si cette nouvelle Durée de la Phase de Préfinancement s'inscrit dans la période de 3 à 24 mois indiquée dans l'acte de garantie, alors cette modification ne donnera pas lieu à l'établissement d'un nouvel acte de garantie et sera formalisée sous la forme d'une lettre valant avenant.

Par ailleurs, la modification de la Durée de la Phase de Préfinancement fera l'objet de la perception d'une commission de réaménagement dans les conditions prévues à l'Article **« Commissions »**.

L'Emprunteur reconnait que, conformément à la réglementation en vigueur, le TEG susmentionné, calculé selon un mode proportionnel au taux de période établi à partir d'une période de mois normalisés et rapporté à une année civile, est fourni en tenant compte de l'ensemble des commissions, rémunérations et frais, dont les frais de garantie, supportés par l'Emprunteur et portés à la connaissance du Prêteur lors de l'instruction de chaque Ligne du Prêt.

Pour l'avenir, le Prêteur et l'Emprunteur reconnaissent expressément pour chaque Ligne du Prêt, que :

- le TEG du fait des particularités de taux notamment en cas de taux variable, ne peut être fourni qu'à titre indicatif ;

- le calcul est effectué sur l'hypothèse d'un unique Versement, à la date de signature du Contrat qui vaut, pour les besoins du calcul du TEG, date de début d'amortissement théorique du Prêt.

Toutefois, ce TEG indicatif ne saurait être opposable au Prêteur en cas de modification des informations portées à sa connaissance.

Et, l'Emprunteur reconnait avoir procédé personnellement à toutes les estimations qu'il jugeait nécessaires à l'appréciation du coût total de chaque Ligne du Prêt.

Les frais de garantie, visés ci-dessus, sont intégrés pour le calcul du TEG sur la base du montage de garantie prévu à l'Article « **Garantie** ».

ARTICLE 10 DÉTERMINATION DES TAUX

MODALITÉS DE DÉTERMINATION DU TAUX FIXE

Le Taux Fixe est déterminé par le Prêteur, pour chaque Ligne du Prêt. Sa valeur est définie à l'Article **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »**.

MODALITÉ DE DETERMINATION DES INTÉRÊTS DE LA PHASE DE PRÉFINANCEMENT

Le montant des intérêts de la Phase de Préfinancement, est calculé en fonction, d'une part, du montant et des dates de Versements et, d'autre part, du taux d'intérêt en vigueur pendant cette période. Le taux d'Intérêt de la Phase de Préfinancement est indiqué à l'Article **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »**.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

CAISSE DES DÉPÔTS ET CONSIGNATIONS

MODALITÉS D'ACTUALISATION DU TAUX VARIABLE

A chaque variation de l'Index, l'Emprunteur aura la faculté de solliciter du Prêteur la communication des informations utiles concernant les nouvelles valeurs applicables à la prochaine Date d'Echéance de chaque Ligne du Prêt.

Selon les caractéristiques propres à chaque Ligne du Prêt, l'actualisation du (ou des) taux applicable(s) s'effectue selon les modalités de révisions ci-après.

Le taux d'intérêt et, le cas échéant, le taux de progressivité de l'échéance indiqués à l'Article **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »**, font l'objet d'une actualisation de leur valeur, à la Date d'Effet du Contrat, en cas de variation de l'Index.

Les valeurs actualisées sont calculées par application des formules de révision indiquées ci-après.

MODALITÉS DE RÉVISION DU TAUX VARIABLE

PHASE DE PRÉFINANCEMENT

Le taux de l'Index retenu sera celui en vigueur deux (2) Jours ouvrés précédant la date de la Révision pour l'Index Euribor et à la date de la Révision pour les autres Index.

Le montant des intérêts de la Phase de Préfinancement est calculé en fonction, d'une part, du montant et des dates de Versements et, d'autre part, des taux d'intérêt successivement en vigueur pendant cette période.

Le taux d'Intérêt de la Phase de Préfinancement (IP) indiqué à l'Article **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »** et actualisé comme indiqué ci-dessus, est révisé à chaque variation de l'Index dans les conditions ci-après définies :

- Le taux d'intérêt révisé (IP') de la Ligne du Prêt est déterminé selon la formule : IP' = TP + MP

où TP désigne le taux de l'Index de préfinancement retenu à la date de Révision et MP la marge fixe sur Index de préfinancement prévue à l'Article **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »**.

PHASE D'AMORTISSEMENT

Pour chaque Ligne du Prêt révisée selon la modalité « Double Révisabilité », le taux d'intérêt actuariel annuel (I) et le taux annuel de progressivité (P) indiqués à l'Article **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »** et actualisés, comme indiqué ci-dessus, sont révisés à la Date de Début de la Phase d'Amortissement puis à chaque Date d'Echéance de la Ligne du Prêt, dans les conditions ci-après définies :

- Le taux d'intérêt révisé (I') de la Ligne du Prêt est déterminé selon la formule : I' = T + M

où T désigne le taux de l'Index en vigueur à la date de Révision et M la marge fixe sur Index prévue à l'Article **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »** en vigueur à la Date d'Echéance de la Ligne du Prêt.

Le taux ainsi calculé correspond au taux actuariel annuel pour la Durée de la Ligne du Prêt restant à courir. Il s'applique au capital restant dû et, le cas échéant, à la part des intérêts dont le règlement a été différé.

- Le taux annuel de progressivité révisé (P') des échéances, est déterminé selon la formule : P' = (1+I') (1+P) / (1+I) - 1

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr

Les taux révisés s'appliquent au calcul des échéances relatives à la Phase d'Amortissement restant à courir.

En tout état de cause, en Phase d'Amortissement ainsi qu'en Phase de Préfinancement éventuelle, le taux d'intérêt de chaque Ligne du Prêt ne saurait être négatif et le cas échéant sera ramené à 0 %.

ARTICLE 11 CALCUL ET PAIEMENT DES INTÉRÊTS

Les intérêts dus au titre de la période comprise entre deux Dates d'Echéances sont déterminés selon la ou les méthodes de calcul décrites ci-après.

Où (I) désigne les intérêts calculés à terme échu, (K) le capital restant dû au début de la période majoré, le cas échéant, du stock d'intérêts et (t) le taux d'intérêt annuel sur la période.

- Méthode de calcul selon un mode équivalent et une base « 30 / 360 » :

$$I = K \times [(1 + t)^{\text{"base de calcul"}} - 1]$$

La base de calcul « 30 / 360 » suppose que l'on considère que tous les mois comportent 30 jours et que l'année comporte 360 jours.

Pour chaque Ligne du Prêt, les intérêts seront exigibles selon les conditions ci-après.

Si la Durée de la Phase de Préfinancement est inférieure à 12 mois, l'Emprunteur paie, dans les conditions définies à l'Article « **Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt** » et à la date d'exigibilité indiquée dans la mise en recouvrement adressée par le Prêteur, le montant des intérêts courus sur les Versements effectués pendant cette phase, arrêtés à la Date de Début de la Phase d'Amortissement.

Le capital de la Ligne du Prêt, dont les caractéristiques financières sont précisées à l'Article précité, est constitué par la somme des Versements effectués à l'Emprunteur pendant la Phase de Préfinancement.

En outre, si la Durée de la Phase de Préfinancement est supérieure ou égale à 12 mois, l'Emprunteur a également la faculté d'opter pour le paiement des intérêts courus sur les Versements effectués pendant la Phase de Préfinancement et ce dans les conditions mentionnées ci-dessus. Cependant, il peut choisir la capitalisation desdits intérêts et ainsi consolider la Ligne du Prêt selon les caractéristiques financières précisées à l'Article « **Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt** ». Dans ce cas le capital de la Ligne du Prêt est constitué par la somme des Versements effectués à l'Emprunteur et des intérêts courus sur ces Versements durant cette phase.

Si le choix de l'Emprunteur s'est porté sur la capitalisation des intérêts, ce dernier a la possibilité de solliciter du Prêteur la modification de cette modalité de règlement des intérêts de préfinancement afin de les payer en fin de Phase de Préfinancement.

Aussi, l'Emprunteur devra faire part au Prêteur de sa volonté de modifier ladite modalité de paiement, au plus tard deux mois avant la fin de la Date de Début de la Phase d'Amortissement. Dès lors que la nouvelle modalité de paiement de ces intérêts est prévue dans l'acte de garantie, cette modification ne donnera pas lieu à l'établissement d'un nouvel acte de garantie et sera formalisée sous la forme d'une lettre valant avenant. Par ailleurs, la modification de la modalité de règlement des intérêts de préfinancement fera l'objet de la perception d'une commission de réaménagement dans les conditions prévues à l'Article « **Commissions** ».

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

Pour chaque Ligne du Prêt comportant une Phase de Préfinancement, les intérêts dus au titre de chaque échéance seront déterminés selon les méthodes de calcul ci-dessus et compte tenu des modalités définies à l'Article « **Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt** ».

ARTICLE 12 AMORTISSEMENT ET REMBOURSEMENT DU CAPITAL

Pour chaque Ligne du Prêt, l'amortissement du capital se fera selon le ou les profils d'amortissements ci-après.

Lors de l'établissement du tableau d'amortissement d'une Ligne du Prêt avec un profil « échéance prioritaire (intérêts différés) », les intérêts et l'échéance sont prioritaires sur l'amortissement de la Ligne du Prêt. Ce dernier se voit déduit et son montant correspond à la différence entre le montant de l'échéance et celui des intérêts.

La séquence d'échéance est fonction du taux de progressivité des échéances mentionnées aux Articles **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »** et **« Détermination des Taux »**.

Si les intérêts sont supérieurs à l'échéance, alors la différence entre le montant des intérêts et de l'échéance constitue les intérêts différés. Le montant amorti au titre de la période est donc nul.

ARTICLE 13 RÈGLEMENT DES ÉCHÉANCES

L'Emprunteur paie, à chaque Date d'Echéance, le montant correspondant au remboursement du capital et au paiement des intérêts dus. Ce montant est déterminé selon les modalités définies à l'Article **« Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt »**.

Le tableau d'amortissement de chaque Ligne du Prêt indique le capital restant dû et la répartition des échéances entre capital et intérêts, et le cas échéant du stock d'intérêts, calculée sur la base d'un Versement unique réalisé en Date de Début de la Phase d'Amortissement.

Les paiements font l'objet d'un prélèvement automatique au bénéfice du Prêteur. Ce prélèvement est effectué conformément à l'autorisation reçue par le Prêteur à cet effet.

Les sommes dues par les Emprunteurs ayant l'obligation d'utiliser le réseau des comptables publics font l'objet d'un prélèvement selon la procédure du débit d'office. Elles sont acquittées auprès de la Caisse des Dépôts à Paris.

Les paiements sont effectués de sorte que les fonds parviennent effectivement dans les écritures comptables de la Caisse des Dépôts au plus tard le jour de l'échéance ou le premier jour ouvré suivant celui de l'échéance si ce jour n'est pas un jour ouvré.

ARTICLE 14 COMMISSIONS

Le présent Prêt n'est soumis à la perception d'aucune commission d'instruction.

L'Emprunteur sera redevable pour chaque Ligne du Prêt, en cas de modification de la Durée de la Phase de Préfinancement définie à l'Article « **Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt** » et/ou de la modalité de règlement des intérêts de préfinancement définie à l'Article « **Calcul et Paiement des intérêts** », d'une commission de réaménagement de cent euros (100 €) par Ligne du Prêt réaménagée.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

Ladite commission sera prélevée par le Prêteur après réception de la lettre valant avenant formalisant la ou les modifications et après prise en compte de la ou des nouvelles caractéristiques financières.

L'Emprunteur sera redevable, pour chaque Ligne du Prêt le mentionnant dans l'Article **« Caractéristiques financières de chaque Ligne du Prêt »** d'une Pénalité de Dédit dans le cas où la somme des Versements est inférieure au montant mis à sa disposition.

Cette Pénalité de Dédit est calculée à la Date Limite de Mobilisation et correspond à une indemnité actuarielle sur courbe OAT sur la base du montant en principal non mobilisé par Ligne du Prêt. Cette indemnité sera égale à la différence, uniquement lorsque celle-ci est positive, entre la **« Valeur de Marché sur Courbe de Taux OAT »** et le montant en principal non mobilisé par Ligne du Prêt.

ARTICLE 15 DÉCLARATIONS ET ENGAGEMENTS DE L'EMPRUNTEUR

DÉCLARATIONS DE L'EMPRUNTEUR :

L'Emprunteur déclare et garantit au Prêteur :

- avoir pris connaissance de toutes les dispositions et pièces formant le Contrat et les accepter ;

- qu'il a la capacité de conclure et signer le Contrat auquel il est Partie, ayant obtenu toutes les autorisations nécessaires à cet effet, ainsi que d'exécuter les obligations qui en découlent ;

- qu'il renonce expressément à bénéficier d'un délai de rétractation à compter de la conclusion du contrat ;

- qu'il a une parfaite connaissance et compréhension des caractéristiques financières et des conditions de remboursement du Prêt et qu'il reconnaît avoir obtenu de la part du Prêteur, en tant que de besoin, toutes les informations utiles et nécessaires ;

- la conformité des décisions jointes aux originaux et rendues exécutoires ;

- la sincérité des documents transmis et notamment de la certification des documents comptables fournis et l'absence de toute contestation à leur égard ;

- qu'il n'est pas en état de cessation de paiement et ne fait l'objet d'aucune procédure collective ;

- qu'il n'a pas déposé de requête en vue de l'ouverture d'une procédure amiable le concernant ;

- l'absence de recours de quelque nature que ce soit à l'encontre de l'opération financée ;

- qu'il a été informé que le Prêteur pourra céder et/ou transférer tout ou partie de ses droits et obligations sans que son accord ne soit préalablement requis.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

ENGAGEMENTS DE L'EMPRUNTEUR :

Sous peine de déchéance du terme de remboursement du Prêt, l'Emprunteur s'engage à :

- affecter les fonds exclusivement au projet défini à l'Article **« Objet du Prêt »** du Contrat. Cependant, l'utilisation des fonds par l'Emprunteur pour un objet autre que celui défini à l'Article précité ne saurait en aucun cas engager la responsabilité du Prêteur ;

- rembourser le Prêt aux Dates d'Echéances convenues ;

- assurer les immeubles, objet du présent financement, contre l'incendie et à présenter au Prêteur un exemplaire des polices en cours à première réquisition ;

- ne pas consentir, sans l'accord préalable du Prêteur, de Garantie sur le foncier et les immeubles financés, pendant toute la durée de remboursement du Prêt, à l'exception de celles qui pourraient être prises, le cas échéant, par le(s) garant(s) en contrepartie de l'engagement constaté par l'Article **« Garanties »** du Contrat ;

- obtenir tous droits immobiliers, permis et Autorisations nécessaires, s'assurer et /ou faire en sorte que celles-ci nécessaires ou requises pour réaliser l'opération sont délivrées et maintenues en vigueur ;

- justifier du titre définitif conforme conférant les droits réels immobiliers pour l'opération financée dans les cas où celui-ci n'a pas été préalablement transmis et conserver, sauf accord préalable écrit du Prêteur, la propriété de tout ou partie significative des biens financés par le Prêt ;

- souscrire et maintenir, le cas échéant, pendant toute la durée du chantier et jusqu'à l'achèvement des ouvrages financés par le Prêteur, une police d'assurance tous risques chantier, pour son compte et celui de tous les intervenants à la construction, garantissant les ouvrages en cours de construction contre tous dommages matériels, ainsi que la responsabilité de l'Emprunteur comme de tous les intervenants pour tous dommages aux avoisinants ou aux existants ;

- entretenir, réparer et renouveler les actifs utilisés dans le cadre de l'opération ;

- apporter, le cas échéant, les fonds propres nécessaires à l'équilibre financier de l'opération ;

- informer préalablement (et au plus tard dans le mois précédant l'évènement) le Prêteur et obtenir son accord sur tout projet :

  - de transformation de son statut, ou de fusion, absorption, scission, apport partiel d'actif, transfert universel de patrimoine ou toute autre opération assimilée ;
  - de modification relative à son actionnariat de référence et à la répartition de son capital social telle que cession de droits sociaux ou entrée au capital d'un nouvel associé/actionnaire ;
  - de signature ou modification d'un pacte d'associés ou d'actionnaires, et plus spécifiquement s'agissant des SA d'HLM au sens des dispositions de l'article L.422-2-1 du Code de la construction et de l'habitation ;

- maintenir, pendant toute la durée du Contrat, la vocation sociale de l'opération financée et justifier du respect de cet engagement par l'envoi, au Prêteur, d'un rapport annuel d'activité ;

- produire à tout moment au Prêteur, sur sa demande, les documents financiers et comptables des trois derniers exercices clos ainsi que, le cas échéant, un prévisionnel budgétaire ou tout ratio financier que le Prêteur jugera utile d'obtenir ;

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

- fournir à la demande du Prêteur, les pièces attestant de la réalisation de l'objet du financement visé à l'Article « **Objet du Prêt** », ainsi que les documents justifiant de l'obtention de tout financement permettant d'assurer la pérennité du caractère social de l'opération financée ;

- fournir au Prêteur, dans les deux années qui suivent la date d'achèvement des travaux, le prix de revient définitif de l'opération financée par le Prêt ;

- tenir des écritures comptables de toutes les transactions financières et dépenses faites dans le cadre de l'opération financée et conserver lesdits livres comptables ;

- fournir, soit sur sa situation, soit sur les projets financés, tout renseignement et document budgétaire ou comptable à jour que le Prêteur peut être amené à lui réclamer notamment, une prospective actualisée mettant en évidence sa capacité à moyen et long terme à faire face aux charges générées par le projet, et à permettre aux représentants du Prêteur de procéder à toutes vérifications qu'ils jugeraient utiles ;

- informer, le cas échéant, le Prêteur sans délai, de toute décision tendant à déférer les délibérations de l'assemblée délibérante de l'Emprunteur autorisant le recours au Prêt et ses modalités devant toute juridiction, de même que du dépôt de tout recours à l'encontre d'un acte détachable du Contrat ;

- informer, le cas échéant, le Prêteur, sans délai, de l'ouverture d'une procédure amiable à sa demande ou de l'ouverture d'une procédure collective à son égard, ainsi que de la survenance de toute procédure précontentieuse, contentieuse, arbitrale ou administrative devant toute juridiction ou autorité quelconque ;

- informer préalablement, le cas échéant, le Prêteur de tout projet de nantissement de ses parts sociales ou actions ;

- informer, dès qu'il en a connaissance, le Prêteur de la survenance de tout évènement visé à l'article « **Remboursements Anticipés et Leurs Conditions Financières** » ;

- informer le Prêteur dès qu'il en a connaissance, de tout évènement susceptible de retarder le démarrage de l'opération financée, d'en suspendre momentanément ou durablement voire d'en annuler la réalisation, ou d'en modifier le contenu ;

- informer le Prêteur de la date d'achèvement des travaux, par production de la déclaration ad hoc, dans un délai maximum de trois mois à compter de celle-ci ;

- à ne pas céder ou transférer tout ou partie de ses droits ou obligations au titre du présent Contrat sans l'autorisation expresse du Prêteur.

- respecter les dispositions réglementaires applicables aux logements locatifs sociaux et transmettre au Prêteur, en cas de réalisation de logements locatifs sociaux sur le(s) bien(s) immobilier(s) financé(s) au moyen du Prêt, la décision de subvention ou d'agrément ouvrant droit à un financement de la Caisse des Dépôts ou d'un établissement de crédit ayant conclu une convention avec celle-ci ;

- démarrer les travaux dans les six mois suivant l'offre de prêt ou dans les douze mois pour les départements de l'Outre-Mer, et les achever au plus tard 24 mois après cette date sauf dérogation expresse ;

- réaliser au moyen des fonds octroyés, les travaux préconisés par l'audit énergétique méthode TH-C-E ex pour dégager le gain énergétique renseigné lors de la demande de PAM éco-prêt en ligne ou dans la fiche « Engagement de performance globale ». A défaut d'audit énergétique, l'Emprunteur s'engage à réaliser les travaux de rénovation thermique tels que spécifiés dans la demande de prêt en ligne ou dans la fiche "Interventions à caractère thermique".

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

Par dérogation, les travaux réalisés dans les départements de l'Outre-Mer seront spécifiés dans l'« Agrément - formulaire de demande d'éco-prêt logement social » validé par la Direction de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DEAL) ;

- produire sur simple demande du Prêteur les documents justificatifs permettant de vérifier le contenu et la réalisation des travaux préconisés par l'audit initial ;

- communiquer sur demande du Prêteur, le rapport de Repérage Amiante avant travaux ;

- fournir au Prêteur, le cas échéant, copie du label réglementaire de performance énergétique obtenu dans le cadre d'une certification globale justifiant du montant majoré des sommes prêtées dans l'année suivant la date de déclaration d'achèvement des travaux (ou d'achèvement des travaux dans les cas où une déclaration ne serait pas obligatoire). Par dérogation, pour les travaux situés dans les départements de l'Outre-Mer, fournir au Prêteur, le cas échéant, copie du justificatif établi par un (ou des) certificateur(s) de l'inscription du bâtiment dans une démarche de qualité environnementale et de l'obtention du Label ;

- solliciter le Prêteur pour tout financement complémentaire pour des travaux d'amélioration portant sur la même opération ;

- communiquer sur simple demande du Prêteur copie des relevés de consommation d'énergie (chauffage et eau chaude sanitaire en collectif) des logements et bâtiments à réhabiliter situés en métropole correspondant aux trois années précédant la réhabilitation ainsi qu'aux trois années suivantes, copie des factures correspondant aux travaux de rénovation thermique réalisés ;

- réaliser les opérations de réhabilitation au moyen des fonds de chaque Ligne du Prêt PAM et dans le respect des caractéristiques figurant au tableau « Détail des opérations de réhabilitation » transmis au Prêteur lors de la demande de Prêt.

ARTICLE 16 GARANTIES

Le remboursement du capital et le paiement des intérêts ainsi que toutes les sommes contractuellement dues ou devenues exigibles au titre du présent contrat sont garantis comme suit :

Type de Garantie	Dénomination du garant / Désignation de la Garantie	Quotité Garantie (en %)
Collectivités locales	DEPARTEMENT DU DOUBS	60,00
Collectivités locales	COMMUNE DE PONTARLIER	40,00

Les Garants du Prêt s'engagent, pendant toute la durée du Prêt, au cas où l'Emprunteur, pour quelque motif que ce soit, ne s'acquitterait pas de toutes sommes contractuellement dues ou devenues exigibles, à en effectuer le paiement en ses lieu et place et sur simple demande du Prêteur, sans pouvoir exiger que celui-ci discute au préalable les biens de l'Emprunteur défaillant.

Les engagements de ces derniers sont réputés conjoints, de telle sorte que la Garantie de chaque Garant est due pour la totalité du Prêt à hauteur de sa quote-part expressément fixée aux termes de l'acte portant Garantie au Prêt.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

ARTICLE 17 REMBOURSEMENTS ANTICIPÉS ET LEURS CONDITIONS FINANCIÈRES

Tout remboursement anticipé devra être accompagné du paiement, le cas échéant, des intérêts différés correspondants. Ce montant sera calculé au prorata des capitaux remboursés en cas de remboursement partiel.
Tout remboursement anticipé doit être accompagné du paiement des intérêts courus contractuels correspondants.
Le paiement des intérêts courus sur les sommes ainsi remboursées par anticipation, sera effectué dans les conditions définies à l'Article « **Calcul et Paiement des Intérêts** ».
Le remboursement anticipé partiel ou total du Prêt, qu'il soit volontaire ou obligatoire, donnera lieu, au règlement par l'Emprunteur d'une indemnité dont les modalités de calcul sont détaillées selon les différents cas, au sein du présent Article.
L'indemnité perçue par le Prêteur est destinée à compenser le préjudice financier résultant du remboursement anticipé du Prêt avant son terme, au regard de la spécificité de la ressource prêtée et de son replacement sur les marchés financiers.

L'Emprunteur reconnaît avoir été informé des conditions financières des remboursements anticipés et en accepte les dispositions.

17.1 REMBOURSEMENTS ANTICIPÉS VOLONTAIRES

17.1.1 Conditions des demandes de remboursements anticipés volontaires

En Phase de Préfinancement l'Emprunteur a la faculté d'effectuer, pour chaque Ligne du Prêt, des remboursements anticipés volontaires totaux ou partiels dès le premier Versement et pendant toute la Durée de la Phase de Préfinancement. Ces derniers sont pris en compte dès la Date de Début de la Phase d'Amortissement si le Versement effectif des fonds est constaté dans les écritures comptables de la Caisse des Dépôts au moins deux mois avant cette date.

Pour chaque Ligne du Prêt comportant une indemnité actuarielle, dont les modalités de calculs sont stipulées ci-après, l'Emprunteur a la faculté d'effectuer, en Phase d'amortissement, des remboursements anticipés volontaires totaux ou partiels à chaque Date d'Echéance moyennant un préavis de quarante cinq (45) jours calendaires avant la date de remboursement anticipé volontaire souhaitée. Les remboursements anticipés volontaires sont pris en compte pour l'échéance suivante si le Versement effectif des sommes est constaté dans les écritures comptables de la Caisse des Dépôts au moins deux mois avant cette échéance.

La date du jour de calcul des sommes dues est fixée quarante (40) jours calendaires avant la date de remboursement anticipé volontaire souhaitée.

Toute demande de remboursement anticipé volontaire notifiée conformément à l'Article « **Notifications** » doit indiquer, pour chaque Ligne du Prêt, la date à laquelle doit intervenir le remboursement anticipé volontaire, le montant devant être remboursé par anticipation et préciser la (ou les) Ligne(s) du Prêt sur laquelle (ou lesquelles) ce(s) remboursement(s) anticipé(s) doit(doivent) intervenir.

Le Prêteur lui adressera, trente cinq (35) jours calendaires avant la date souhaitée pour le remboursement anticipé volontaire, le montant de l'indemnité de remboursement anticipé volontaire calculé selon les modalités détaillées ci-après au présent article.

L'Emprunteur devra confirmer le remboursement anticipé volontaire par courriel ou par télécopie, selon les modalités définies à l'Article « **Notifications** », dans les cinq (5) jours calendaires qui suivent la réception du calcul de l'indemnité de remboursement anticipé volontaire.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

Sa confirmation vaut accord irrévocable des Parties sur le montant total du remboursement anticipé volontaire et du montant de l'indemnité.

17.1.2 Conditions financières des remboursements anticipés volontaires

Les conditions financières des remboursements anticipés volontaires définies ci-dessous et applicables à chaque Ligne du Prêt sont détaillées à l'Article « **Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt** ».

Les remboursements anticipés volontaires effectués en cours de Phase de Préfinancement donnent lieu à perception d'une indemnité égale à celle perçue en cas de remboursements anticipés volontaires en cours de Phase d'Amortissement.

Durant la Phase d'Amortissement, les remboursements anticipés volontaires donnent également lieu à la perception, par le Prêteur, d'une indemnité actuarielle dont le montant sera égal à la différence, uniquement lorsque celle-ci est positive, entre la « **Valeur de Marché de la Ligne du Prêt** » et le montant du capital remboursé par anticipation, augmenté des intérêts courus non échus dus à la date du remboursement anticipé.

Durant la Phase d'Amortissement, les remboursements anticipés volontaires donnent également lieu à la perception, par le Prêteur, d'une Indemnité actuarielle sur courbe OAT dont le montant sera égal à la différence, uniquement lorsque celle-ci est positive, entre la Valeur de Marché sur Courbe de Taux OAT et le montant du capital remboursé par anticipation, augmenté des intérêts courus non échus dus à la date du remboursement anticipé.
En cas de remboursement anticipé partiel, les échéances ultérieures sont recalculées, par application des caractéristiques en vigueur à la date du remboursement, sur la base, d'une part, du capital restant dû majoré, le cas échéant, des intérêts différés correspondants et, d'autre part, de la durée résiduelle du Prêt.

17.2 REMBOURSEMENTS ANTICIPÉS OBLIGATOIRES

17.2.1 Premier cas entrainant un remboursement anticipé obligatoire

Toutes sommes contractuellement dues au Prêteur au titre du Contrat deviendront immédiatement exigibles en cas de :

- tout impayé à Date d'Echéance, ces derniers entraineront également l'exigibilité d'intérêts moratoires ;

- perte par l'Emprunteur de sa qualité le rendant éligible au Prêt ;

- dévolution du bien financé à une personne non éligible au Prêt et/ou non agréée par le Prêteur en raison de la dissolution, pour quelque cause que ce soit, de l'organisme Emprunteur ;

- vente de logement faite par l'Emprunteur au profit de personnes morales ne contractualisant pas avec la Caisse des Dépôts pour l'acquisition desdits logements ;

- non respect par l'Emprunteur des dispositions légales et réglementaires applicables aux logements locatifs sociaux ;

- non utilisation des fonds empruntés conformément à l'objet du Prêt tel que défini à l'Article **«Objet du Prêt»** du Contrat ;

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

- non respect de l'un des engagements de l'Emprunteur énumérés à l'Article **« Déclarations et Engagements de l'Emprunteur »**, ou en cas de survenance de l'un des événements suivants :

  - dissolution, liquidation judiciaire ou amiable, plan de cession de l'Emprunteur ou de l'un des associés de l'Emprunteur dans le cadre d'une procédure collective ;
  - la(les) Garantie(s) octroyée(s) dans le cadre du Contrat, a(ont) été rapportée(s), cesse(nt) d'être valable(s) ou pleinement efficace(s), pour quelque cause que ce soit.

Les cas de remboursements anticipés obligatoires ci-dessus donneront lieu au paiement par l'Emprunteur d'une pénalité égale à 7 % du montant total des sommes exigibles par anticipation.

17.2.2 Deuxième cas entrainant un remboursement anticipé obligatoire

Toutes sommes contractuellement dues au Prêteur au titre du Contrat deviendront immédiatement exigibles dans les cas suivants :

- cession, démolition ou destruction du bien immobilier financé par le Prêt, sauf dispositions législatives ou réglementaires contraires ou renonciation expresse du Prêteur ;

- transfert, démembrement ou extinction, pour quelque motif que ce soit, des droits réels immobiliers détenus par l'Emprunteur sur le bien financé ;

- action judiciaire ou administrative tendant à modifier ou à annuler les autorisations administratives nécessaires à la réalisation de l'opération ;

- modification du statut juridique, du capital (dans son montant ou dans sa répartition), de l'actionnaire de référence, du pacte d'actionnaires ou de la gouvernance de l'Emprunteur, n'ayant pas obtenu l'accord préalable du Prêteur ;

- nantissement des parts sociales ou actions de l'Emprunteur.

Les cas de remboursements anticipés obligatoires ci-dessus donneront lieu au paiement par l'Emprunteur d'une indemnité égale à un semestre d'intérêts sur les sommes remboursées par anticipation, calculée au taux du Prêt en vigueur à la date du remboursement anticipé.

17.2.3 Troisième cas entrainant un remboursement anticipé obligatoire

L'Emprunteur s'oblige, au plus tard dans les deux (2) années qui suivent la date de déclaration d'achèvement des travaux ou dans l'année qui suit l'élaboration de la fiche de clôture d'opération, à rembourser les sommes trop perçues, au titre du Contrat, lorsque :

- le montant total des subventions obtenues est supérieur au montant initialement mentionné dans le plan de financement de l'opération ;

- le prix de revient définitif de l'opération est inférieur au prix prévisionnel ayant servi de base au calcul du montant du Prêt.

A défaut de remboursement dans ces délais une indemnité, égale à celle perçue en cas de remboursements anticipés volontaires, sera due sur les sommes trop perçues remboursées par anticipation.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

Donnent lieu au seul paiement des intérêts contractuels courus correspondants, les cas de remboursements anticipés suivants :

- vente de logement faite par l'Emprunteur au profit de personnes physiques ;

- vente de logement faite par l'Emprunteur au profit de personnes morales contractualisant avec la Caisse des Dépôts, dans les conditions d'octroi de cette dernière, pour l'acquisition desdits logements ;

- démolition pour vétusté et/ou dans le cadre de la politique de la ville (Zone ANRU).

En tout état de cause, en cas de remboursement anticipé obligatoire d'une Ligne du Prêt, l'Indemnité Actuarielle sur courbe OAT prévue à l'Article **« Conditions financières des remboursements anticipés volontaires »** sera due quelle que soit la date du remboursement. Elle sera calculée à la date de ce dernier.

De plus, à défaut de production dans l'année suivant la date de déclaration d'achèvement des travaux (ou d'achèvement des travaux dans le cas où une déclaration ne serait pas obligatoire), de la copie du label réglementaire de performance énergétique obtenu dans le cadre d'une certification globale justifiant du montant majoré des sommes prêtées, conformément au document précité « Engagement de performance globale », ou bien du justificatif de la démarche de qualité environnementale, la somme des montants correspondant à la majoration octroyée à chaque Ligne du Prêt PAM Eco-Prêt sera immédiatement exigible et une pénalité égale à 7% de la somme exigible sera due par l'Emprunteur au Prêteur.

Dans l'hypothèse où les travaux de rénovation thermique réalisés n'ont pas permis d'atteindre la performance énergétique rendant l'Objet du Prêt éligible au PAM Eco-prêt, et ce conformément aux stipulations prévues dans les pièces justificatives « Intervention à caractère thermique » et « Engagement de performance global », ou bien « Agrément - formulaire de demande d'éco-prêt logement social », le PAM Eco-prêt sera de fait requalifié en PAM et aux conditions de taux de celui-ci, soit un taux d'intérêt égal à TLA + 0.60 % (60 points de base).
En outre, cette requalification ne donnera pas lieu à l'établissement d'un avenant au présent contrat. Néanmoins si l'acte de garantie fait référence au taux d'intérêt du PAM Eco-prêt, alors un nouvel acte sera exigé par le Prêteur.

ARTICLE 18 RETARD DE PAIEMENT - INTÉRÊTS MORATOIRES

Toute somme due au titre de chaque Ligne du Prêt indexée sur Livret A, non versée à la date d'exigibilité, porte intérêt de plein droit, dans toute la mesure permise par la loi, à compter de cette date, au taux du Livret A majoré de 6 % (600 points de base).

Toute somme due au titre de chaque Ligne du Prêt indexée sur Taux Fixe non versée à la date d'exigibilité, porte intérêt de plein droit, dans toute la mesure permise par la loi, à compter de cette date, au taux de la Ligne du Prêt majoré de 5 % (500 points de base).

La date d'exigibilité des sommes remboursables par anticipation s'entend de la date du fait générateur de l'obligation de remboursement, quelle que soit la date à laquelle ce fait générateur a été constaté par le Prêteur.

La perception des intérêts de retard mentionnés au présent article ne constituera en aucun cas un octroi de délai de paiement ou une renonciation à un droit quelconque du Prêteur au titre du Contrat.

Sans préjudice de leur exigibilité à tout moment, les intérêts de retard échus et non-payés seront capitalisés avec le montant impayé, s'ils sont dus pour au moins une année entière au sens de l'article 1343-2 du Code civil.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

ARTICLE 19 NON RENONCIATION

Le Prêteur ne sera pas considéré comme ayant renoncé à un droit au titre du Contrat ou de tout document s'y rapportant du seul fait qu'il s'abstient de l'exercer ou retarde son exercice.

ARTICLE 20 DROITS ET FRAIS

L'Emprunteur prend à sa charge les droits et frais présents et futurs qui peuvent résulter du Contrat et notamment les frais de gestion et les commissions prévues à l'Article « **Caractéristiques Financières de chaque Ligne du Prêt** » et, le cas échéant, à l'Article « **Commissions** ».

ARTICLE 21 NOTIFICATIONS ET DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

Toutes les communications entre l'Emprunteur et le Prêteur (y compris les demandes de Prêt(s)) peuvent être effectuées soit par courriel soit via le site www.banquedesterritoires.fr par un représentant de l'Emprunteur dûment habilité. A cet égard, l'Emprunteur reconnaît que toute demande ou notification émanant de son représentant dûment habilité et transmise par courriel ou via le site indiqué ci-dessus l'engagera au même titre qu'une signature originale et sera considérée comme valable, même si, pour la bonne forme, une lettre simple de confirmation est requise.

Par ailleurs, l'Emprunteur est avisé que les informations résultant de la législation et de la réglementation concernant les données personnelles, et notamment, le règlement (UE) 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du Traitement des Données à caractère personnel et à la libre circulation de ces Données, applicable à compter du 25 mai 2018 (ci-après, « le RGPD »), font l'objet d'une notice, consultable sur le site www.banquedesterritoires.fr/donnees-personnelles.

ARTICLE 22 ÉLECTION DE DOMICILE ET ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE

Le Contrat est soumis au droit français.

Pour l'entière exécution des présentes et de leur suite, les Parties font élection de domicile, à leurs adresses ci-dessus mentionnées.

En cas de différends sur l'interprétation ou l'exécution des présentes, les Parties s'efforceront de trouver de bonne foi un accord amiable.

A défaut d'accord trouvé, tout litige sera soumis aux tribunaux compétents dans le ressort des juridictions du second degré de Paris.

Caisse des dépôts et consignations
La City 4 rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon cedex - Tél : 03 81 25 07 07
bourgogne-franche-comte@caissedesdepots.fr
banquedesterritoires.fr | @BanqueDesTerr

Ressources Humaines

Affaire n°2 : Modification du tableau des effectifs

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	23
Votants	29

1/ Direction des Moyens Opérationnels - Service électricité :

Le dispositif du PEC a pour objet l'insertion professionnelle des personnes sans emploi rencontrant des difficultés particulières d'accès à l'emploi.

La mise en œuvre de ce parcours repose sur le triptyque emploi-formation-accompagnement : un emploi permettant de développer des compétences transférables, un accès facilité à la formation et un accompagnement tout au long du parcours tant par l'employeur que par le service public de l'emploi, avec pour objectif l'inclusion durable dans l'emploi des personnes les plus éloignées du marché du travail.

Ce dispositif, qui concerne, notamment, les collectivités territoriales et leurs établissements, prévoit l'attribution d'une aide de l'Etat dans les conditions suivantes, à hauteur de :
- 80 % du SMIC brut pour les résidents des quartiers prioritaires de la ville (QPV) et des zones de revitalisation rurale (ZRR) ;
- 65 % du SMIC brut pour les jeunes de moins de 26 ans ou moins de 31 ans pour les travailleurs handicapés ;
- En moyenne, 50 % pour les autres publics.

Les personnes sont recrutées dans le cadre d'un contrat de travail de droit privé. Ce contrat bénéficie des exonérations de charges appliquées aux contrats d'accompagnement dans l'emploi.

La durée hebdomadaire afférente à l'emploi est de 35 heures par semaine, la durée du contrat est de 6 à 12 mois et la rémunération doit être au minimum égale au SMIC.

Il est proposé de créer un emploi dans le cadre du parcours emploi compétences au sein du service électricité dans les conditions suivantes :
- Durée des contrats : 6 mois renouvelable ;
- Durée hebdomadaire de travail : 23h15 avec des modulations possibles ;
- Rémunération : SMIC et le complément de rémunération versée dans le cadre du pacte social.

Les crédits nécessaires à la rémunération et aux charges des agents nommés dans les emplois seront inscrits au budget, chapitre 012.

2/ Direction des Activités Culturelles et du Tourisme :

Conformément à la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale, les fonctionnaires territoriaux peuvent bénéficier d'un aménagement de poste ou d'un reclassement lorsqu'il y a une inaptitude ou partielle ou totale à l'exercice de leurs fonctions. Dans le cadre de l'accompagnement d'un agent ayant été reconnu inapte à son poste au sein de la Direction des Moyens Opérationnels et ayant sollicité

un reclassement, il est proposé la création, pour une durée limitée à 6 mois, éventuellement renouvelable une fois, d'un poste relais sur le grade d'agent de maitrise principal. Il doit permettre d'évaluer, en situation de travail, les capacités et les compétences professionnelles du bénéficiaire et par la même de valider la poursuite de la procédure. Ce poste sera affecté à la médiathèque où cet agent assurera principalement des missions de renforts sur l'entretien, l'équipement des documents et à terme, des missions liées au prêt, au retour et au rangement des ouvrages.

Les crédits nécessaires à la rémunération et aux charges des agents nommés dans les emplois seront inscrits au budget, chapitre 012.

3/ Avancement de grade et promotion interne – Ajustement :

Lors du Conseil Municipal du 13 décembre 2021, dans le cadre du tableau d'avancement annuel 2022, une délibération prévoyait les suppressions/créations de postes correspondantes aux avancements de grade et promotion interne. Suite aux propositions concertées de la Ville de Pontarlier et aux listes d'aptitude établies au titre de la promotion interne par le Président du Centre de Gestion du Doubs, le tableau des effectifs doit être ajusté pour tenir compte des décisions définitives de carrière à compter du 1er janvier 2022.

Filière	Ancien grade	Nouveau grade	Nombre de postes
Technique	Technicien principal 1ère classe	Ingénieur	1

Les crédits nécessaires à la rémunération et aux charges des agents nommés dans les emplois seront inscrits au budget, chapitre 012.

4/ Direction de l'Eau et de l'assainissement

Dans le cadre du transfert de la compétence Eau à la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, il s'agit de modifier le tableau des effectifs en conséquence avec la suppression des postes qui résultent du transfert de personnel de la Ville de Pontarlier vers la CCGP.

Filière	Grade	Titulaire	Tps Complet	Permanent	Nombre de poste
Technique	Ingénieur	Non	Oui	Oui	1
	Ingénieur	Oui	Oui	Oui	1
	Adjoint technique de 2ème classe	Oui	Oui	Oui	1
	Agent de maîtrise principal	Oui	Oui	Oui	2
	Adjoint technique	Oui	Oui	Oui	2

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 28 janvier 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,
- Valide la modification du tableau des effectifs ;

- Autorise le Maire à prendre toutes les décisions s'y rapportant.

Ressources Humaines

Affaire n°3 : Convention de mise à disposition du Directeur Général des Services en faveur de la Ville de Pontarlier

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

Lors de sa séance du 14 décembre 2020, le Conseil Municipal avait autorisé le renouvellement de la convention de mise à disposition du Directeur Général des Services de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier en faveur de la Ville de Pontarlier, du 1er janvier 2021 au 31 décembre 2021.

Dans le cadre de cette mise à disposition, la Ville de Pontarlier s'engage à rembourser à la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, la masse salariale inhérente à cette mise à disposition à hauteur de 50 %.

Cette convention arrivant à son terme, il convient de la reconduire pour une nouvelle période de deux ans, soit du 1er janvier 2022 au 31 décembre 2023, afin de disposer de la même échéance que la convention de mutualisation des services.

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 28 janvier 2022.

Monsieur TOULET fait part de remarques sur cette convention et sur celle figurant au point 4 de l'ordre du jour (convention de mutualisation entre la CCGP et la Ville de Pontarlier). Il rappelle que le démarrage de ces deux conventions date de l'année 2012. Il constate que depuis 10 ans, il n'y a pas d'évaluation sur les avantages de la mutualisation. Les pourcentages varient selon les directions concernées mais aucune précision n'est apportée pour les comprendre.
Monsieur TOULET regrette le manque de transparence. Il a bien pris note qu'un jour une comptabilité analytique sera mise en place. En attendant, ces conventions lui posent souci considérant qu'il s'agit de deux entités financières différentes avec certains contribuables différents. L'élu ne comprend pas, après 10 années d'existence, qu'il faille encore attendre l'obtention de toutes les données.

Monsieur TOULET précise que les élus du groupe de la minorité voteront contre les deux conventions pour marquer leur désaccord. Concernant les recrutements en cours des directeurs qui s'avèrent difficiles, Monsieur TOULET considère qu'il serait utile à tous les candidats de connaître les attentes des deux collectivités, s'agissant des directions mutualisées.

Monsieur GENRE répond « que cela n'a rien à voir ». Il rappelle que des économies d'échelles sont constatées à travers la mutualisation de nombreux postes au sein de la Direction Générale, à l'exception de ceux qui ont des compétences qui ne peuvent pas être réparties entre la Ville de Pontarlier et la CCGP.

En matière de transparence, Monsieur GENRE souligne pour la DRH, que le nombre d'agents gérés par chacune des collectivités est pris en considération. La répartition est donc faite chaque année, au prorata de la charge constatée.

Monsieur GENRE se dit favorable à l'avenir pour présenter un seul pacte financier et budgétaire. Il confirme à nouveau que jusqu'ici, la mutualisation a permis d'économiser plusieurs dizaines de milliers d'euros.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
Par 25 voix pour, 6 voix contre,

- Valide la convention mise à disposition du Directeur Général des Services de la CCGP en faveur de la Ville de Pontarlier visant notamment à définir le remboursement de la Ville de Pontarlier ;
- Autorise le Maire ou son représentant signer la convention.

Convention de mise à disposition auprès de la Ville de Pontarlier du Directeur Général des Services

Vu la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 modifiée portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale, et plus particulièrement ses articles 61 à 63 relatifs à la mise à disposition,

Vu le décret n°2008-580 du 18 juin 2008 relatif à l'application de ces dispositions aux collectivités territoriales et aux établissements publics locaux,

Vu l'accord de l'agent,

La présente convention est établie :

Entre la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, représentée par son Président, Monsieur Patrick GENRE, agissant en vertu d'une délibération du Conseil Communautaire en date du 26 janvier 2022 ;

Et la Ville de Pontarlier, représentée par son 1er adjoint, Monsieur Jean-Marc GROSJEAN, agissant en vertu d'une délibération du Conseil Municipal en date du 7 février 2022 ;

Il est convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet

La présente convention a pour objet, conformément à l'article L5211-4-1 du Code général des collectivités territoriales, et dans un souci de bonne organisation et de rationalisation des services, de préciser les conditions et les modalités de mise à disposition du Directeur Général des Services de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier au profit de la Ville de Pontarlier qui en est membre.

Article 2 : Nature des fonctions exercées par le fonctionnaire mis à disposition

Le Directeur Général des Services de la CCGP est mis à disposition, avec son accord, en vue d'assurer les fonctions de Directeur Général des Services de la Ville de Pontarlier.

Article 3 : Durée de la mise à disposition

Le Directeur Général des Services est mis à disposition de la Ville de Pontarlier à compter du 1er janvier 2022 jusqu'au 31 décembre 2023.
La présente convention pourra être renouvelée par accord express entre les parties.

Article 4 : Conditions d'emploi du fonctionnaire mis à disposition

Le Directeur Général des Services est mis à disposition de la Ville de Pontarlier à raison d'une quotité de 50%.

La quotité précisée à l'alinéa précédent pourra, en tant que besoin, être modifiée d'un commun accord entre les parties, et ce en fonction de l'évolution des besoins respectifs constatés pour la Communauté de Communes du Grand Pontarlier et pour la Ville de Pontarlier.

Article 5 : Situation du fonctionnaire mis à disposition

Le Directeur Général des Services mis à disposition demeure statutairement employé par la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, dans les conditions de statuts et d'emploi qui sont les siens.

Il effectue son service pour le compte de la Ville de Pontarlier selon la quotité et les modalités prévues par la présente convention.

Article 6 : Modalités de contrôle des activités du fonctionnaire mis à disposition

Le Maire de la Ville de Pontarlier peut lui adresser directement toutes instructions nécessaires à l'exécution des tâches et des missions qui lui incombe. Il contrôle l'exécution de ces tâches et missions.

Article 7 : Délégations de signature

Conformément aux dispositions de l'article L5211-9 du CGCT, le Maire de la Ville de Pontarlier peut, le cas échéant, lui donner sous sa surveillance et sous sa responsabilité, par arrêté, délégation de signature pour l'exécution des missions qu'il lui confie en application de l'article 6 de la présente convention.

Article 8 : Modalités financières de la mise à disposition

La Communauté de Communes du Grand Pontarlier verse au Directeur Général des Services la rémunération correspondant à son grade (traitement de base, NBI, supplément familial, primes et indemnités).

La Ville de Pontarlier s'engage à rembourser à la Communauté de Communes du Grand Pontarlier les charges de fonctionnement engendrées par la mise à disposition à hauteur de 50% de la charge nette du coût de fonctionnement dudit service pour la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, telle qu'elle apparaît dans la comptabilité analytique de cette dernière.

Les charges visées ci-dessus sont constatées après établissement de la comptabilité analytique de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier sur ce poste. Le remboursement effectué par la Ville de Pontarlier fait l'objet d'un versement prévisionnel semestriel dont le montant est fixé à 50% du montant annuel définitif de l'exercice antérieur, dès que celui-ci est connu.

Une régularisation intervient dans le mois suivant la date de l'établissement de cette comptabilité analytique par la Communauté de Communes du Grand Pontarlier.

Article 9 : Fin de mise à disposition

La mise à disposition du Directeur Général des Services peut prendre fin avant le terme fixé à l'article 3 de la présente convention à la demande, adressée au moins deux mois à l'avance :

- de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier,
- de la Ville de Pontarlier,
- du fonctionnaire mis à disposition.

Si au terme de la mise à disposition, le Directeur Général des Services ne peut être réaffecté dans les fonctions qu'il exerçait à la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, il sera placé, après avis de la Commission Administrative Paritaire, dans des fonctions d'un niveau hiérarchiquement comparable.

Article 10 : Juridiction compétente en cas de litige

Tous les litiges pouvant résulter de l'application de la présente convention relèvent du Tribunal Administratif.

Fait à Pontarlier, le

Pour la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, Le Président, Patrick GENRE	Pour la Ville de Pontarlier, Le 1er adjoint, Jean-Marc GROSJEAN

Ressources Humaines

Affaire n°4 : Convention de mutualisation entre la Communauté de Communes du Grand Pontarlier et la Ville de Pontarlier

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

Depuis le 1er janvier 2012, les services fonctionnels de la Ville de Pontarlier et de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier sont mutualisés.

Pour mémoire, sont concernés les services suivants :
- la Direction de la Stratégie Financière et Ordonnancement ;
- la Direction des Affaires Juridiques, de la Commande Publique et du Patrimoine ;
- la Direction des Ressources Humaines ;
- la Direction THD, Informatique, SIG ;
- la Direction de la Communication et des Relations Publiques ;
- la Direction Stratégie du Territoire.

Cette mutualisation a permis aux deux entités de mettre en commun leurs moyens humains et matériels affectés à un service ou à une compétence. Source d'économie d'échelle et d'efficacité de l'action publique, la mutualisation des services fonctionnels est aujourd'hui une pratique vertueuse dans laquelle la CCGP et la Ville de Pontarlier s'inscrivent, respectueuse de l'autonomie des structures territoriales.

A cet égard, une convention définissant les modalités d'application de cette mutualisation a été conclu en 2012 et reconduite jusqu'au 31 décembre 2021.

Cette dernière étant arrivée à échéance, il conviendrait de la renouveler dans les mêmes conditions pour une durée de deux ans. Durant cette période, une réflexion quant à des amendements sera diligentée au regard des observations qui pourront être émises par le contrôle de gestion.

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 28 janvier 2022.

Monsieur GENRE confirme la poursuite d'une réflexion pour éventuellement obtenir à terme un seul budget au niveau RH. Une estimation est nécessaire. Celle-ci s'avère complexe. Elle portera sur le coût impacté par le transfert complet de la fiscalité des communes vers la CCGP pour la prise en charge du fonctionnement global de la collectivité. Monsieur GENRE précise qu'actuellement, les dépenses sont affectées selon les charges constatées.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
Par 25 voix pour, 6 voix contre,
- Valide la convention de mutualisation visant notamment à définir le remboursement de la Ville de Pontarlier ;
- Autorise le Maire ou son représentant à signer la convention.

Convention de mutualisation entre la Communauté de Communes du Grand Pontarlier et la Ville de Pontarlier

Entre la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, représentée par son Président, Monsieur Patrick GENRE, agissant en vertu d'une délibération du Conseil Communautaire en date du 26 janvier 2022,

Et la Ville de Pontarlier, représentée par le 1er Adjoint, Monsieur Jean-Marc GROSJEAN, agissant en vertu d'une délibération du Conseil Municipal en date du 7 février 2022,

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

Préambule

L'article L.5211-4-1 III et IV du Code Général des Collectivités Territoriales modifié, prévoit : « … Les services d'un établissement public de coopération intercommunale peuvent être en tout ou partie mis à disposition d'une ou plusieurs de ses communes membres, pour l'exercice de leurs compétences, lorsque cette mise à disposition présente un intérêt dans le cadre d'une bonne organisation des services […] une convention conclue entre l'établissement public de coopération intercommunale et chaque commune intéressée en fixe les modalités après consultation des comités sociaux territoriaux compétents ».

Article I : Objet

Dans le cadre d'une mutualisation au sens de l'article précité, la présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles la Communauté de Communes du Grand Pontarlier met une partie de ses services à disposition de la Ville de Pontarlier.

Cette mutualisation doit permettre aux deux entités de mettre en commun leurs moyens humains et matériels affectés à un service ou à une compétence. Source d'économie d'échelle et d'efficacité de l'action publique, la mutualisation desdits services est aujourd'hui une pratique vertueuse dans laquelle la Communauté de Communes du Grand Pontarlier et la Ville de Pontarlier s'inscrivent, respectueuse de l'autonomie des structures territoriales.

Cette mutualisation ne vise en aucun cas à affaiblir cette libre administration mais permet de répondre aux objectifs suivants :

- optimiser la gestion du personnel,
- maîtriser la dépense locale,
- rendre plus efficiente et efficace le service public et l'action publique.

Article II : Principes

La Communauté de Communes du Grand Pontarlier met à disposition de la Ville de Pontarlier ses services fonctionnels.

Ainsi les directions suivantes seront désormais communes et en partie mises à disposition de la Ville de Pontarlier :

- la Direction Stratégie Financière et Ordonnancement ;
- la Direction des Affaires Juridiques, de la Commande Publique et du Patrimoine ;
- la Direction des Ressources Humaines ;
- la Direction THD / Informatique / SIG ;
- la Direction de la Communication et des Relations Publiques,
- la Direction Stratégie du Territoire.

Cette mise à disposition concernera l'ensemble des moyens humains et matériels des directions susvisées, considérées comme nécessaires à l'exercice des compétences de la Ville de Pontarlier.

A cet égard, les services fonctionnels de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier sont mis, de plein droit, à disposition de la Ville de Pontarlier.

La liste des postes et fonctions concernés par ces mises à disposition est actualisée selon les évolutions des effectifs de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier et des besoins de la Ville de Pontarlier.

En tout état de cause, la carrière des agents mis à disposition est gérée par la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, établissement public de rattachement des agents. En conséquence, la Communauté de Communes du Grand Pontarlier verse aux agents mis à disposition la rémunération correspondant à leur grade et à leur fonction.

Article III : Transfert de l'Autorité Hiérarchique

Pour l'exercice de leurs activités au bénéfice de la Ville, les agents des services mis à disposition sont placés sous l'autorité du Maire de la Ville de Pontarlier. Le Maire adresse directement aux responsables de services mis à disposition toutes instructions nécessaires à l'exécution des tâches qu'il confie auxdits services. Il peut donner sous sa surveillance et sa responsabilité, par arrêté, délégation de signature aux responsables desdits services pour l'exécution des missions confiées.

Article IV : Responsabilité

Chaque collectivité reste responsable, vis-à-vis des tiers, des décisions prises dans le cadre de l'exercice de ses compétences. Par conséquent, les initiatives et décisions à prendre par chacune des collectivités relèvent des autorités et organes qui lui sont propres. Ainsi, la Ville de Pontarlier assume seule la responsabilité des actes et décisions, contrats et engagements de toute nature nonobstant l'intervention des services mis à disposition.

De même, la Ville de Pontarlier conserve la complète responsabilité du processus de décision et des décisions relatives aux domaines de compétences relevant de ses propres services.

Article V : Charges

En contrepartie de cette mise à disposition de services, la Ville de Pontarlier rembourse à la Communauté de Communes du Grand Pontarlier les frais de fonctionnement desdits services.

Pour ce faire, l'article L.5211-4-1 du CGCT définit la base d'un coût unitaire de fonctionnement du service soit en l'espèce : coût unitaire de fonctionnement annuel au sein des services fonctionnels mutualisés 33 809 € pour la masse salariale et 917 € pour les charges liées au fonctionnement.

In fine et selon les dispositions de l'article D.5211-16 du CGCT, le coût unitaire de fonctionnement ainsi déterminé sera multiplié par le nombre d'unités de fonctionnement constatées.

En conséquence et à titre indicatif, s'agissant de l'année 2022, les parties estiment que la part d'activité des services mutualisés dédiés à la Ville de Pontarlier représente :

- 65 % concernant la Direction Stratégie Financière et Ordonnancement,
- 50 % concernant la Direction des Affaires Juridiques, de la Commande Publique et du Patrimoine,
- 65 % concernant la Direction des Ressources Humaines,
- 60 % concernant la Direction THD / Informatique / SIG,
- 90 % concernant la Direction de la Communication et des Relations Publique.

Pour la Direction Stratégie de Territoire la répartition est différente en fonction des missions des agents, aussi les parties estiment que la part d'activité des services mutualisés dédiés à la Ville de Pontarlier représente :

- 20 % concernant le Directeur et son assistant,
- 70 % concernant l'agent chargé de l'Accessibilité et de la Sécurité.

En tout état de cause, il convient de souligner que les charges liées au fonctionnement sont, selon le cas, facturées à la Ville (Direction des Ressources Humaines, Direction Stratégie Financière et Ordonnancement, Direction des Affaires Juridiques, de la Commande Publique et du Patrimoine, Direction Stratégie de Territoire) ou à la Communauté de Communes du Grand Pontarlier (Direction de la Communication et des Relations Publiques, Direction THD / Informatique / SIG).

Article VI : Modalités financières

Le remboursement effectué par la Ville de Pontarlier fera l'objet d'un acompte mensuel dont le montant est fixé à 1/12ème du montant annuel correspondant aux unités de fonctionnement prévisionnelles telles que fixées ci-dessus. Une régularisation interviendra au second trimestre de l'année N+1 sur la base des dépenses réellement constatées.

Les clauses financières sont applicables au *prorata temporis* en cas de résiliation telle que définie à l'article VIII de la présente convention.

Article VII : Durée - modification

La présente convention est conclue pour une durée de deux ans, du 1er janvier 2022 au 31 décembre 2023.

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant.

Article VIII : Résiliation

La présente convention peut être résiliée par l'une ou l'autre des parties moyennant le respect d'un préavis de six mois, notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

Tout manquement de l'une ou l'autre des parties aux obligations qu'elle a en charge aux termes de la présente convention entraînera, si bon semble au créancier de l'obligation inexécutée, la résiliation de plein droit de ladite convention, un mois après mise en demeure d'exécution par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet.

Article IX : Litiges

Tout litige pouvant survenir dans le cadre de l'application de la présente convention relèvera de la compétence du Tribunal Administratif de Besançon. Les parties s'engagent toutefois à rechercher préalablement une solution amiable au litige.

Fait en deux exemplaires, à Pontarlier, le

Pour la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, Le Président,	Pour la Ville de Pontarlier, Le 1er Adjoint,
Patrick GENRE	Jean-Marc GROSJEAN

Ressources Humaines

Affaire n°5 : Ticket Mobilité - Renouvellement du dispositif et revalorisation

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

Par une convention a effet au 1er janvier 2020, la collectivité s'est associée à la Région Bourgogne Franche-Comté (RBFC) afin d'apporter une aide financière intitulée « Ticket mobilité ». Cette dernière s'adresse aux salariés des territoires où l'offre de transport en commun est inexistante ou peu fournie et qui parcourent plus de 60 kilomètres aller-retour pour leur trajet domicile-travail.

Le ticket mobilité se traduit par une aide financière mensuelle de 30 euros versée par l'employeur aux salariés directement sur leur fiche de paie. Le financement est porté pour moitié pour la Ville de Pontarlier et pour moitié par la RBFC à hauteur respectivement de 15 euros (aucune cotisation pour la Ville).

Pour mémoire, le dispositif est versé sous réserve de respecter les conditions suivantes :
- Etre fonctionnaire ou contractuel avec un contrat d'une durée minimum d'un mois ;
- La rémunération de l'agent (traitement indiciaire + primes) ne devra pas être supérieure d'un montant maximum brut de deux fois le SMIC ;
- Le déplacement domicile-travail doit être en distance au minimum de 60 kilomètres (30 km aller et 30 km retour) ;
- Le déplacement ne peut pas se faire en transport collectif ou doit, si c'est le cas, être d'une durée supérieure à une heure ;
- Le déplacement ne doit pas être effectué en voiture de fonction ;
- Le ticket mobilité ne peut pas être perçu dans le cas où le salarié bénéficie déjà d'une prise en charge de son abonnement de transport.

Le versement se fait 11 mois sur 12 (excepté août) et les apprentis peuvent en bénéficier mais pour un montant limité à 15 euros (7,50€ pour la Ville et 7,50€ pour la RBFC).

La prise en charge dispositif est suspendue si l'agent éligible se trouve pendant l'intégralité du mois en :
- Arrêt maladie (qu'elle que soit la nature de l'arrêt maladie) ;
- Congé de maternité, de paternité, adoption, présence parentale ;
- Congé de formation professionnelle ;
- Congé de formation syndicale ;
- Congé de solidarité familiale ;
- Congé bonifié ;
- Congé annuel pris au titre du compte épargne-temps.

La convention arrivant à son terme au 31 décembre 2021, la Région propose un renouvellement, pour une durée de 3 ans ainsi qu'une revalorisation de la valeur du ticket à 40 € (au lieu de 30 €) pour les agents et à 20 € (au lieu de 15 €) pour les apprentis, toujours sur le principe d'une charge partagée à 50%.

En concluant ce partenariat et en augmentant de 5 € (ou 2,50 € pour les apprentis) sa participation (mensuelle par agent), la Ville de Pontarlier s'inscrit dans la continuité du Pacte

Social en soutenant concrètement le pouvoir d'achat des agents obligés d'utiliser leur véhicule pour se rendre sur leur lieu de travail.

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 28 janvier 2022.

Monsieur GENRE rappelle que ce dispositif est porté réglementairement par la Région Bourgogne Franche-Comté. Chaque collectivité peut y souscrire si elle le souhaite. C'est un des leviers choisis par la Ville de Pontarlier pour promouvoir les modes doux de déplacement.

Monsieur GENRE propose de ne pas modifier la délibération ce soir pour maintenir le bénéfice de ce ticket mobilité aux agents qui en disposent déjà depuis deux ans pour certains.

Monsieur VOINNET aurait souhaité que le Conseil Municipal puisse acter la modification de la délibération dès ce soir, tel que cela a déjà été fait le 16 décembre 2019 lors de la mise en place du dispositif d'aide aux salariés. L'élu demande que soit porté, à l'identique des autres agents, le montant de l'indemnité au profit des apprentis (20 €, côté Région et 20 €, côté Ville de Pontarlier).

Monsieur VOINNET précise que les élus de son groupe voteront contre si la délibération reste à l'identique.

Monsieur GENRE mentionne que la délibération ne sera pas modifiée ce soir par équité de traitement pour les agents concernés au niveau des trois collectivités (Ville de Pontarlier, CCGP, CCAS). Il ajoute être tout à fait ouvert pour procéder par la suite, aux modifications souhaitées.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
Par 23 voix pour, 6 voix contre, 2 voix abstentions,

- Approuve le renouvellement du dispositif « Ticket mobilité » et la revalorisation ;
- Autorise Monsieur le Maire à signer l'ensemble des documents nécessaires au déploiement de ce dispositif.

CONVENTION CADRE

ENTRE LA REGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

ET

POUR L'OCTROI DU « TICKET MOBILITE »

ENTRE d'une part :

La Région Bourgogne-Franche-Comté, sise 4, square Castan à Besançon, représentée par Madame Marie-Guite DUFAY, Présidente du Conseil régional, dûment habilitée à l'effet de signer la présente délibération du Conseil régional en date du 2 juillet 2021, ci-après désignée par le terme « Région ».

ET d'autre part,

ci-après désignée par le terme « Employeur ».

VU le Règlement Budgétaire et Financier (RBF) adopté par le conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté le 9 octobre 2021;

VU le règlement d'intervention relatif à l'octroi du ticket mobilité, voté à la Commission Permanente du 19 novembre 2021;

VU la délibération du conseil régional Bourgogne-Franche-Comté en date du 2 juillet 2021 habilitant la Présidente à signer la présente convention ;

I- Exposé des motifs :

Le « ticket mobilité » répond à deux objectifs principaux :

- apporter une réponse transitoire à certains besoins de déplacements en zone blanche de mobilité (c'est-à-dire non couverte par du transport en commun), donc essentiellement en secteur très peu dense ;
- apporter un soutien au pouvoir d'achat des salariés pour les déplacements domicile-travail qu'ils doivent accomplir en véhicule personnel en l'absence de transport collectif.

Le dispositif consiste en une aide mensuelle minimum de 30 € ou maximum de 40 € (applicable 11 mois sur 12), destinée à soutenir financièrement les salariés dépendant de leur voiture pour se rendre sur leur lieu de travail.

Objet d'un partenariat entre la Région Bourgogne-Franche-Comté et l'employeur, le ticket mobilité est financé sur un fond public-privé.

II- Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet

La présente convention a pour objectif de fixer de fixer le cadre d'octroi du ticket mobilité ainsi que les modalités de gestion et de financement du dispositif entre l'employeur et la Région.

Article 2 : Engagement de la Région

La Région s'engage, sous réserve de la mise en œuvre des dispositions visées à l'article 4 et selon les modalités de versement décrites à l'article 3 de la présente convention, à participer aux dépenses engagées dans le cadre du versement du ticket mobilité aux salariés éligibles selon les plafonds suivants :

- par mois, applicable 11 mois sur 12, pour un salarié ;
- par mois, applicable 11 mois sur 12, pour un apprenti.

Article 3 : Modalités de versement de la part régionale

3.1 – La part régionale est versée à l'employeur trimestriellement, sur production de :

- La liste complète des bénéficiaires, salariés et apprentis, au sein de la structure ;
- La liste des dépenses acquittées (copies des bulletins de salaire ou copies des relevés de compte de l'employeur faisant apparaître le versement du ticket mobilité, ainsi que le tableau de suivi de l'acquittement de ces versements) ;
- Sur production du RIB.
- Par ailleurs, il sera demandé chaque année de produire la liste anonymisée des communes de domiciliation des bénéficiaires ainsi que de fournir la part des hommes/femmes bénéficiaires de l'aide.

3.2 - La demande du solde et les pièces justificatives des dépenses correspondantes seront déposées au plus tard dans les six mois à compter de l'expiration de la convention.

3.3 – L'employeur s'engage à supporter la charge de tous les frais, impôts et contribution, de quelque nature qu'ils soient, que la présente convention serait susceptible de générer, afin que la Région ne puisse en aucun cas être mise en cause à cet égard.

Article 4 : Engagements de l'employeur

4.1. Instruction des demandes

4.1.1 L'employeur s'engage à assurer au sein de sa structure la gestion du dispositif « ticket mobilité ». Elle réceptionnera les dossiers de demande d'aide de ses salariés et vérifiera le respect des conditions d'éligibilité et versera à ses salariés la totalité de l'aide, avant de produire les pièces justificatives susmentionnées à l'article 3.1 de la présente convention et de percevoir la part régionale correspondant aux plafonds visés dans l'article 2.

4.1.2 Le dossier de demande à fournir à l'employeur devra être composé des pièces suivantes :

- un justificatif de domicile aux nom et prénom du demandeur, de moins de trois mois ;

- l'attestation-type (annexe de la présente convention) précisant : le nom, prénom, qualité au sein de la structure, l'engagement à signaler tout changement de domicile, et signée du demandeur.

4.1.3 Le dépôt de la demande doit intervenir chaque année avant le 31 octobre. La demande doit être renouvelée chaque année.

4.1.4 L'employeur s'engage à vérifier les conditions d'éligibilité de chacun des salariés. Les conditions d'éligibilité sont les suivantes :

- Résider en Bourgogne-Franche-Comté ;
- Être salarié en CDI ou en CDD de minimum 1 mois ;
- Cas des apprentis : Ils seraient rendus éligibles à hauteur de 50% du montant du ticket (soit 15 €/mois). Cette aide peut être cumulée à l'aide financière régionale déjà apportée pour les déplacements vers un CFA ou une section d'apprentissage (applicable dès lors que la distance domicile/lieu de formation excède 16 km et dont le montant dépend de la distance parcourue, du salaire perçu et du niveau de formation) ;
- Sous condition de revenu : percevoir un salaire brut (y compris primes éventuelles) égal ou inférieur à 2x le SMIC (2 450 € net environ) ;
- Avoir un déplacement domicile-travail de 30 km minimum (60 km minimum aller et retour) ;
- Le déplacement domicile-travail ne doit pas pouvoir être effectué en transport collectif ou doit, si c'est le cas, être égal ou supérieur à une durée de 1h (pour un trajet) ;
- La situation des horaires variables ou modifiés en cours d'année est laissée à l'appréciation de l'employeur pour le maintien ou sortie du dispositif.

L'étude et la validation des critères seront effectuées directement par l'employeur.

Pour ce qui concerne la modélisation du trajet et de l'accès à l'offre en transport en commun en fonction des heures d'embauche, elle sera réalisée à partir du Système d'Information Multimodale (SIM) régional « Mobigo » (www.viamobigo.fr) et/ou sur cartographie et itinéraire en ligne type Mappy et Viamichelin.

Le salarié devient éligible au versement de l'aide à compter du début du mois de remise des pièces justificatives à l'employeur. L'employeur s'engage à actualiser mensuellement la liste des salariés.

4.1.5 Il existe deux cas de non-cumul de l'aide :

- lorsque l'employeur rembourse déjà une partie des dépenses de transports collectifs prévues par le Code du travail ;

- lorsque le salarié bénéficie d'un véhicule de fonction ou de service utilisé pour ses déplacements domicile-travail.

4.1.6 S'il s'avérait que l'employeur avait versé l'aide à un ou plusieurs salariés ne remplissant pas les critères d'éligibilité susmentionnés, la Région se réserve le droit de ne pas lui reverser la part régionale correspondant aux sommes indûment versées.

4.1.7 L'employeur s'engage à respecter l'objet du dispositif et à verser mensuellement l'intégralité de l'aide octroyée dans le cadre du ticket mobilité au salarié demandeur et éligible, aux fins de soutenir financièrement son trajet domicile-travail effectué en véhicule motorisé, à l'exception de toute autre dépense. La Région refusera de contribuer à des dépenses accessoires, et notamment tout frais pouvant résulter de la gestion du dispositif par l'employeur.

4.2 Information et contrôle

L'employeur s'oblige à laisser la Région effectuer, à tout moment, l'ensemble des opérations de contrôle sur place et/ou sur pièces qu'elle jugera utiles, de quelque nature qu'elles soient, afin que cette dernière soit en mesure de vérifier qu'il satisfait pleinement aux obligations et engagements issus des présentes.

A cet égard, l'employeur s'engage à transmettre à la Région tous documents et tous renseignements qu'elle pourra lui demander, dans un délai d'un mois à compter de la demande.

Article 5 : Sanctions pécuniaires

La Région se réserve le droit de ne pas verser la part régionale à l'employeur, ou de faire mettre en recouvrement par le payeur régional sur présentation d'un titre de recettes émis par elle, le montant intégral de la part régionale versée dans les hypothèses indiquées ci-après :

- en cas de manquement total ou partiel du bénéficiaire à l'un quelconque des engagements et obligations issus des présentes,
- en cas d'inexactitude sur les informations fournies et les déclarations faites par l'employeur à la région,
- en cas de non présentation à la Région par l'employeur de l'ensemble des documents énumérés à l'article 3 précité,
- en cas de non réalisation, totale ou partielle de la dépense subventionnable affectée au projet visé à l'article 1, l'employeur s'engage à procéder à la restitution du trop-perçu à l'échéance de la convention. A défaut, la collectivité pourra procéder à l'émission d'un titre de recettes correspondant au trop perçu.

Article 6 : Résiliation

La mise en œuvre des dispositions visées à l'article 5 précité entraînera la résiliation de plein droit et sans indemnité de la présente convention, sauf cas de force majeure ou accord de la collectivité.

L'employeur a également possibilité de résilier la présente convention si elle souhaite sortir du dispositif. Cette résiliation ne peut cependant intervenir en cours d'année civile : l'employeur devra donc manifester à la Région son intention de résilier la convention au plus tard le 1er novembre de l'année N-1, pour une résiliation prenant effet au 1er janvier suivant.

Article 7 : Durée de la convention

La présente convention est conclue à compter de sa date de signature et jusqu'au 31 décembre 2024.

La convention doit être signée par l'employeur dans un délai maximum de 6 mois à partir de l'envoi pour signature par la Région. Passé ce délai, les engagements de la Région seront frappés de caducité.

Article 8 : Délais de réalisation

La période d'éligibilité des dépenses s'ouvre à compter du
jusqu'à la date de fin de la convention telle que définie à l'article 7 de la présente convention.

Article 9 : Règlement amiable

En cas de difficulté quelconque liée à la conclusion ou l'exécution de la présente convention, quels qu'en soient la cause ou l'objet, il est expressément convenu, et ce avant tout recours contentieux, que les parties procéderont par voie de règlement amiable. Pour ce faire, les parties s'obligent à entamer, sans délai et sans condition préalable, des négociations aux fins de résoudre tout différend.

Article 10 : Attribution de la juridiction

A défaut de règlement amiable, visé à l'article 9, le tribunal administratif de Dijon sera seul compétent pour connaître du contentieux.

Article 11 : Dispositions diverses

Les justificatifs visés à l'article 3 de la présente convention seront transmis par le bénéficiaire à l'adresse suivante :

Madame la Présidente du conseil régional de Bourgogne Franche-Comté

Direction des Mobilités du Quotidien

17, boulevard de la Trémouille

B.P. 23502

21035 DIJON Cedex

Fait à

le

En exemplaires orignaux

La Présidente du Conseil régional Bourgogne-Franche-Comté

Marie-Guite DUFAY

Ressources Humaines

Affaire n°6 : Participation à la mise en concurrence du Centre de Gestion du Doubs pour le contrat "Groupe d'assurance des risques statutaires"

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

La Collectivité est adhérente au contrat d'assurance statutaire proposé par le Centre de Gestion (CDG). Ce dernier, visant à couvrir les risques financiers liés aux absences pour raison de santé des agents, arrive à échéance le 31 décembre 2022.

Le CDG entame dès à présent la procédure de renouvellement de ce contrat, pour le compte des collectivité et établissement public qui le souhaitent, conformément à l'article 26 de la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 et au Code de la Commande Publique.

Pour pouvoir bénéficier du contrat négocié, la collectivité doit faire connaître sa volonté de se joindre à la consultation en délibérant pour autoriser le CDG à lancer la procédure de marché public. Sachant que la collectivité restera libre d'adhérer, ou non, au contrat proposé si les conditions obtenues lui donnent satisfaction.

Dans le cadre de la consultation, le CDG pourra :
- Collecter auprès de l'assureur statutaire actuel (CNP assurances) les statistiques nécessaires au lancement de la procédure ;
- Lancer une procédure de marché public, en vue, le cas échéant, de souscrire pour son compte des conventions d'assurances auprès d'une entreprise d'assurance agréée.

Ces conventions devront couvrir tout ou partie des risques suivants :
- Agents affiliés à la CNRACL : décès, accident de service et maladie contractée en service, maladie ordinaire, longue maladie et maladie de longue durée, maternité, paternité et accueil de l'enfant, temps partiel thérapeutique, mise en disponibilité d'office, infirmité de guerre, allocation d'invalidité temporaire ;
- Agents non affiliés à la CNRACL : accident du travail / maladie professionnelle, maladie grave, maternité / paternité / adoption, maladie ordinaire.

Ces conventions devront également avoir les caractéristiques suivantes :
- Durée du contrat : 4 ans, à effet au 1er janvier 2023.
- Régime du contrat : capitalisation.

La Commission Administration Générale a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 28 janvier 2022.

Monsieur GENRE rappelle les principaux objectifs de la participation à la mise en concurrence du CDG25 pour le contrat « Groupe d'assurance des risques statutaires », qui permet de bénéficier d'un contrat négocié et de l'expertise apportée par le Centre de Gestion.

Monsieur GENRE annonce les chiffres ci-après, à savoir que la collectivité a perçu :
- 275 140 € en 2019 pour une cotisation de 340 020 € ;
- 100 951 € en 2020 pour une cotisation de 279 880 € ;
- 73 914 € en 2021 pour une cotisation de 247 921 €.

Monsieur GENRE rappelle qu'il s'agit d'une garantie sur la couverture globale de l'ensemble des risques statutaires. Il souligne qu'une délibération n'était pas obligatoire mais au vu des montants représentés par les cotisations, il a fait le choix d'inscrire cette question au Conseil Municipal.

Monsieur VOINNET indique qu'il aurait été intéressant que les chiffres qui viennent d'être communiqués par Monsieur le Maire figurent dans le projet de délibération pour permettre une évaluation des bénéfices et des risques. Il souligne le fait que la CNP réclame des primes supplémentaires, compte tenu de certains dérapages liés au COVID. Monsieur VOINNET remarque que les « assurances veulent bien payer à condition de n'être jamais perdantes et que ce soit finalement toujours les assurés qui le soient ».

Monsieur VOINNET informe que les élus de son groupe s'abstiendront, dans l'attente d'obtenir des informations plus précises sur l'intérêt réel de la balance bénéfices/risques.

Monsieur GENRE répond que l'intérêt réel consiste d'une part, en la couverture des agents et d'autre part, à ce que la collectivité ne soit pas seule à supporter le risque qui peut représenter plusieurs centaines de milliers d'euros pour un seul agent. C'est donc une sécurité pour la collectivité et ses agents.

Monsieur VOINNET répond qu'il ne s'agit d'une assurance au profit des agents.

Monsieur GENRE énumère la couverture de tout ou partie des risques pour les agents affiliés ou non à la CNRACL. Il souligne par ailleurs, la caractéristique des assurances de manière plus générale à savoir, que les cotisations sont parfois plus importantes que les sommes perçues.

Monsieur PRINCE explique que la CNP assurances et Sofaxis ont sollicité en plus 780 000 € au Département. Les négociations sont difficiles. L'élu précise que l'habilitation donnée par la collectivité au CDG25 pour lancer la procédure de consultation n'oblige pas l'adhésion par la suite. Celle-ci ne sera conclue que si l'intérêt en est justifié.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
Par 25 voix pour, 6 voix abstentions,

- Autorise le Maire à habiliter le CDG 25 à lancer la procédure de consultation pour le contrat d'assurance risques statutaire pour le compte de la Ville de Pontarlier.

Mobilités - Accessibilité - Handicap

Affaire n°7 : Réseau de transport urbain TCP - Présentation du rapport annuel d'activité 2020

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24

Il convient en application des dispositions de l'article L. 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT), que le Conseil Municipal prenne acte du rapport d'activité 2020 du service des Transports Urbains de Pontarlier assuré par la Société KEOLIS pour la période du 1er janvier 2020 au 31 décembre 2020.

Ce rapport annuel s'inscrit dans le cadre de la Délégation de Service Public débutée le 1er mars 2018 initialement pour une période de 4 ans et 6 mois, soit jusqu'au 31 août 2022. Il est à noter que la convention en cours, prolongée d'un an par avenant, arrivera donc à échéance le 31 août 2023.

Il convient de préciser que les conséquences financières de la crise sanitaire sur le contrat en cours ont fait l'objet de deux avenants en 2020 (avenants 2 et 3).

Pour l'année 2020, le montant des recettes commerciales perçues par KEOLIS s'élève ainsi à environ 39 787 € HT réalisés et 53 410 €HT corrigés des effets Covid par avenant. Ces dernières sont ainsi relativement stables par rapport à celles de 2019, mais restent légèrement inférieures au montant prévu au contrat (-167 €).

Du 1er janvier au 31 décembre 2020, 96 566 voyages (voyages comptables) ont été réalisés sur le réseau TCP (soit environ -35% par rapport à 2019). Cette baisse de fréquentation s'explique par :

- Un premier confinement du 16 mars au 11 mai 2020 : suspension des services scolaires et du service à la demande à compter de 21 mars 2020 ;
- Une reprise progressive à compter du 14 mai 2020 ;
- Un fonctionnement « normal » du 1er juillet au 28 octobre 2020 ;
- Un second confinement du 29 octobre au 15 décembre 2020 (maintien des services scolaires mais adaptation du transport à la demande aux trajets autorisés).

Au titre de l'exploitation du 1er janvier au 31 décembre 2020, il est à noter que la Société KEOLIS a perçu une contribution par la Ville pour un montant d'environ 464 474 € (dont 441 584,56 € de contribution financière fixe).

La Commission Consultative des Services Publics Locaux a pris acte lors de sa séance du 14 janvier 2022.

A l'issue de son exposé, Monsieur GROSJEAN constate la transparence des données fournies par la Société Keolis à travers le rapport annexé. Il salue la Société Keolis pour ce travail et pour les bonnes relations entretenues avec la collectivité.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

- A examiné le rapport d'activité relatif à la gestion du réseau des transports urbains TCP

pour l'année 2020 ;

- A pris acte dudit rapport.

PONTARLIER
Tous mobiles
Rapport d'activité annuel
2020
KEOLIS
MONTS JURA
Réseau de bus
TCP

Le 3ème rapport d'activité annuel de la Délégation de Service Public "2018-2022" offre un coup de projecteur sur les actions menées en 2020 sur le réseau TCP.

Le début de l'année 2020 s'annonçait propice à une fréquentation et des recettes croissantes, mais la crise sanitaire de la Covid-19 est venue impacter et chambouler nos habitudes. Elle nous a contraints à repenser l'offre de transport, redéfinir les règles d'hygiène et de sécurité, mais surtout a fait évoluer la vision du monde du transport.

2020, une année si particulière mais qui permet de démontrer une nouvelle fois que le réseau TCP a su s'adapter pour maintenir un service public fiable et ce malgré les difficultés organisationnelles rencontrées.

Cette année sans précédent, ne permet pas de comparer neutralement les résultats par rapport à l'année 2019 car l'ensemble du réseau s'est organisé différemment.

Ce rapport retrace l'ensemble des mesures prises en lien avec la situation sanitaire, mais aussi toutes les actions diverses menées pendant l'année, qui ont fait que le réseau TCP soit parvenu à maintenir un service de qualité auprès de ses clients voyageurs.

Stéphane Wissemberg
Directeur de Keolis Monts Jura

Sommaire

1. Présentation du délégataire et du service délégué 5
1.1 L'entreprise délégataire 5
1.2 Le périmètre du service 5
1.3 Description du contrat 5
1.4 Description des avenants 2020 5
1.5 Chiffres clé et ratios de productivité 6
1.6 Evènements et conséquences concernant l'entreprise 6

2. Description des moyens mis en œuvre 7
2.1 Biens immobiliers exploités 7
2.2 Personnel 7
2.3 Matériels roulants 8

3. Offre de transport produite 9
3.1 Présentation des services délégués 9
3.2 Kilomètres produits 17
3.3 Heures de conduite 17

4. Fréquentation 18
4.1 Fréquentation voyages comptables 18
4.2 Fréquentation voyages comptés* 18
4.3 Zoom sur la fréquentation du service à la demande 19

5. Recettes et fraude 20
5.1 Gamme tarifaire 20
5.2 Ventes et recettes par titre 20
5.3 Fraude constatée et difficultés rencontrées avec des élèves sans titre 21

6. Formations, qualité de service et pénalités 22
6.1 Pannes ou accrochages 22
6.2 Formation du personnel 22
6.3 Acte de vandalisme / agressions / incidents 23
6.4 Réclamations de la clientèle reçues par le délégataire 24

7. Aspects Marketing-Communication 25

8. Aspects sociaux 32
8.1 Accords sociaux signés au cours de l'année 32
8.2 Mouvements sociaux et services non effectués pour fait de grève 32
8.3 Evolution des effectifs 32

9. Aspects financiers 34
9.1 Compte annuel de résultat 34
9.2 Méthodes et éléments de calcul économique 34
9.3 Etat des variations du patrimoine immobilier 34
9.4 Etat des autres dépenses de renouvellement 34
9.5 Montant réel de la contribution financière forfaitaire 35

10. Annexes 36
10.1 Comptages 2020 36
10.2 Bilan annuel de l'entreprise 41

1.Présentation du délégataire et du service délégué

1.1 L'entreprise délégataire

Keolis Monts Jura est une SAS au capital de 2 329 312.00 €. Son siège social est situé 4 Rue Berthelot – CS 11399 – 25006 BESANCON Cedex.

Son capital est détenu à 100% par Keolis S.A., premier opérateur privé de transport public en France, présent dans 16 pays et en France dans 90 réseaux urbains et 75 départements à travers des réseaux interurbains.

En Franche-Comté, Keolis Monts Jura a plusieurs activités de gestion de services de transport urbain et interurbain de personnes pour le compte de différentes collectivités (Espace Communautaire Lons Agglomération, Ville de Pontarlier, Région Bourgogne Franche-Comté, Communauté d'Agglomération du Grand Besançon…) ou d'entreprises (SNCF, Jaeger Lecoultre, Solvay, Adapei...)

Pour parfaire sa mission et améliorer la compétence de ses collaborateurs, Keolis Monts Jura assure elle-même la formation initiale et continue de son personnel en contact avec le public, à travers l'IKR, Institut Keolis Régional.

1.2 Le périmètre du service

La Commune de Pontarlier est l'Autorité Organisatrice de la Mobilité (A.O.M.) sur son territoire.
En vertu de la délibération du Conseil Municipal en date du 12 juin 2017, l'Autorité Délégante a choisi de procéder à la dévolution de la gestion et de l'exploitation de son service de transports publics de personnes, au moyen d'une convention de Délégation de Service Public.
La présente convention est un contrat de Concession qui a pour objet de définir les droits et obligations des deux contractants, concernant la définition, l'organisation, les moyens techniques et humains, la mise en œuvre, la commercialisation, le financement et le contrôle du service de transports publics de personnes.

1.3 Description du contrat

Le contrat lie la Ville de Pontarlier, représentée par son Maire, Monsieur Patrick Genre, à la société Keolis Monts Jura, représentée par son directeur, Monsieur Stéphane Wissemberg.

La convention a été conclue pour une durée ferme de 4 ans et 6 mois à compter du 1er mars 2018 (échéance prévue le 31 août 2022).

Le contrat de délégation de service public est un contrat à contribution forfaitaire financière. A ce titre, Keolis Monts Jura assume les risques d'exploitation et commerciaux liés aux recettes et aux charges de fonctionnement.

1.4 Description des avenants 2020

L'avenant 2 validé en conseil municipal en décembre 2020 a pour objet de traiter

- des conséquences financières de la crise sanitaire sur le Contrat pour la période allant du 16 mars au 30 juin 2020

L'avenant 3 validé en conseil municipal en juillet 2021 a pour objet de traiter

- des conséquences financières de la crise sanitaire sur le Contrat pour le second semestre 2020

1.5 Chiffres clé et ratios de productivité

	2020		
	Réalisé	Contrat	Variation
Offre			
Kilomètres totaux	82 310	100 811	-18,35%
dont Km commerciaux	64 631	79 655	-18,86%
dont Km HLP	17 679	21 156	-16,44%
Fréquentation			
Nombre de voyages total (V)(1)	96 566	148 962	-35,17%
Eléments financiers			
Recettes commerciales (R)	39 787 €	53 577 €	-25,74%
Charges contractelles (hors marge) (D)	501 801 €	515 016 €	-2,57%
Contribution financière variable (CFV)	22 890 €	56 196 €	-59,27%
Contribution financière fixe (CFF)	441 585 €	421 792 €	4,69%
Ratios de productivité			
V/km commerciaux	1,49	1,87	<
V/km totaux	1,17	1,48	<
D/K	6,10	5,11	>
R/V	0,41	0,36	>
D/V	5,20	3,46	>
CF(2)/V	4,81	3,21	>
CF(2)/K	5,64	4,74	>
Taux de couverture R/D	7,9%	10,4%	<

(1) Voyages comptables tirés de coefficients de mobilité*nombre de titres
(2) CF = CFV+CFF

1.6 Evènements et conséquences concernant l'entreprise

A la mi-mars, la situation sanitaire se dégrade en raison de l'épidémie de la Covid 19. Le gouvernement décrète un confinement strict avec dès le lundi 16, fermeture des établissements scolaires et le lendemain, confinement généralisé pour tous.
A partir de là, l'offre de transport s'est adaptée au fur et à mesure de l'évolution de la situation :

16 mars : Mise en place du premier confinement

Lundi 16 mars : Suspension des Services Scolaires
Mardi 17 mars : Suspension du Service à la Demande le samedi (dès le 21/03)

11 mai : déconfinement

Jeudi 14 mai 2020 : Remise en service des Services Scolaires 1-2-3
Mardi 2 juin 2020 : Remise en service des Services Scolaires 4-5-6
Lundi 8 juin 2020 : Remise en service des Services Scolaires 7
Samedi 13 juin 2020 : Remise en service du Service à la Demande le samedi

29 octobre : Mise en place du second confinement
(Etablissements scolaires ouverts)

Lundi 2 novembre : prise en charge uniquement des réservations qui correspondent à des trajets autorisés par le gouvernement sur le service à la demande,

21 novembre : suppression du transport à la demande le samedi

15 décembre : déconfinement et mise en place du couvre-feu à 20h

2. Description des moyens mis en œuvre

2.1 Biens immobiliers exploités

- **Locaux administratifs et ateliers**

Le dépôt, rue Pierre Dechanet, ZI Les Grands Planchants à Pontarlier est mis à disposition par Keolis Monts Jura.
Sont inclus dans le dépôt : une station de lavage, une station de gazole, un espace aménagé de repos pour le personnel, un espace de restauration avec kitchenette, une salle de prise de service, des bureaux, un atelier.

2.2 Personnel

NOM	Catégorie Professionnelle	Coefficient Hiérarchique	Type de Contrat	Date Ancienneté Société	Age
1	MAITRISE	157_5	Contrat à durée indéterminée	07/02/1995	46
2	MAITRISE	157_5	Contrat à durée indéterminée	15/11/1990	52
3	EMPLOYE	132_5	Contrat à durée indéterminée	22/12/2008	37
4	CONDUCTEUR	155	Contrat à durée indéterminée	04/11/1997	62
5	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	22/08/2019	58
6	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	01/08/2010	39
7	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	04/12/2018	60
8	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	11/09/2020	36
9	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	20/07/2020	33
10	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	14/01/2020	42
11	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	03/06/2019	51
12	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	14/09/2017	54
13	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	31/05/2019	30
14	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	23/04/2018	55
15	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	25/08/2020	49
16	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	11/04/2011	69
17	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	01/09/2017	41
18	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	10/03/2014	50
19	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	01/04/2016	66
20	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	05/12/2016	50
21	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	02/09/2002	47
22	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	06/11/2018	58
23	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	28/04/2014	50
24	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	09/03/2015	52
25	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	31/07/2014	55
26	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	05/02/2020	33
27	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	14/01/2020	36
28	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	20/11/2018	52
29	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	07/09/1993	58
30	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	28/05/2020	50
31	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	11/01/2016	42
32	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	23/11/1996	56
33	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	21/11/2016	69
34	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	14/01/2020	41
35	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	04/12/2018	60
36	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	22/08/2019	44
37	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	10/06/2011	70
38	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	14/01/2020	46
39	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	22/08/2019	37
40	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	25/08/2020	60
41	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	16/06/2008	48
42	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	06/09/2001	57
43	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	11/02/2005	45
44	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	25/08/2020	30
45	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	11/07/2016	45
46	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	25/08/2020	46
47	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	01/03/2017	61
48	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	26/09/2016	51
49	CONDUCTEUR	140	Conducteur Périodes Scolaires	06/01/2020	65
50	CONDUCTEUR	140	Contrat à durée indéterminée	03/09/2018	57
51	OUVRIER	128	Contrat à durée indéterminée	02/01/2019	27
52	CONDUCTEUR	128	Contrat à durée indéterminée	01/08/1990	52
53	EMPLOYE	125	Contrat à durée indéterminée	31/03/2008	43
54	CONDUCTEUR	115	Contrat à durée indéterminée	29/06/2020	59
55	CONDUCTEUR	115	Contrat à durée indéterminée	08/10/2018	70

2.3 Matériels roulants

Le réseau TCP est exploité :

- Pour le service régulier par 1 véhicule (+1 réserve)
- Pour le service à la demande par 2 véhicules (+1 réserve)
- Pour les services scolaires par 6 véhicules

N° parc	061002	063210	073028	073321	183156	183158	182046	047016	180229	180230	052067
IMMATRICULATION DU VÉHICULE	AW-472-FN	FE-675-JN	CZ-645-DM	DW-125-GD	EZ-589-XQ	EZ-617-XQ	EZ-611-VT	CL-854-BC	EZ-300-CA	EZ-925-BY	AZ-176-VK
CATÉGORIE DU VÉHICULE	ASI	ASI	ASI	ASI	ASI	ASI	MIN	ASU	MIN	MIN	MIN
Marque	Iris Bus	IRISBUS	IRISBUS	IRISBUS	MERCEDES	MERCEDES	DIETRICH	HEULIEZ	DIETRICH	DIETRICH	BOXER
Modèle	Recreo	AXER	AXER	Crossway	INTOURO	INTOURO	CITY 23	GX117C	MODULIS 30	MODULIS 30	9P
Nombre de places assises + debout + U.F.R.	63+31+0	61 + 30 + 0	61+30+0	63+31+0	61+10+1	61+10+1	10 + 12 + 1	22+ 42	8 + 0 + 1	8 + 0 + 1	8 + 0 + 1
Date de 1ère mise en circulation mentionnée sur le certificat d'immatriculation (carte grise)	03/01/06	24/10/06	08/01/07	07/09/07	24/08/18	24/08/18	21/08/18	29/06/04	17/07/18	17/07/18	20/09/2005
Âge du véhicule au 31/12/2018	14,92	14,12	13,91	13,24	2,27	2,27	2,28	16,44	2,38	2,38	15,21
Kilométrage compteur au 31/12/20 (ou à sa sortie)	377 252	323 464	349 472	342 103	69 616	52 773	80 276	559 117	30 097	30 669	215 000
Norme EURO du véhicule	3	3	3	4	6	6	6	3	6	6	-
Climatisation (oui/non)	non	non	non	non	non	non	oui	non	non	non	non
Nombre de portes de service	2	2	2	2	2	2	1	2	1	1	1
Prééquipé P.M.R (oui/non)	non	non	non	non	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui
Palette pour l'accès des P.M.R. (non / manuelle / électrique)	non	non	non	non	électrique	électrique	Manuelle	non	Manuelle	Manuelle	Manuelle
Ligne ou service d'affectation	Scolaires	Scolaires	Scolaires	Scolaires	Scolaires	Scolaires	Service régulier	Service régulier (réserve)	TAD	TAD	TAD (réserve)
Premier jour d'affectation au réseau	01/03/2018	01/03/2018	01/03/2018	01/03/2018	01/09/2020	01/09/2020	01/09/2018	01/03/2018	01/09/2018	01/09/2018	01/03/2018
Dernier jour d'affectation au réseau	31/12/2020	31/12/2020	31/12/2020	31/12/2020	31/12/2020	31/12/2020	31/08/2022	31/08/2022	31/08/2022	31/08/2022	31/08/2022

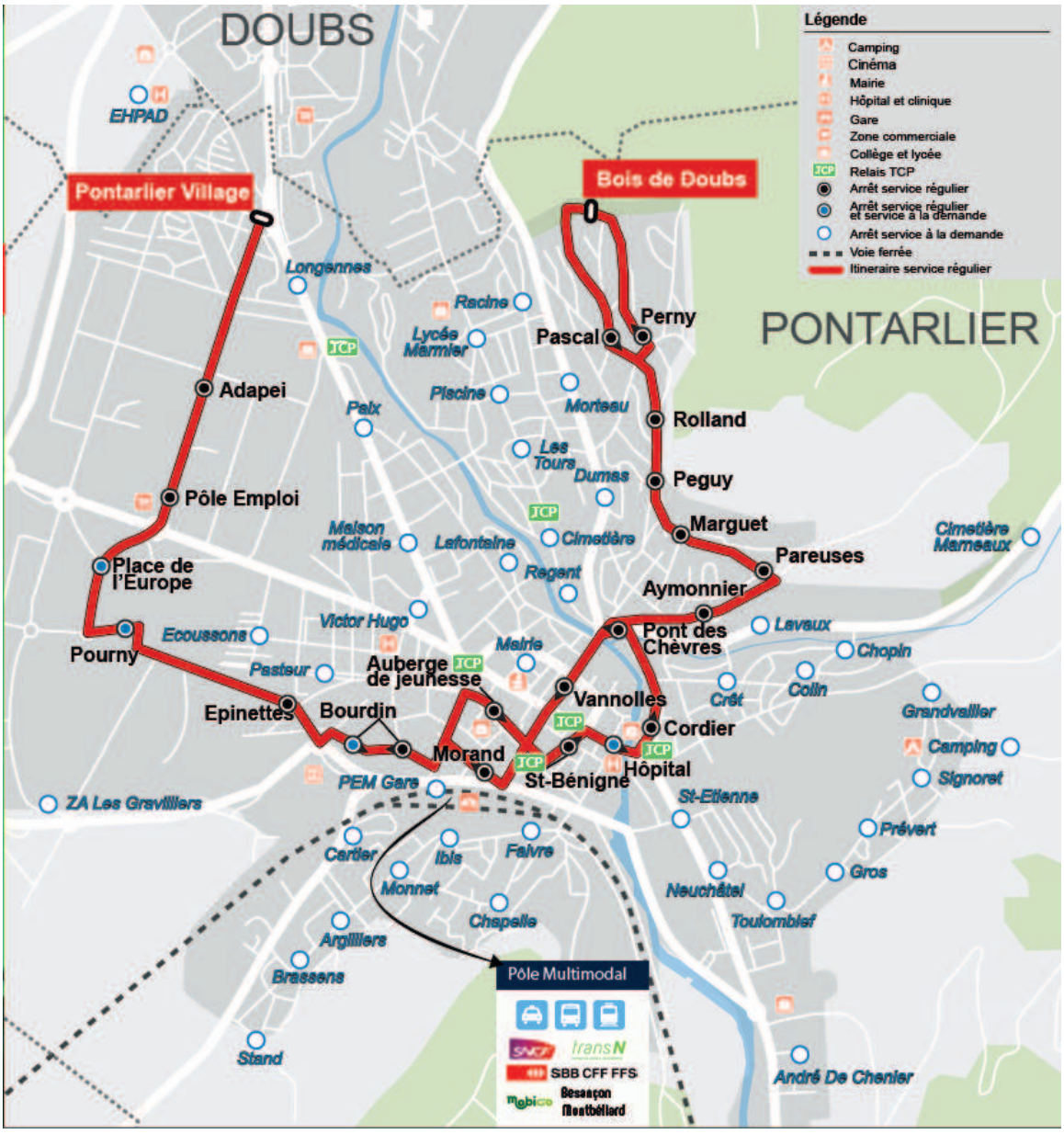
3. Offre de transport produite

3.1 Présentation des services délégués

- **Service régulier**
  - o L'itinéraire

ALLER _ Pontarlier Village > Bois de Doubs
Départ arrêt Pontarlier Village en haut de la rue de la Libération, puis rue de la Libération, rue Edgar Faure, rue Mendès France, rue Auguste Junod, rue Pergaud, rue A. Bourdin, rue du Docteur Grenier, rue Marpaud, rue Tissot, place St-Bénigne, rue de la République, rue des Augustins, rue du Commandant Valentin, rue des Pareuses, rue Maurice Cordier, rue Charles Peguy, rue Ampère, rue Abbé Perny, rue Bossuet, terminus arrêt Bois de Doubs.

RETOUR _ Bois de Doubs > Pontarlier Village
Départ arrêt Bois de Doubs, rue du Bossuet, rue Camus, rue Charles Peguy, rue Maurice Cordier, rue des Pareuses, Pont des Chèvres, rue Vannolles, rue de la Gare, rue Morand, rue du Docteur Grenier, rue Bourdin, rue Pergaud, rue Auguste Junod, rue Mendès France, rue Edgar Faure, rue de la Libération, demi-tour au carrefour puis terminus arrêt Pontarlier Village.



- Les horaires

La ligne circule du lundi au samedi (hors jours fériés). Les horaires restent identiques toute l'année.

Pontarlier Village > Bois de Doubs

	Lundi à vendredi	Lundi à samedi			Lundi à vendredi	Lundi à samedi	Lundi à vendredi	Lundi à samedi	
Pontarlier Village	**07:10**	**08:00**	**09:00**	**12:00**	**13:15**	**14:00**	**15:55**	**16:40**	**17:35**
Adapei	07:11	08:01	09:01	12:01	13:16	14:01	15:56	16:41	17:36
Pôle emploi	07:12	08:02	09:02	12:02	13:17	14:02	15:57	16:42	17:37
Place de l'Europe	07:13	08:03	09:03	12:03	13:18	14:03	15:58	16:43	17:38
Pourny	07:14	08:04	09:04	12:04	13:19	14:04	15:59	16:44	17:39
Epinettes	07:16	08:06	09:06	12:06	13:21	14:06	16:01	16:46	17:41
Bourdin	07:17	08:07	09:07	12:07	13:22	14:07	16:02	16:47	17:42
Auberge de jeunesse	07:18	08:08	09:08	12:08	13:23	14:08	16:03	16:48	17:43
St Bénigne	07:19	08:09	09:09	12:09	13:24	14:09	16:04	16:49	17:44
Hôpital	07:21	08:11	09:11	12:11	13:26	14:11	16:06	16:51	17:46
Cordier	07:22	08:12	09:12	12:12	13:27	14:12	16:07	16:52	17:47
Pont des Chèvres	07:23	08:13	**09:13**	12:13	13:28	14:13	16:08	16:53	17:48
Aymonnier	07:25	08:15		12:15	13:30	14:15	16:10	16:55	17:50
Pareuses	07:26	08:16		12:16	13:31	14:16	16:11	16:56	17:51
Marguet	07:27	08:17		12:17	13:32	14:17	16:12	16:57	17:52
Peguy	07:28	08:18		12:18	13:33	14:18	16:13	16:58	17:53
Rolland	07:29	08:19		12:19	13:34	14:19	16:14	16:59	17:54
Perny	07:30	08:20		12:20	13:35	14:20	16:15	17:00	17:55
Bois de Doubs	**07:32**	**08:22**		**12:22**	**13:37**	**14:22**	**16:17**	**17:02**	**17:57**

Bois de Doubs > Pontarlier Village

	Lundi à vendredi	Lundi à samedi	Lundi à samedi		Lundi à vendredi	Lundi à samedi	Lundi à vendredi	Lundi à samedi	
Bois de Doubs	**07:35**	**08:35**		**12:22**	**13:37**	**14:22**	**16:20**	**17:10**	**17:57**
Pascal	07:36	08:36		12:23	13:38	14:23	16:21	17:11	17:58
Rolland	07:37	08:37		12:24	13:39	14:24	16:22	17:12	17:59
Peguy	07:38	08:38		12:25	13:40	14:25	16:23	17:13	18:00
Marguet	07:39	08:39		12:26	13:41	14:26	16:24	17:14	18:01
Pareuses	07:41	08:41		12:28	13:43	14:28	16:26	17:16	18:03
Aymonnier	07:42	08:42		12:29	13:44	14:29	16:27	17:17	18:04
Vannolles (1)	07:44	08:44	**09:15**	12:31	13:46	14:31	16:29	17:19	18:06
Morand (1)	07:46	08:46	09:17	12:33	13:48	14:33	16:31	17:21	18:08
Bourdin	07:47	08:47	09:18	12:34	13:49	14:34	16:32	17:22	18:09
Pourny	07:49	08:49	09:20	12:36	13:51	14:36	16:34	17:24	18:11
Place de l'Europe	07:50	08:50	09:21	12:37	13:52	14:37	16:35	17:25	18:12
Pôle emploi	07:52	08:52	09:23	12:39	13:54	14:39	16:37	17:27	18:14
Adapei	07:53	08:53	09:24	12:40	13:55	14:40	16:38	17:28	18:15
Pontarlier Village	**07:55**	**08:55**	**09:26**	**12:42**	**13:57**	**14:42**	**16:40**	**17:30**	**18:17**

(1) Les arrêts Vannolles et Morand ne sont pas desservis le jeudi de marché d'été (place Jules Pagnier) jusqu'à 14h. Se reporter à l'arrêt Vieux Château ou Bourdin.

- Catégorie de véhicule

Le service régulier est réalisé avec un véhicule de type Minibus : Dietrich / City 23 / 22 places + 1 UFR

- Tarification appliquée

La tarification appliquée est celle de TCP. Les abonnements scolaires sont valables à compter du 1er janvier 2019 à bord du service régulier tel que précisé dans l'avenant 1.

- **Service à la demande**

Le service à la demande est ouvert à tous :

- du lundi au vendredi* de 8h30 à 11h45 et de 13h30 à 18h00
- Le samedi* de 13h30 à 17h30
- Ne circule plus les dimanches et jours fériés

*** sauf jours fériés**

La réservation est possible du lundi au vendredi entre 10h et 12h et entre 15h et 18h au 0 800 57 58 57

- Au plus tard avant 11h30 pour l'après-midi
- Avant 17h30 pour le lendemain matin
- Le vendredi avant 17h30 pour le samedi et le lundi
- jusqu'à un mois à l'avance et pour plusieurs déplacements à la fois.

Une pré-réservation est possible sur www.tcp.voyage.

La prise en charge et la dépose se font à un arrêt parmi les 45 arrêts du service à la demande, à l'EHPAD et au Camping du Larmont.
Pour les plus de 75 ans et les personnes à mobilité réduite (fauteuil roulant, cécité…), la prise en charge et la dépose se font à une adresse précise à un endroit jugé sécurisé. Le service ne comprend pas la montée dans les étages, ni l'accompagnement dans les bâtiments.

La tarification appliquée est celle de TCP. Les abonnements scolaires ne sont pas valables à bord du service à la demande.

Le service à la demande est réalisé avec un véhicule de type Minibus : Dietrich / Modulis 30 / 5 places + 1 UFR

- **Services scolaires**

Service scolaire 1

	lundi, mardi, jeudi, vendredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Cartier	07:55	13:25
Brassens	07:58	13:28
Argilliers	08:00	13:30
Chapelle	08:02	13:32
Faivre	08:03	13:33
Ibis	08:04	13:34
Monnet	08:05	13:35
Ecole C. Clerc (Auberge de Jeunesse)	**08:10**	**13:40**

	lundi, mardi, jeudi, vendredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Ecole C. Clerc (Auberge de Jeunesse)	**11:40**	**16:40**
Cartier	11:44	16:44
Brassens	11:47	16:47
Argilliers	11:49	16:49
Chapelle	11:51	16:51
Faivre	11:52	16:52
Ibis	11:53	16:53
Monnet	11:54	16:54

Service scolaire 2

	lundi, mardi, jeudi, vendredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Peguy	08:00	13:30
Marguet	08:01	13:31
Pareuses	08:02	13:32
Aymonnier	08:04	13:34
Ecole Cordier	**08:10**	**13:40**

	lundi, mardi, jeudi, vendredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Ecole Cordier	**11:40**	**16:40**
Peguy	11:45	16:45
Marguet	11:46	16:46
Pareuses	11:47	16:47
Aymonnier	11:49	16:49

Service scolaire 3

	lundi, mardi, jeudi, vendredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Malraux	07:58	13:28
Neuchâtel	08:00	13:30
Toulombief	08:01	13:31
Gros	08:02	13:32
Prévert	08:03	13:33
Signoret	08:04	13:34
Franchet	08:07	13:37
Ecole Cordier	**08:10**	**13:40**

	lundi, mardi, jeudi, vendredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Ecole Cordier	**11:40**	**16:40**
Crêt	11:41	16:41
Signoret	11:44	16:44
Prévert	11:45	16:45
Gros	11:46	16:46
Toulombief	11:47	16:47
Neuchâtel	11:48	16:48
Malraux	11:51	16:51

Service scolaire 4

	lundi à vendredi
St Pierre	07:26
LP Toussaint Louverture	07:30
Chemin du train	07:36
Frênes	07:38
Crêt	07:41
Mairie	07:43
Zone Sportive	07:46
Collège L. Aubrac	**07:50**

	mercredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Collège L. Aubrac	**12:10**	**17:05**
Zone Sportive	12:14	17:09
Mairie	12:17	17:12
Crêt	12:20	17:15
Frênes	12:21	17:16
Chemin du train	12:23	17:18
LP Toussaint Louverture	12:26	17:21
St Pierre	12:30	17:25

Service scolaire 5

Du 6 Janvier au 3 Juillet 2020	lundi à vendredi
LP Toussaint Louverture	07:30
Racine	07:33
Lycée Marmier	07:35
Piscine	07:36
Tours	07:37
Régent	07:39
Collège Ph. Grenier (Auberge de Jeunesse)	**07:44**
Collège & Lycée Les Augustins (Hôpital)	**07:47**

	mercredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Collège Ph. Grenier (Auberge de Jeunesse)	**12:10**	**17:10**
Collège & Lycée Les Augustins (Hôpital)	**12:13**	**17:13**
Pont des Chèvres	12:15	17:15
Tours	12:16	17:16
Piscine	12:17	17:17
Racine	12:19	17:19
Lycée Marmier	12:21	17:21
LP Toussaint Louverture	12:24	17:24

Service scolaire 5

Du 1er Septembre au 18 Décembre 2020	lundi à vendredi
LP Toussaint Louverture	07:27
Racine	07:30
Lycée Marmier	07:32
Piscine	07:33
Les Tours	07:34
Régent	07:36
Collège Ph. Grenier (Auberge de Jeunesse)	**07:41**
Collège & Lycée Les Augustins (Hôpital)	**07:44**

	mercredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Collège Ph. Grenier (Auberge de Jeunesse)	**12:10**	**17:10**
Augustins (Hôpital)	**12:13**	**17:13**
Pont des Chèvres	12:15	17:15
Les Tours	12:16	17:16
Piscine	12:17	17:17
Racine	12:19	17:19
Lycée Marmier	12:21	17:21
LP Toussaint Louverture	12:24	17:24

Service scolaire 6

Du 6 Janvier au 3 Juillet 2020

	lundi à vendredi
Perny	07:30
Bois de Doubs	07:32
Pascal	07:34
Morteau	07:36
Lavaux	07:39
Chopin	07:41
Colin	07:42
Franchet	07:43
Collège & Lycée Les Augustins (Hôpital)	**07:45**
Collège A. Malraux	**07:49**

	lundi à vendredi
Dumas	07:33
Ampère	07:34
Rolland	07:36
Marguet	07:38
Pareuses	07:39
Aymonnier	07:41
Jeanne d' Arc	07:44
Collège & Lycée Les Augustins (Hôpital)	**07:46**
Collège A. Malraux	**07:50**

	mercredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Collège A. Malraux	**12:05**	**15:55**	**17:00**
Collège & Lycée Les Augustins (Cordier)	**12:08**	**15:58**	**17:03**
Crêt	12:09	15:59	17:04
Colin	12:10	16:00	17:05
Chopin	12:11	16:01	17:06
Lavaux	12:13	16:03	17:08
Pont des chèvres	12:14	16:04	17:09
Aymonnier	12:15	16:05	17:10
Pareuses	12:17	16:07	17:12
Marguet	12:18	16:08	17:13
Rolland	12:20	16:10	17:15
Perny	12:21	16:11	17:16
Bois de Doubs	12:23	16:13	17:18
Pascal	12:25	16:15	17:20
Morteau	12:27	16:17	17:22
Dumas	12:29	16:19	17:24

Service scolaire 6

Du 1er Septembre au 18 Décembre 2020

	lundi à vendredi
Perny	07:30
Bois de Doubs	07:32
Pascal	07:34
Morteau	07:36
Lavaux	07:39
Chopin	07:41
Colin	07:42
Franchet	07:43
Collège & Lycée Les Augustins (Faubourg)	**07:45**
Collège A. Malraux	**07:49**

	lundi à vendredi
Dumas	07:33
Ampère	07:34
Rolland	07:36
Marguet	07:38
Pareuses	07:39
Aymonnier	07:41
Collège & Lycée Les Augustins (Faubourg)	**07:46**
Collège A. Malraux	**07:50**

	mercredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
Collège A. Malraux	**12:05**	**15:55**	**17:00**
Collège & Lycée Les Augustins (Cordier)	**12:08**	**15:58**	**17:03**
Crêt	12:09	15:59	17:04
Colin	12:10	16:00	17:05
Chopin	12:11	16:01	17:06
Lavaux	12:13	16:03	17:08
Pont des chèvres	12:14	16:04	17:09
Aymonnier	12:15	16:05	17:10
Pareuses	12:17	16:07	17:12
Marguet	12:18	16:08	17:13
Rolland	12:20	16:10	17:15
Perny	12:21	16:11	17:16
Bois de Doubs	12:23	16:13	17:18
Pascal	12:25	16:15	17:20
Morteau	12:27	16:17	17:22
Dumas	12:29	16:19	17:24

Service scolaire 7

Du 6 Janvier au 3 Juillet 2020	**lundi à vendredi**
Brassens	7:15
Argilliers	7:17
Chapelle	7:19
Faivre	7:20
Ibis	7:21
Monnet	7:22
St Pierre	7:26
LP Toussaint Louverture	**7:30**
Lycée X. Marmier	**7:32**

	lundi à vendredi
Malraux	7:13
Neuchâtel	7:15
Toulombief	7:16
Gros	7:17
Prévert	7:18
Signoret	7:19
Franchet	7:22
Faubourg	7:24
Pont des Chèvres	7:26
LP Toussaint Louverture	**7:30**
Lycée X. Marmier	**7:32**

	lundi, mardi, jeudi, vendredi	**lundi, mardi, jeudi, vendredi**	**mercredi**
LP Toussaint Louverture	**17:00**	**17:55**	**12:05**
Lycée X. Marmier	**17:02**	**17:57**	**12:07**
Régent	17:04	17:59	12:09
Auberge de Jeunesse	17:08	18:03	12:13
Brassens	17:13	18:08	12:18
Argilliers	17:15	18:10	12:20
Chapelle	17:17	18:12	12:22
Faivre	17:18	18:13	12:23
Ibis	17:19	18:14	12:24
Monnet	17:20	18:15	12:25
Malraux	17:26	18:21	12:31
Neuchâtel	17:28	18:23	12:33
Toulombief	17:29	18:24	12:34
Gros	17:30	18:25	12:35
Prévert	17:31	18:26	12:36
Signoret	17:32	18:27	12:37
Franchet	17:35	18:30	12:40
Arrivée Faubourg	17:37	18:32	12:42

Service scolaire 7

Du 1er Septembre au 18 Décembre 2020	lundi à vendredi
Brassens	7:15
Argilliers	7:17
Chapelle	7:19
Faivre	7:20
Ibis	7:21
Monnet	7:22
St-Pierre	7:26
LP Toussaint Louverture	**7:30**
Lycée X. Marmier	**7:32**

	lundi à vendredi
Malraux	7:10
Neuchâtel	7:12
Toulombief	7:13
Gros	7:14
Prévert	7:15
Signoret	7:16
Franchet	7:19
Faubourg	7:21
Pont des Chèvres	7:23
LP Toussaint Louverture	**7:27**
Lycée X. Marmier	**7:29**

	mercredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi	lundi, mardi, jeudi, vendredi
LP Toussaint Louverture	**12:05**	**17:00**	**17:55**
Lycée X. Marmier	**12:07**	**17:02**	**17:57**
Régent	12:09	17:04	17:59
Auberge de Jeunesse	12:13	17:08	18:03
Brassens	12:18	17:13	18:08
Argilliers	12:20	17:15	18:10
Chapelle	12:22	17:17	18:12
Faivre	12:23	17:18	18:13
Ibis	12:24	17:19	18:14
Monnet	12:25	17:20	18:15
Malraux	12:31	17:26	18:21
Neuchâtel	12:33	17:28	18:23
Toulombief	12:34	17:29	18:24
Gros	12:35	17:30	18:25
Prévert	12:36	17:31	18:26
Signoret	12:37	17:32	18:27
Franchet	12:40	17:35	18:30
Faubourg	12:42	17:37	18:32

3.2 Kilomètres produits

	Réalisé 2020			Avenant 2 (Impact Covid)	Avenant 3 (Impact Covid)	Réalisé 2020 corrigé des impacts Covid	Convention (avenant 1)	Ecart réalisé/ convention
Kilomètres	commerciaux	HLP	totaux	totaux	totaux	totaux	totaux	totaux
Service régulier	31 559	5 231	36 790			36 790	36 709	81
Service à la demande	19 724	0	19 724	5 985	4 685	30 394	30 380	14
Services scolaires	13 348	12 448	25 796	7 844		33 640	33 722	-83
Total	64 631	17 679	82 310	13 828	4 685	100 823	100 811	12
Avenant 2 (Impact Covid)	10 438	3 391	13 828					
Avenant 3 (Impact Covid)	4 685		4 685					
Total 2020 corrigé des effets Covid	79 754	21 070	100 823					
Convention 2020 (avenant 1)	79 655	21 156	100 811					
	0,1%	-0,4%	0,0%					

Les avenants 2 et 3 entérinent l'impact de la crise sanitaire sur l'exploitation prévue.

La convention prévoit que « si les kilomètres à la demande produits par le délégataire sont inférieurs au kilométrage contractuel, la contribution financière fixe sera réduite du prix contractuel par kilomètre non roulés ».
Or, l'avenant 3 précise que « Sur 2020, le Délégataire a restitué les kms TAD non réalisés au titre des avenants COVID (avenant 2 et avenant 3), il ne peut donc être fait application de l'article 113 de la Convention « Modalités de révision de la contribution financière fixe en cas de non atteinte et du kilométrage parcouru sur les services TAD ».

Il est à noter également que l'impact financier de l'avenant 3 est supporté à 50% par la collectivité et à 50% par le délégataire. L'impact financier de l'avenant 2 a été porté à 100% par la collectivité.

3.3 Heures de conduite

	Réalisé 2020			Avenant 2 (Impact Covid)	Avenant 3 (Impact Covid)	Réalisé 2020 corrigé des impacts Covid	Convention (avenant 1)	Ecart réalisé/ convention
Heures	commerciaux	HLP	totaux	totaux	totaux		totaux	totaux
Service régulier	1 727	226	1 953			1 953	1 957	4
Service à la demande	1 155		1 155	140	66	1 361	1 376	15
Services scolaires	801	628	1 429	369		1 798	1 806	7
Total	3 683	854	4 537	509	66	5 112	5 138	26
Avenant 2 (Impact Covid)	361	148	509					
Avenant 3 (Impact Covid)	66		66					
Total 2020 corrigé des effets Covid	4 111	1 002	5 112					
Convention 2019 (avenant 1)	4 150	988	5 138					

Les heures « Service à la demande » indiquées dans le tableau ci-dessus sont les heures réellement roulées.
Les avenants 2 et 3 entérinent l'impact de la crise sanitaire sur l'exploitation prévue.
(avenant 3 supporté à 50% par la collectivité)

4. Fréquentation

4.1 Fréquentation voyages comptables

(Voyages comptables = [voyages estimés selon un coefficient de mobilité estimé par Keolis Monts Jura] X [nombre de ventes])

Voyages par service	janv.-20	févr.-20	mars-20	avr.-20	mai-20	juin-20	juil.-20	août-20	sept.-20	oct.-20	nov.-20	déc.-20	2020	Objectif	
Service régulier	**1 991**	**1 579**	**631**	**374**	**585**	**1 550**	**665**	**825**	**1 555**	**1 239**	**1 184**	**1 494**	**13 672**		
dont abonnés scolaires comptés	*242*	*195*	*266*	*472*	*716*	*18*	*10*	*23*	*211*	*210*	*219*	*197*	*2 779*		
Service à la demande	**640**	**578**	**278**	**98**	**131**	**207**	**301**	**268**	**466**	**459**	**260**	**323**	**4 009**		
dont tout public	*113*	*90*	*49*	*22*	*22*	*45*	*63*	*70*	*115*	*111*	*43*	*52*	*795*		
dont PMR	*243*	*249*	*122*	*29*	*41*	*36*	*86*	*66*	*207*	*211*	*125*	*137*	*1 552*		
dont +75 ans	*284*	*239*	*107*	*47*	*68*	*126*	*152*	*132*	*144*	*137*	*92*	*134*	*1 662*		
Services scolaires	**13 320**	**10 020**	**6 260**	**0**	**790**	**5 273**	**1 878**	**0**	**13 156**	**7 272**	**12 320**	**8 596**	**78 885**		
Total	**15 951**	**12 177**	**7 169**	**472**	**1 506**	**7 030**	**2 844**	**1 093**	**15 177**	**8 970**	**13 764**	**10 413**	**96 566**	**148 962**	**-35,2%**

96 566 voyages ont été réalisés en 2020, soit près de 32% de moins qu'en 2019, conséquence de la crise sanitaire

4.2 Fréquentation voyages comptés*

Compte tenu de la crise sanitaire, les périodes de comptages n'ont pas toutes pu être réalisées et les habitudes de déplacements notamment des élèves (écoliers, collégiens ou lycéens) ont été perturbées. La fréquentation reconstituée à partir des comptages en est faussée. Le rapport annuel 2020 ne propose donc pas une évaluation de la fréquentation en voyages comptés.

4.3 Zoom sur la fréquentation du service à la demande

4 009 voyages ont été réalisés sur le service à la demande en 2020

- **795** par des personnes valides
- **1 552** par des personnes PMR dont **436** en fauteuil roulant
- **1 662** par des personnes de + de 75 ans

Nombre de courses refusées par tranche horaire	2020
entre 08h45 et 09h59	22
entre 10h00 et 11h45	28
entre 13h45 et 14h59	16
entre 15h00 et 16h29	22
entre 16h30 et 18h00	19
En dehors des plages horaires	17
Total	124

Motifs courses refusées	2020
Pas de dispo à l'horaire souhaité à +/-1h	48
Refus clients / proposition à +/-1h	54
Horaires demandés en dehors de la plage de réservation	17
Véhicule complet	5
Impossibilité de prendre en charge un 2ème fauteuil	0
Total	124

			2020	2019	mars à déc 2018
Nombre de voyages réalisés / Kilomètres parcourus par les véhicules	4 009 / 19 724	=	0,20	0,24	0,23
Nombre de voyageurs transportés / Nombre de courses effectuées	4 009 / 3 309	=	1,21	1,42	1,38
Nombre de voyages réalisés (PMR et +75 ans) / Nombre d'utilisateurs inscrits PMR et +75 ans	1 552 / 512	=	3,03	4,46	5,03
Nombre de voyages réalisés (valides) / Nombre d'utilisateurs valides	795 / 94		8,46	15,14	7,13
Nombre de voyages réalisés / Nombre d'utilisateurs	4 009 / 606	=	6,62	11,98	9,29
Nombre de demandes de transport / Nombre de voyages réalisés	4 133 / 4 009	=	1,03	1,03	1,01

L'ensemble des ratios de 2020 se dégradent par rapport à 2019 conséquence de la crise sanitaire : limitation des déplacements, confinement, fermeture des lieux de vie…

5.Recettes et fraude

5.1 Gamme tarifaire

	Tarifs	Validité	Service régulier	Service à la demande	Services scolaires	Nombre de voyages	Bénéficiaires	Conditions
Ticket 1 voyage Plein tarif	1,00 €	1 voyage	oui	oui	oui	1	Tout public	Aucune
Ticket 1 voyage Tarif réduit*	0,50 €	1 voyage	oui	oui	oui	1	Bénéficiaires CMU-C	Sur présentation de la carte "ayant droit tarif réduit"(1)
Carnet 10 voyages	9,00 €	10 voyages	oui	oui	oui	10	Tout public	Aucune
Abonnement mensuel Plein tarif	11,00 €	du 1er au dernier jour du mois	oui	non	oui	illimité	Scolaires	Sur demande de carte d'abonnement scolaire (2)
Abonnement annuel Plein tarif	88,00 €	de septembre n à août n+1	oui	non	oui	illimité	Scolaires	
Abonnement annuel Tarif réduit	80,00 €	de septembre n à août n+1	oui	non	oui	illimité	Scolaires	

Selon l'avenant 1, les abonnements scolaires sont acceptés sur le service régulier depuis le 1er janvier 2019.

Carte support	1,50 €
Duplicata Carte	1,50 €
Duplicata Abonnement annuel (par mois restant)	3,00 €
Duplicata Abonnement mensuel	3,00 €
Moins de 4 ans	0,00 €

(1) Carte personnelle « **ayant droit tarif réduit** »
- Disponible par correspondance
- Formulaire de demande en téléchargement sur tcp.voyage ou à disposition dans un relais TCP
- Pièces à fournir : copies pièce d'identité et attestation CMU-C en cours de validité, 2 photos d'identité
- Frais d'établissement : 1,50€
- Délivrance de la carte sur rendez-vous dans les 72h avec présentation des justificatifs originaux

(2) **Carte** personnelle, support d'**abonnement scolaire**
- Disponible par correspondance uniquement
- Envoi à domicile sous 72h
- Formulaire de demande disponible en téléchargement sur www.tcp.voyage, à la mairie de Pontarlier (au Service Enseignement) ou dans un relais TCP
- Pièces à fournir : copie d'une pièce d'identité, 2 photos d'identité, copie du livret de famille à compter du 2ème enfant, une enveloppe timbrée. D'autres pièces sont à fournir pour l'abonnement annuel, reportez-vous au formulaire.
- Frais d'établissement: 1,50€

5.2 Ventes et recettes par titre

Ventes de titres	janv.-20	févr.-20	mars-20	avr.-20	mai-20	juin-20	juil.-20	août-20	sept.-20	oct.-20	nov.-20	déc.-20	2020
Recettes commerciales													
Ticket 1 voyage Plein tarif	1 189	862	583	0	0	371	546	670	1 050	816	485	886	**7 458**
Ticket 1 voyage Tarif réduit	0	0	0	0	0	38	0	0	0	2	10	14	**64**
Carnet 10 voyages	120	110	6	0	0	133	41	40	76	67	73	72	**738**
Recettes transport scolaire													
Abonnement mensuel	20	21	0	0	0	16	0	0	10	10	15	14	**106**
Abonnement annuel Plein tarif	235	235	235	235	235	235	235	235	217	221	222	222	**230**
Abonnement annuel Tarif réduit	78	78	78	78	78	78	78	78	72	72	71	71	**76**
Autres recettes													
Support de carte (création+duplicata)	1	10	2	0	0	0	0	0	109	8	3	1	**134**
Duplicata abonnement	1	5	2	0	0	0	0	0	1	1	1	0	**11**

RECETTES HT	janv.-20	févr.-20	mars-20	avr.-20	mai-20	juin-20	juil.-20
Recettes commerciales	**2 063 €**	**1 684 €**	**579 €**	**0 €**	**0 €**	**1 443 €**	**832 €**
Ticket 1 voyage Plein tarif	1 081 €	784 €	530 €	0 €	0 €	337 €	496 €
Ticket 1 voyage Tarif réduit	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	17 €	0 €
Carnet 10 voyages	982 €	900 €	49 €	0 €	0 €	1 088 €	335 €
Recettes transport scolaire	**2 671 €**	**2 681 €**	**2 471 €**	**2 471 €**	**2 471 €**	**2 631 €**	**0 €**
Abonnement mensuel	200 €	210 €	0 €	0 €	0 €	160 €	0 €
Remboursement ou geste commercial	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Abonnement annuel Plein tarif	1 895 €	1 895 €	1 895 €	1 895 €	1 895 €	1 895 €	0 €
Abonnement annuel Tarif réduit	576 €	576 €	576 €	576 €	576 €	576 €	0 €
Total	**4 734 €**	**4 365 €**	**3 050 €**	**2 471 €**	**2 471 €**	**4 074 €**	**832 €**

RECETTES HT	août-20	sept.-20	oct.-20	nov.-20	déc.-20	2020	Objectif	
Recettes commerciales	**936 €**	**1 576 €**	**1 291 €**	**1 043 €**	**1 401 €**	**12 847 €**	**22 876 €**	
Ticket 1 voyage Plein tarif	609 €	955 €	742 €	441 €	805 €	**6 780 €**		
Ticket 1 voyage Tarif réduit	0 €	0 €	1 €	5 €	6 €	**29 €**		
Carnet 10 voyages	327 €	622 €	548 €	597 €	589 €	**6 038 €**		
Recettes transport scolaire	**0 €**	**1 062 €**	**2 395 €**	**2 436 €**	**2 436 €**	**23 680 €**	**30 109 €**	
Abonnement mensuel	0 €	100 €	100 €	150 €	140 €	**1 060 €**		
Remboursement ou geste commercial	0 €	-1 297 €	0 €	-10 €	0 €	**-1 307,27 €**		
Abonnement annuel Plein tarif	0 €	1 736 €	1 772 €	1 782 €	1 782 €	**18 400 €**		
Abonnement annuel Tarif réduit	0 €	524 €	524 €	515 €	515 €	**5 527 €**		
Total	**936 €**	**2 639 €**	**3 686 €**	**3 479 €**	**3 837 €**	**36 527 €**	**52 984 €**	**-31,1%**
Avenant 2 (Impact Covid)						**6 325 €**		
Avenant 3 (Impact Covid)						**5 127 €**		
Total 2020 corrigé des effets Covid						**47 979 €**	**52 984 €**	**-9,4%**

Les recettes commerciales pour 2020 atteignent **36 527€ HT** soit **–31,1%%** par rapport aux recettes commerciales prévues au contrat pour cette même période (52 984€ HT). Les avenants 2 et 3 entérinent l'impact de la crise sanitaire sur les recettes prévues.
Comme pour les charges, l'impact financier des recettes de l'avenant 3 est supporté à 50% par la collectivité et à 50% par le délégataire. L'impact financier de l'avenant 2 a été porté à 100% par la collectivité.

5.3 Fraude constatée et difficultés rencontrées avec des élèves sans titre

En raison de la crise sanitaire les moyens se sont concentrés sur d'autres missions que le contrôle ce qui explique l'absence de contrôle à compter de mars.

	Nombre de servcies contrôlés	Nombre d'élèves en infraction	Motif de l'infraction		Régularisation (présentation) jours suivants	Remarques
			Sans titre	Titre périmé		
janv-20	2	-	-	-	-	
févr-20	6	-	-	-	-	
mars-20	-	-	-	-	-	
avr-20	-	-	-	-	-	
mai-20	-	-	-	-	-	
juin-20	-	-	-	-	-	
juil-20	-	-	-	-	-	
août-20	-	-	-	-	-	
sept-20	-	-	-	-	-	
oct-20	-	-	-	-	-	
nov-20	-	-	-	-	-	
déc-20	-	-	-	-	-	
	8	**0**	**0**	**0**	**0**	

6.Formations, qualité de service et pénalités

6.1 Pannes ou accrochages

Pannes ou accrochages	janv.-20	févr.-20	mars-20	avr.-20	mai-20	juin-20	juil.-20	août-20	sept.-20	oct.-20	nov.-20	déc.-20	2020
Service régulier							1						**1**
Service à la demande	1												**1**
Services scolaires										1			**1**

6.2 Formation du personnel

Thème	Nombre d'heures totales	nombre bénéficiaires	Organisme
Formation ACTOL LR 203/204	9,5	7	Formation interne
FCO	280	8	Institut Keolis
Incendie, évacuation et notion de secourisme	7	1	AGORA
Intégration	44,4	11	Formation interne
Formation 2SCHOOL (billettique)	15,75	12	Formation interne
Formation PMR	3,5	3	Formation interne
LES SYSTEMES DE FREINAGE BUS ET CAR NIVEAU 1	28	1	Institut Keolis
Recyclage SST	7	1	SIFCO
Reprise en conduite sur neige	1	1	Formation interne
Reprise en conduite	15,75	4	Formation interne
Reprise en conduite suite accidentologie	6	4	Formation interne
TOTAL	**417,9**	**53**	

6.3 Acte de vandalisme / agressions / incidents

Date	Service	Fait constaté	Action					Suivi
			Appel chez les parents	Courrier aux parents	Dépôt de main courante	Fiche OBS	Autre	
09/01/2020	Cordier / C. Clerc / Grenier	Régulièrement soucis de stationnements des parents à l'arrêt CORDIER et AUB. De JEUNESSE				09-janv		Fiche OBS à Sophie Bresciani qui a transmis la fiche à la police municipale et nationale pour demander des passages
29/01/2020	Cordier (Pareuses)	Non port de la ceinture / se promène dans le car durant le trajet / gestes déplacés et grimaces aux passants		X				Courrier le 31/01/2020 (1er avertissement)
29/01/2020	Cordier (Pareuses)	Non port de la ceinture / se promène dans le car durant le trajet / saute par-dessus les sièges		X				Courrier le 31/01/2020 (1er avertissement)
04/02/2020	Malraux	Absence titre de transport : carte perdue ??	rép pas	05/02 (mail)				Mail modalités pour duplicata
04/02/2020	Malraux	Absence titre de transport : carte perdue ??	rép pas	05/02 (mail)				Mail modalités pour duplicata : **ok duplicata le 07/02/2020**
04/02/2020	Malraux	Absence titre de transport : carte perdue ??	05-févr	05/02 (mail)				Mail + explications par tél modalités pour duplicata : **ok mail le 17/02 du papa pour informer que la carte a été retrouvée**
04/02/2020	Malraux	Absence titre de transport : carte perdue ??	rép pas	05/02 (courrier)				Courrier modalités pour duplicata : **ok duplicata le 14/02/2020**
04/02/2020	Malraux	Absence titre de transport : carte perdue ??	05/02 (maison maguet)					Par télépohone explications modalités pour duplicata : **ok duplicata le 07/02/2020**
13/02/2020	Cordier Pareuses	L'élève a jeté un objet en direction du conducteur. Celui-ci est passé juste à côté de sa tête et a tapé dans le pare-brise finisant dans la ventilation : la situation aurait pû mal finir car le conducteur conduisait lors de l'impact		X convocation et exclusion				Convocation en Mairie le 6/03/2020 -> exclusion 1 mois du Lundi 16/03 au Vendredi 10/04/2020 - Report du 7 septembre au 2 octobre 2020
14/02/2020	Malraux	Absence titre de transport : carte perdue ??		14/02 (mail)				Mail modalités pour duplicata : **ok mail le 15/02 du papa pour informer que la carte a été retrouvée**
14/02/2020	Cordier Pareuses	Non port de la ceinture / se promène dans le car		X convocation et exclusion				Convocation en Mairie le 6/03/2020 -> exclusion 3 jours les 16, 17 et 19/03/2020 - Report les 7, 8 et 10 septembre 2020
17/02/2020	Malraux Pareuses	Bloque la montéé / descente pour les autres élèves, hurle, se moque du conducteur, le nargue…		X convocation et exclusion				Convocation en Mairie le 6/03/2020 -> exclusion jusqu'à la fin de l'année scolaire, à compter du Lundi 16/03 jusqu'au 31/08/2020 - Report du 7 septembre au 11 décembre 2020

Date	Service	Fait constaté	Action					Suivi
			Appel chez les parents	Courrier aux parents	Dépôt de main courante	Fiche OBS	Autre	
01/09/2020	Malraux Pareuses	Non port de la ceinture / saute par-dessus les sièges	02-sept					Appel chez la maman pour rappel des consignes de sécurité (assis et ceinture accrochée).
08/09 et 14/09	Cordier	Insultes les conducteurs (2 conducteurs différents) / n'attache pas sa ceinture / se promène dans le car		X convocation et courrier suite convocation				1er souci rencontré en novembre 2018 pour non respect du conducteur et ses camarades, Convocation en Mairie le mardi 06/10/2020 à 17h (courrier envoyé le 28/09 en recommandé) -> exceptionnement pas d'exclusion (courrier signé par Mr Grosjean le ,,/10/2020 et envoi simple du courrier) : l'enfant s'est expliqué et regrette d'avoir agit ainsi. Dernier avertissement et prochain souci = Exclusion 1 mois
15/09/2020	Cordier	Non port de la ceinture / se promène dans le car durant le trajet / a lancé des cailloux sur le car		X				Courrier le 24/09/2020 - 1er avertissement
28/09/2020	Cordier	La fillette s'est fait renverser par une voiture qui doublait le car (service cordier Toulombief à 16h45 - conducteur Micka)	30-sept					Mail à Ludivine Chambelland + Mr Grosjean. Catherine a eu un appel de l'école Cordier pour avoir le numéro de téléphone de la famille. Appel chez les parents pour prendre des nouvelles de la fillette : elle a juste un bleu et retour à l'école dès le mardi ap-midi
10 et 17/11/2020	Cordier	Non respect des conducteurs et doigt d'honneur au conducteur situé juste derrière en car (le 10/11)		X convocation en Mairie le Me 16/12/2020 à 17h20				Convocation en Mairie le 16/12/2020 (non présentation de la famille) -> exclusion 1 mois, du Lundi 25/01 au Vendredi 5/03/2021 inclus. Lettre recommandée doublée simple envoyées le 18/01/2021
10 et 17/11/2020	Cordier	Non respect des conducteurs et doigt d'honneur au conducteur situé juste derrière en car (le 10/11)		X convocation en Mairie le Me 16/12/2020 à 17h40				Convocation en Mairie le 16/12/2020 (non présentation de la famille) -> exclusion jusqu'à la fin de l'année scolaire 2020 - 2021 à compter du Lundi 25/01/2021, Lettre recommandée doublée simple envoyées le 18/01/2021
10 et 17/11/2020	Cordier	Non respect des conducteurs et doigt d'honneur au conducteur situé juste derrière en car (le 10/11)		X convocation en Mairie le Me 16/12/2020 à 17h00				Convocation en Mairie le 16/12/2020 (non présentation de la famille) -> exclusion 3 jours, le Lundi 25, Mardi 26 et Jeudi 28/01/2021 inclus. Lettre recommandée doublée simple envoyées le 18/01/2021
10 et 17/11/2020	Cordier	Non respect des conducteurs et doigt d'honneur au conducteur situé juste derrière en car (le 10/11)		X 1er courrier d'avertissement				1er courrier d'avertissement

6.4 Réclamations de la clientèle reçues par le délégataire

Date réception	Service	Motif	Objet	Date réponse	Détail Réponse
03/02/2020	Services scolaires	Attitude conducteur	Scolaire Gros -> Cordier Eleve non pris en charge (le conducteur a oublié de s'arrêter)	04/02/2020	Excuses par téléphone et explications : Le conducteur a oublié de s'arrêter à l'arrêt Gros. Il s'est arrêté un peu plus loin mais la petite a dû rentrer chez elle pour que sa maman l'emmène à l'école. Le conducteur s'est excusé auprès de la jeune le mardi 04/02 matin.
05/02/2020	Services scolaires	Attitude conducteur	Le conducteur n'a pas la bonne façon de parler aux élèves	05/02/2020	Excuses par téléphone. Le conducteur a été convoqué et un courrier d'avertissement lui a été adressé
01/09/2020	Services scolaires	Réclamation infondée	Le car ne s'est pas arrêté	01/09/2020	Le conducteur nous a informé qu'il a bien vu un monsieur avec un enfant mais que celui-ci n'était pas à l'arrêt de bus mais tout en bas de la rue. Il s'est arrêté mais le client ne s'est pas manifesté. Il est donc reparti (horaire respecté). J'ai informé le client qu'il était préférable d'être 5 min avant à l'arrêt de bus et de bien se positionner à l'arrêt
21/09/2020	Services scolaires	Réclamation infondée	Demande à l'élève de mettre son masque sur le nez et appel à la police	22/09/2020	Rappel des mesures sanitaires et demande d'intervention de la police en cas de souci constaté par un conducteur
29/09/2020	Services scolaires	Service offert jour J	Le car n'est pas passé à 13h34 à Signoret pour le service scolaire 3 (Toulombief - Cordier). C'est une maman qui a emmené ses 2 enfants et un camarade	29/09/2020	Excuses par téléphone : le conducteur a oublié de faire le service
20/11/2020	Services scolaires	Ponctualité	Le car est passé en avance avec 3 minutes d'avance (13h30 au lieu de 13h33) à Prévert pour le service scolaire 3 (Toulombief - Cordier)	25/11/2020	Excuses et conseil d'être à l'arrêt de bus au moins 5 minutes avant l'horaire de passage du car

7. Aspects Marketing-Communication

L'ensemble des actions commerciales sont détaillées dans le tableau récapitulatif ci-dessous.

Janvier 2020

Information voyageur

Suite à la grève nationale du 9 janvier 2020, un dispositif de communication a été mis en place pour annoncer l'état du réseau.

146 clients informés par sms - insertion d'un banner sur le site TCP

Animation site internet

Mise à jour du référencement naturel en vue d'augmenter la visibilité du site sur les pages web.

Restructuration de certaines pages selon niveau de titres - fichiers renommés selon pertinence des mots clés utilisés - Intégration de Google Search Control - Intégration de Google My business - + score de 70 points sur 100 contre 55/100 en matière de référencement

Insertion d'un article en "actualité" pour une idée sortie week end (après-midi jeux vidéo à la médiathèque de Pontarlier)

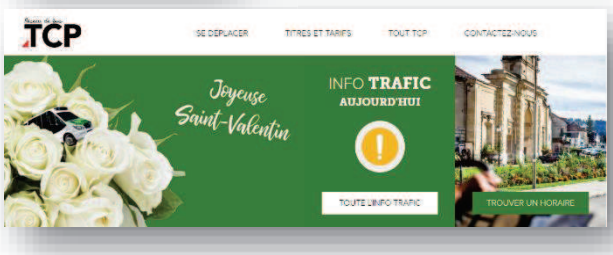
Février 2020

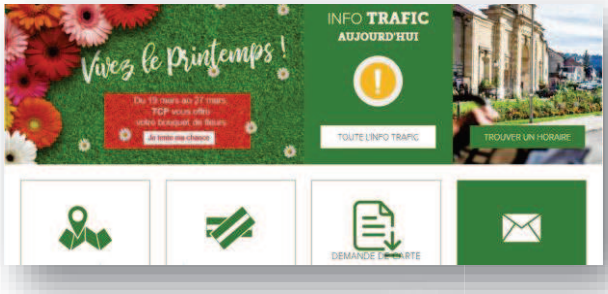
Animation site internet

Valorisation du site TCP sur le réseau en vue de dynamiser et accroître le trafic

Pose de stickers sur tous les véhicules du réseau TCP - Insertion d'une affiche A3 en intérieur sur tous les véhicules + 10% d'augmentation de trafic

Insertion d'un banner en une du site pour clin d'œil évènement : la St-Valentin





Animation « Vivez le Printemps » - annulé suite à la pandémie Covid-19

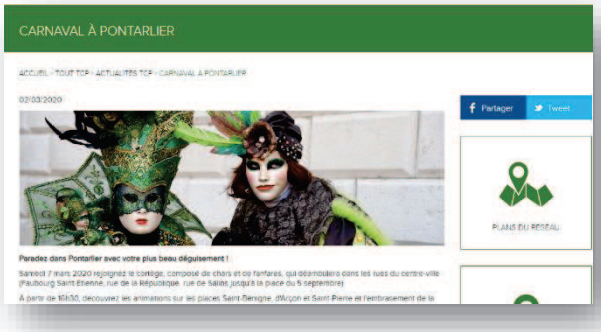
Mise en place d'une animation au sein du réseau TCP en lien avec le Printemps mais également pour fidéliser les clients empruntant le réseau TCP.
Le principe ? Les clients s'inscrivent à un tirage au sort pour tenter de gagner une décoration printanière entre le 19 et le 27 mars.
Le service régulier et le service à la demande sont fleuris en intérieur : fleurs, bouquets et gazons pour surprendre le client dans ses trajets quotidiens.
Des formulaires de participations sont présents en intérieur de véhicules et possibilité de jouer directement sur le site tcp.voyage

Intérieur de véhicule fleuri - mise en place de formulaire sur le site tcp.voyage – envoi d'un sms

Animation site internet

Clin d'œil Carnaval avec ajout d'une rubrique actualité pour informer du dispositif de déviation du service régulier. (information supprimée le 02/03 suite à l'annulation par la ville de Pontarlier-Covid-19

Un article



Communication COVID-19

Mise en place d'une communication spécifique pour informer au mieux les clients sur l'évolution du fonctionnement du réseau dès le 13 mars 2020 :

- Insertion d'une info trafic en une du site
- Affichage « respect de la zone de sécurité conducteur » en intérieur de véhicule.
- Message de bienveillance sur les gestes à adopter pour lutter contre le Covid-19 sur l'ensemble du réseau : aux arrêts, en intérieur de véhicule, sur le site TCP

Plus d'une quinzaine d'arrêts mis à jour - mise en place d'une zone sécurité sur tous les véhicules - insertion d'une page spécifique sur tcp.voyage

Avril 2020

Campagne marketing - demande de carte de transport scolaire

Suppression du lien de téléchargement du formulaire de demande de carte scolaire" pour l'année 2019-2020 sur le site TCP.
Intégration d'un message générique en indiquant que la campagne scolaire est lancée très prochainement

Suppression du formulaire sur tcp.voyage - mise en place d'une page spécifique

Mai 2020

Communication COVID-19

<u>7 mai 2020</u>
Mise à jour de la communication sur le réseau TCP suite au déconfinement prévu le 11 mai 2020 :

- Affichage aux arrêts et en intérieur de véhicule sur les règles d'hygiènes et le port du masque obligatoire
- Site internet TCP : mise à jour de l'information en temps réels, intégration d'un banner en une du site pour mettre en avant l'obligation du port du masque, remise en circulation des services scolaires,...
- Envoi d'un sms à l'ensemble des clients

<u>27 mai 2020</u>
Mise à jour de l'information pour la reprise des ventes à bord
- Affichage en intérieur de véhicule
- Sticker "appoint exigé" au niveau du pupitre et aux arrêts TCP
- Information sur le site internet TCP
- Envoi d'un sms à destination des clients

5 pages du site TCP mises à jour - une quinzaine d'arrêts équipés d'information sur la distanciation sociale et règles d'hygiènes

Billetterie 2020-2021

Préparation et mise en impression de la billetterie 2020-2021

3760 coupons à envoyer en impressions

Juin 2020

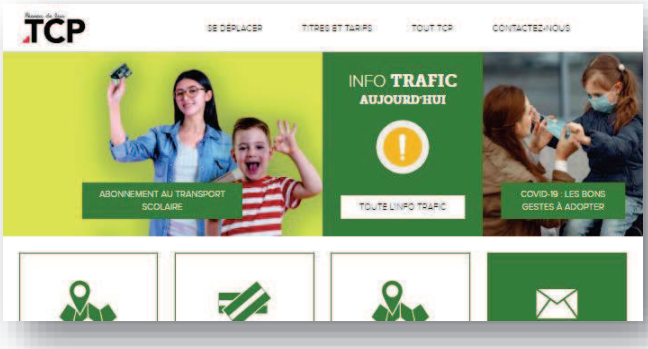
Campagne marketing - demande de carte de transport scolaire

Lancement de la campagne de demande de carte scolaire sur le réseau TCP :

- Mise à jour des formulaires de demande de carte scolaire
- Envoi de courriers, accompagné du formulaire, à destination des familles et des dépositaires.
- Envoi d'un mail auprès des établissements scolaires avec lien de redirection vers le formulaire en ligne
- Mise à jour du site internet TCP avec mise en avant de la campagne
- Affichage en intérieur de véhicule du Service Régulier pour annoncer la campagne
- Insertion d'un flyer indiquant qu'une réduction est accordée sur le prochain abonnement scolaire suite au COVID-19. Cibles concernées : abonnées à N-1

330 familles ciblées – 14 établissements scolaires & 6 dépositaires informés – édition de flyers pour la réduction de l'abonnement à N+1 – 3 pages du site internet mis à jour

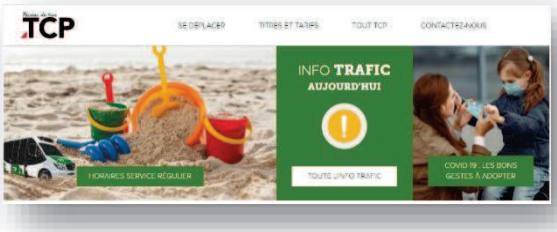
Résultat : 304 demandes de cartes scolaires (-9% à N-1)



Juillet 2020

Animation site internet TCP

Insertion d'un bandeau type « c'est l'été ». Ajout d'une rubrique « un été avec TCP »



Août 2020

Site internet TCP

Evolution de la page d'accueil du site internet : plus de clarté dans l'information, des rubriques distinctes et ajout d'un bandeau promotionnel (lorsqu'il y a promotion)

Une page du site mise à jour - ajout d'un nouveau module de mise en avant

Septembre 2020

Campagne de communication - rentrée

Mise en place d'une campagne de réassurance sur le réseau. Communication sur :

- le port du masque pour les clients et le conducteur
- les outils d'information : site internet, n° d'appels,...

Campagne visible aux arrêts, dans et en extérieur de véhicules, sur tcp.voyage et dans la presse locale

Plus de quinze arrêts mis à jour avec la campagne de communication – site internet mis à jour

Semaine du Transport Public

En lien avec la Semaine du Transport Public le réseau TCP est présent au marché à la halle Emile Pasteur de 8h à 13h. Une conseillère, accompagnée d'un véhicule TAD pour décor. Rencontre, échange et proposition d'offres découvertes du réseau TCP aux Pontissaliens souhaitant modifier leur mode de déplacement.

Communication sur site internet, en intérieur de véhicule, sur le site de la Ville de Pontarlier et auprès de la Presse.

Aucune demande de découverte réseau TCP – 3 visites sur stand

Site internet tcp.voyage

Affichage en intérieur de véhicule pour informer de la refonte de la page d'accueil du site.

Octobre 2020

Animation site internet

Clin d'œil sur le passage à l'automne

Clin d'œil sur la fête « Halloween

Insertion d'une photo de type « automne + Halloween » en page d'accueil

Tarification

Mise à jour et mise à disposition des Conditions Générales de vente & d'utilisation des titres TCP sur www.tcp.voyage

Un document mis à jour

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET D'UTILISATION
DES TITRES DE TRANSPORT TCP

Communication - partenariat

Insertion d'un post facebook sur la page de l'office de tourisme de Pontarlier pour mettre en valeur la mobilité urbaine grâce au réseau TCP

19 likes – 9 partages – 33 clics amenant sur le site TCP

Novembre 2020

Enquête de satisfaction annulé suite à la pandémie Covid-19

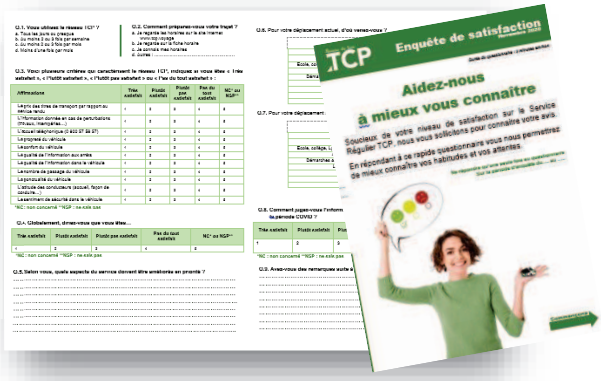
Enquête de satisfaction du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre.

Formulaire présent à bord du véhicule assurant le Service Régulier et sur le site internet www.tcp.voyage

Information voyageur

Mise en place d'un sticker " Appoint conseillé, billet d'une valeur de plus de 20€ susceptible d'être refusé" à bord des véhicules TCP

3 véhicules équipés du sticker « appoint »



Animation réseau : Jeu de Noël "à la recherche du Père Noël" du 10 au 25 décembre.

Les clients sont invités à retrouver le Père Noël sur le réseau TCP : visible en intérieur de véhicules, aux arrêts et sur www.tcp.voyage. Les clients doivent « flasher » le Père Noël pour participer au jeu (Père Noël caché sous forme de sticker sur l'ensemble du réseau TCP).

En participant au jeu le client est inscrit directement au tirage au sort pour gagner un des trois bons d'achats, valables auprès des commerces Pontissaliens

3 véhicules décorés de Père Noël – une page évènementiel présentant le jeu et le formulaire sur le site - 11 arrêts équipés du Père Noël - 25 participants

Animation réseau

Insertion d'une bulle sur l'ensemble des véhicules TCP pour inciter les clients à effectuer ses achats de Noël avec le réseau TCP.

Relai sur la page facebook de l'office de tourisme de Pontarlier ainsi que la page facebook de la ville de Pontarlier – véhicules équipés de stickers

8.Aspects sociaux

8.1 Accords sociaux signés au cours de l'année

Keolis Monts Jura entretient une politique sociale constructive avec ses salariés.
3 accords ont été signés au cours de l'année 2020 :

- Accord Négociations Annuelles Obligatoires
- Accord complément employeur à l'allocation activité partielle
- Accord relatif à l'égalité professionnelle entre les hommes et les femmes et à la qualité de vie au travail

8.2 Mouvements sociaux et services non effectués pour fait de grève

Sur l'année 2020, aucun jour de grève n'a impacté le réseau TCP.

8.3 Evolution des effectifs

	Jan 2020	Fév 2020	Mar 2020	Avr 2020	Mai 2020	Jun 2020	Jul 2020	Aoû 2020	Sep 2020	Oct 2020	Nov 2020	Déc 2020	An 2020
Effectif INSCRIT	**57,00**	**54,00**	**53,00**	**52,00**	**50,00**	**51,00**	**53,00**	**56,00**	**57,00**	**55,00**	**58,00**	**55,00**	**54,25**
Effectif INSCRIT-Conducteurs	48,00	45,00	44,00	43,00	43,00	43,00	45,00	48,00	49,00	47,00	49,00	47,00	45,92
Effectif INSCRIT-Ouvriers	4,00	4,00	4,00	4,00	3,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	5,00	4,00	4,00
Effectif INSCRIT-Employés	3,00	3,00	3,00	3,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,33
Effectif INSCRIT-Maîtrises	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Effectif INSCRIT-Hautes m													
Effectif INSCRIT- Tous Cadres													
Effectif Suspendu	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,58
Effectif Présent	56,00	54,00	53,00	52,00	50,00	51,00	50,00	53,00	57,00	55,00	58,00	55,00	53,67
ETP Présent	42,40	39,79	38,79	37,79	37,03	38,03	37,91	40,22	42,51	41,09	44,09	41,18	40,07
EFF Pres temps Partiel	33,00	33,00	33,00	33,00	32,00	32,00	31,00	34,00	35,00	34,00	34,00	33,00	33,08
Tot. Effectif Prés. / Dont CDI	54,00	53,00	52,00	52,00	50,00	51,00	50,00	49,00	56,00	55,00	57,00	55,00	52,83
Tot. Effectif Prés. / Dont CDD	2,00	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,00	1,00	0,00	1,00	0,00	0,83
EFF Prés. / Dont apprentis													
EFF Prés. / dont cnt pro.													
Nombre d'Embauche	**6**	**1**	**1**	**0**	**1**	**1**	**2**	**5**	**2**	**0**	**3**	**0**	**22**
Nombre d'Embauche-Conducteurs	6,00	1,00	1,00	0,00	1,00	0,00	2,00	5,00	2,00	0,00	2,00	0,00	20,00
Nombre d'Embauche - Ouvriers	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	2,00
Nombre d'Embauche-Employés													
Nombre d'Embauche-Maîtrises													
Nombre d'Embauche-Hautes maît.													
Nombre d'Embauche-Tous cadre													
Nb Départ	**2**	**4**	**2**	**1**	**3**	**0**	**0**	**2**	**1**	**2**	**0**	**3**	**20**
Nb Départ- Conducteurs	2	4	2	1	1	0	0	2	1	2	0	2	17
Nb Départ- Ouvriers	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2
Nb Départ- Employés	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
Nb Départ- Maîtrises													
Nb Départ- Hautes maîtrises													
Nb Départ- Tous Cadres													
Nb Départ Décès	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Nb Départ Démission	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	4
Nb Départ Fin de CDD	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	6
Nb Départ Fin Essai	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	3
Nb Départ Modif Contrat Trav													
Nb Départ Licenciement	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
Nb Départ Rupture Convent	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Nb Départ Transfert													
Nb Départ Transfert Interne	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
Nb Départ Retraite	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
NB Départ- Nouveau Motif Sorti													
Nb Départ-A Classer													
Nb Départ - Ecart Total/Moti													

9.Aspects financiers

9.1 Compte annuel de résultat

En résumé et en comparaison avec l'avenant 1, voici le compte d'exploitation de l'année 2020 :

€ HT	Du 01/01/2020 au 31/12/2020		
	Avenant 1	Réalisé	Ecart R vs convention
Recettes commerciales	53 123,25	39 786,84	- 13 336,41
CFV	56 196,00	22 889,54	- 33 306,46
CFF	421 792,41	441 584,56	19 792,15
TOTAL PRODUITS	**531 111,66**	**504 260,94**	**- 26 850,72**
Coût de conduite	177 135,55	182 621,73	5 486,18
Coût de roulage	34 876,73	32 467,34	- 2 409,38
Coût de véhicule	83 626,26	83 626,26	-
Coût de personnel d'encadrement administratif	110 873,06	111 058,76	185,71
Coût de structure	108 504,58	92 026,94	- 16 477,64
TOTAL CHARGES DE PRODUCTION	**515 016,17**	**501 801,03**	**- 13 215,13**
Marge du délégataire	**16 095,49**	**2 459,91**	**- 13 635,59**

Au regard de la construction du mémoire financier de l'appel d'offres, des écarts peuvent apparaître. En effet, dans le mémoire financier, les coûts étaient moyennés alors que dans le réalisé, les chiffres sont et seront comptabilisés au moment de la constatation de la charge.

9.2 Méthodes et éléments de calcul économique

Pour suivre le résultat d'exploitation du réseau TCP, Keolis Monts Jura a mis en place un suivi analytique par centre d'exploitation puis par activité qui permet d'imputer les produits et les charges directes liés à l'activité.

Ainsi, grâce au logiciel d'exploitation, il est possible de ressortir les kilomètres commerciaux et hauts-le-pied ainsi que le nombre d'heures payées par activité. Le logiciel atelier permet le suivi des coûts par véhicule pour le carburant, l'entretien, les lubrifiants, les pneumatiques …

Les charges de structure non imputables directement au réseau TCP, sont réparties uniformément sur tous les contrats à l'aide du pourcentage de charges de structure résultant du résultat d'exploitation.

9.3 Etat des variations du patrimoine immobilier

Aucune variation du patrimoine immobilier n'est intervenue au cours de l'année 2020.

9.4 Etat des autres dépenses de renouvellement

Comme prévu dans la Convention, aucune dépense de renouvellement n'a eu lieu au cours de l'année 2020.

9.5 Montant réel de la contribution financière forfaitaire

Le montant de la contribution financière se décompose comme suit :

- une contribution financière variable (CFV) pour 22 889,54 € HT
- une contribution financière fixe (CFF) pour 441 584,56 €HT. Ce montant tient compte des impacts COVID refacturés à la Collectivité (avenant 2 et 3), factures qui ont été établies sur 2021.

	Du 01/01 au 31/12/2020			
	Avenant 1 € HT	Réalisé € HT	Ecart R vs convention € HT	Ecart R vs convention € TTC
CFV	56 196,00	22 889,54	- 33 306,46	- 36 637,11
CFF	421 792,41	441 584,56	19 792,15	19 792,15
dont régularisation COVID de mars à déc 2020		4 326,42	4 326,42	4 326,42

Ce sont ces 2 montants qui ont été versés par la collectivité en 2020 (hors régularisations intervenant sur 2021).
Le taux d'indexation au 01/03/2020 et applicable sur l'année 2020 à partir de mars est de 1,04.

Aucune pénalité n'a été constatée sur l'année 2020.

La convention prévoit que « si les kilomètres à la demande produits par le délégataire sont inférieurs au kilométrage contractuel, la contribution financière fixe sera réduite.
Or, l'avenant 3 précise que « Sur 2020, le Délégataire a restitué les kms TAD non réalisés au titre des avenants COVID (avenant 2 et avenant 3), il ne peut donc être fait application de l'article 113 de la Convention « Modalités de révision de la contribution financière fixe en cas de non atteinte et du kilométrage parcouru sur les services TAD ».

10. Annexes

10.1 Comptages 2020

- **Semaine 03**

Du lundi 13 JANVIER 2020 au samedi 18 JANVIER 2020 Semaine 3

	DEPART LIGNE	PONTARLIER VILLAGE	ADAPEI	POLE EMPLOI	PLACE DE L'EUROPE	POURNY	EPINETTES	BOURDIN	AUBERGE DE JEUNESSE	ST BENIGNE	HOPITAL	CORDIER	PONT DES CHEVRES	AYMONNIER	PAREUSES	MARGUET	PEGUY	ROLLAND	PERNY	BOIS DE DOUBS	PASCAL	ROLLAND	PEGUY	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	VIEUX CHATEAU (jeudi marché)	VANNOLLES	MORAND	BOURDIN	POURNY	PLACE DE L'EUROPE	PÔLE EMPLOI	ADAPEI	TOTAL	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
L à V	07:10	19	0	0	0	0	0	0	4	0	2	5	3	0	1	2	0	0	0	6	0	1	13	5	5	0	0	2	0	8	0	0	0	0	76	18	12	14	14	18	-
L à S	08:00	7	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	1	3	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	24	4	7	4	5	2	2
L à S	09:00	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	9	3	1	1	2	2	0
L à S	12:00	3	0	2	0	0	1	0	14	0	4	3	1	0	1	0	0	2	0	2	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	37	12	2	6	2	10	5
L à V	13:15	13	8	0	0	0	0	0	0	1	2	0	3	1	0	1	0	0	0	12	1	2	0	1	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	49	9	11	7	11	11	-
L à S	14:00	11	0	3	0	0	0	0	2	0	3	0	1	1	1	0	0	1	0	2	0	2	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	31	7	4	7	3	4	6
L à V	15:55	9	3	6	4	0	0	0	16	1	6	0	7	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	2	1	23	85	16	17	19	18	15	-
L à S	16:40	6	0	2	0	0	0	0	5	1	8	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	35	4	9	4	6	6	6
L à S	17:35	3	0	1	1	0	0	0	2	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	16	3	3	1	2	6	1
	TOTAL	76	11	14	5	0	1	0	44	3	28	8	25	2	5	3	0	3	0	32	3	9	13	7	10	0	0	21	2	10	0	2	2	23	362	76	66	63	63	74	20

ECOLE C. CLERC

SS1	DEPART LIGNE	CARTIER	BRASSENS	ARGILLIERS	CHAPELLE	FAIVRE	IBIS	MONNET	DESCENTE FAIVRE	DESCENTE ECOLE C. CLERC	TOTAL prise en charge
LMJV	07:55	17	4	4	23	8	40	0	1	95	96
LMJV	13:25	15	4	3	7	4	28	0	0	61	61
	TOTAL	32	8	7	30	12	68	0	1	156	157

	DEPART LIGNE	MONTEES ECOLE C. CLERC	CARTIER	BRASSENS	ARGILLIERS	CHAPELLE	FAIVRE	IBIS	MONNET	TOTAL
LMJV	11:40	79	17	4	4	16	6	32	0	79
LMJV	16:40	74	12	4	2	20	4	32	0	74
	TOTAL	153	29	8	6	36	10	64	0	153

ECOLE CORDIER

SS2	DEPART LIGNE	PEGUY	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	DESCENTES ECOLE CORDIER	TOTAL
LMJV	08:00	0	78	58	26	162	162
LMJV	13:30	0	45	56	42	143	143
	TOTAL	0	123	114	68	305	305

	DEPART LIGNE	MONTEES ECOLE CORDIER	PEGUY	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	TOTAL
LMJV	11:40	117	0	70	43	4	117
LMJV	16:40	148	0	88	67	3	158
	TOTAL	265	0	158	110	7	275

SS3	DEPART LIGNE	MALRAUX	NEUCHATEL	TOULOMBIEF	GROS	PREVERT	SIGNORET	FRANCHET	DESCENTES ECOLE CORDIER	TOTAL
LMJV	07:58	0	0	2	4	4	20	0	30	30
LMJV	13:28	0	0	1	4	1	14	0	20	20
	TOTAL	0	0	3	8	5	34	0	50	50

	DEPART LIGNE	MONTEES ECOLE CORDIER	CRET	SIGNORET	PREVERT	GROS	TOULOMBIEF	NEUCHÂTEL	MALRAUX	TOTAL
LMJV	11:40	16	0	9	3	3	1	0	0	16
LMJV	16:40	25	0	16	4	1	4	0	0	25
	TOTAL	41	0	25	7	4	5	0	0	41

COLLEGE AUBRAC DOUBS

SS4	DEPART LIGNE	ST PIERRE	LEP PONTARLIER	CHEMIN DU TRAIN	FRÊNES	CRÊT	MAIRIE	ZONE SPORTIVE	DESCENTES COLLEGE AUBRAC	TOTAL
LMJV	07:26	20	4	16	15	33	10	1	99	99
Me	07:26	5	0	3	1	4	2	1	16	16
	TOTAL	25	4	19	16	37	12	2	115	115

	DEPART LIGNE	MONTEES COLLEGE AUBRAC	ZONE SPORTIVE	MAIRIE	CRÊT	FRÊNES	CHEMIN DU TRAIN	LEP	ST PIERRE	TOTAL
LMJV	17:05	73	5	15	25	4	10	0	14	73
Me	12:10	16	2	1	5	0	4	0	4	16
	TOTAL	89	7	16	30	4	14	0	18	89

COLLEGE GRENIER - LES AUGUSTINS

SS5	DEPART LIGNE	LEP	RACINE	LYCEE MARMIER	PISCINE	LES TOURS	REGENT	DESCENTES COLLEGE GRENIER	DESCENTES HOPITAL AUGUSTINS	TOTAL
LMJV	07:30	16	25	5	43	73	0	134	28	162
Me	07:30	6	5	2	5	15	0	27	5	33
	TOTAL	22	30	7	48	88	0	161	33	195

	DEPART LIGNE	MONTEES COLLEGE GRENIER	MONTEES HOPITAL AUGUSTINS	PONT DES CHEVRES	LES TOURS	PISCINE	RACINE	LYCEE MARMIER	LEP	TOTAL
LMJV	17:10	70	6	0	28	30	17	0	1	76
Me	12:10	25	1	0	10	6	5	1	4	26
	TOTAL	95	7	0	38	36	22	1	5	102

COLLEGE MALRAUX - LES AUGUSTINS

SS6	DEPART LIGNE	PERNY	BOIS DE DOUBS	PASCAL	MORTEAU	LAVAUX	CHOPIN	COLIN	FRANCHET	FAUBOURG	DESCENTES FAUBOURG	DESCENTES COLLEGE MALRAUX	TOTAL
LMJV	07:23	33	35	24	16	9	18	10	0	0	22	123	145
Me	07:23	5	5	4	4	2	6	2	0	0	2	26	28
	TOTAL	38	40	28	20	11	24	12	0	0	24	149	173

	DEPART LIGNE	DUMAS	AMPERE	ROLLAND	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	JEANNE D'ARC	HOPITAL	DESCENTES JEANNE D'ARC	COLLEGE HOPITAL AUGUSTINS	DESCENTES COLLEGE MALRAUX	TOTAL
LMJV	07:38	7	8	20	74	45	14	12	15	0	13	182	195
Me	07:38	4	2	6	20	13	3	0	3	0	4	47	51
	TOTAL	11	10	26	94	58	17	12	18	0	17	229	246

SS6	DEPART LIGNE	MONTEES COLLEGE MALRAUX	MONTEES CORDIER AUGUSTINS	MONTEES PONT DES CHEVRES	CORDIER	CRÊT	COLIN	CHOPIN	LAVAUX	PONT DES CHEVRES	AYMONNIER	PAREUSES	MARGUET	ROLLAND	PERNY	BOIS DE DOUBS	PASCAL	MORTEAU	DUMAS	TOTAL
LMJV	15:55	105	7	1	7	7	1	2	1	2	3	29	24	12	10	11	2	0	2	113
LMJV	17:00	172	13	0	6	5	3	7	7	11	5	48	30	13	14	17	12	3	4	185
Me	12:05	52	6	1	1	2	0	3	1	4	2	10	17	6	2	4	6	1	0	59
	TOTAL	329	26	2	14	14	4	12	9	17	10	87	71	31	26	32	20	4	6	357

LEP - LYCEE X. MARMIER

SS7	DEPART LIGNE	BRASSENS	ARGILLERS	CHAPELLE	FAIVRE	IBIS	MONNET	ST PIERRE	LEP	DESCENTES ST PIERRE	DESCENTES LEP	DESCENTES LYCEE MARMIER	TOTAL
LMJV	07:15	8	2	2	6	20	7	5	0	0	2	48	50
	TOTAL	8	2	2	6	20	7	5	0	0	2	48	50

	DEPART LIGNE	MALRAUX	NEUCHÂTEL	TOULOMBIEF	GROS	PREVERT	SIGNORET	FRANCHET	FAUBOURG	PONT DES CHEVRES	LEP	DESCENTES FAUBOURG	DESCENTES PONT DES CHEVRES	DESCENTES LEP	DESCENTES LYCEE MARMIER	TOTAL
LMJV	07:13	0	6	2	1	8	16	0	5	10	0	0	0	6	42	48
	TOTAL	0	6	2	1	8	16	0	5	10	0	0	0	6	42	48

	DEPART LIGNE	MONTEES LEP	MONTEES LYCEE MARMIER	MONTEES AUBERGE DE	LYCEE MARMIER	REGENT	AUBERGE DE JEUNESSE	BRASSENS	ARGILLERS	CHAPELLE	FAIVRE	IBIS	MONNET	MALRAUX	NEUCHÂTEL	TOULOMBIEF	GROS	PREVERT	SIGNORET	FRANCHET	FAUBOURG	TOTAL
LMJV	17:00	1	13	0	0	1	1	1	0	2	1	0	1	0	0	0	0	3	4	0	0	14
LMJV	17:55	9	38	2	0	6	7	10	3	4	1	5	1	0	0	0	0	3	9	0	0	49
Me	12:05	2	8	2	0	0	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	3	0	0	10
	TOTAL	12	59	4	0	7	10	13	3	7	2	5	2	0	0	0	0	8	16	0	0	73

- **Semaine 09**

Du lundi 24 FEVRIER 2020 au samedi 29 FEVRIER 2020 — Semaine 9

	DEPART LIGNE	PONTARLIER VILLAGE	ADAPEI	POLE EMPLOI	PLACE DE L'EUROPE	POURNY	EPINETTES	BOURDIN	AUBERGE DE JEUNES	ST BENIGNE	HÔPITAL	CORDIER	PONT DES CHEVRES	AYMONNIER	PAREUSES	MARGUET	PEGUY	ROLLAND	PERNY	BOIS DE DOUBS	PASCAL	ROLLAND	PEGUY	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	VIEUX CHÂTEAU (jeudi marché)	VANNOLLES	MORAND	BOURDIN	POURNY	PLACE DE L'EUROPE	PÔLE EMPLOI	ADAPEI	TOTAL	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
L à V	07:10	7	0	0	0	0	0	0	3	0	1	6	4	0	0	1	0	1	0	5	0	0	2	2	0	0	0	9	0	5	0	0	0	0	46	3	11	7	11	14	-
L à S	08:00	1	1	0	0	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	3	1	1	0	1	0	5	0	0	0	0	0	0	23	3	2	6	5	3	4
L à S	09:00	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	7	0	2	2	0	2	1
L à S	12:00	3	2	0	0	0	0	0	3	1	1	0	5	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	0	0	0	0	0	24	4	3	8	2	5	2
L à V	13:15	5	9	0	3	0	0	0	3	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	4	0	0	0	5	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	38	8	3	9	11	7	-
L à S	14:00	8	0	2	4	0	0	1	5	0	0	0	0	2	0	0	0	3	0	4	0	0	0	0	4	0	0	6	0	0	0	0	0	0	39	7	4	11	3	5	9
L à V	15:55	8	2	3	0	0	0	0	5	2	9	0	12	2	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0	1	0	0	6	1	1	0	0	0	18	73	27	12	10	11	13	-
L à S	16:40	2	14	8	4	0	0	0	7	0	4	0	9	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	4	0	0	0	1	1	0	58	5	10	15	12	8	8
L à S	17:35	4	1	3	0	0	3	0	4	0	2	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	26	3	9	3	3	6	2
	TOTAL	40	29	16	11	0	3	1	35	4	20	6	32	5	2	2	0	6	0	23	0	4	3	9	15	1	0	36	5	6	0	1	1	18	334	60	56	71	58	63	26

- **Semaine 41**

Du lundi 5 OCTOBRE 2020 au samedi 10 OCTOBRE 2020 — Semaine 41

	DEPART LIGNE	PONTARLIER VILLAGE	ADAPEI	POLE EMPLOI	PLACE DE L'EUROPE	POURNY	EPINETTES	BOURDIN	AUBERGE DE JEUNES	ST BENIGNE	HÔPITAL	CORDIER	PONT DES CHEVRES	AYMONNIER	PAREUSES	MARGUET	PEGUY	ROLLAND	PERNY	BOIS DE DOUBS	PASCAL	ROLLAND	PEGUY	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	VIEUX CHÂTEAU (jeudi marché)	VANNOLLES	MORAND	BOURDIN	POURNY	PLACE DE L'EUROPE	PÔLE EMPLOI	ADAPEI	TOTAL	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
L à V	07:10	7	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	8	1	0	0	1	5	0	0	2	6	3	1	0	0	0	38	5	9	9	8	7	-
L à S	08:00	4	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	1	2	0	2	1	4	0	3	2	1	0	0	0	0	33	4	11	4	5	5	4
L à S	09:00	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	9	1	1	1	2	2	2
L à S	12:00	5	4	4	0	0	0	0	9	0	0	18	4	0	1	0	0	0	0	3	0	1	0	0	0	0	0	1	8	0	1	0	0	0	58	9	10	9	13	14	3
L à V	13:15	12	13	2	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	11	2	1	0	3	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	50	14	13	3	13	7	-
L à S	14:00	8	0	0	0	0	0	0	1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	5	0	2	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	3	2	6	3	8	2
L à V	15:55	2	0	6	2	0	0	1	6	0	3	2	2	0	0	3	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	5	1	0	0	2	0	16	54	12	7	18	8	9	-
L à S	16:40	3	3	6	0	0	0	0	3	0	7	2	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	8	1	0	0	1	0	0	48	7	6	4	14	14	3
L à S	17:35	6	0	2	1	0	1	0	1	3	1	0	3	0	4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	25	2	8	1	6	2	6
	TOTAL	53	20	20	3	0	3	1	29	3	14	23	22	0	5	4	0	0	0	37	4	7	0	9	11	4	0	21	19	6	2	3	0	16	339	57	67	55	72	68	20

ECOLE C. CLERC

SS1	DEPART LIGNE	CARTIER	BRASSENS	ARGILLIERS	CHAPELLE	FAIVRE	IBIS	MONNET	DESCENTE FAIVRE	DESCENTE ECOLE C. CLERC	TOTAL
LMJV	07:55	15	4	3	17	3	24	0	6	60	66
LMJV	13:25	11	4	6	14	3	22	0	0	60	60
	TOTAL	26	8	9	31	6	46	0	6	120	126

	DEPART LIGNE	MONTEES ECOLE C. CLERC	CARTIER	BRASSENS	ARGILLIERS	CHAPELLE	FAIVRE	IBIS	MONNET	TOTAL
LMJV	11:40	58	9	4	4	15	4	22	0	58
LMJV	16:40	59	7	3	3	13	7	26	0	59
	TOTAL	117	16	7	7	28	11	48	0	117

ECOLE CORDIER

SS2	DEPART LIGNE	PEGUY	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	DESCENTES ECOLE CORDIER	TOTAL
LMJV	08:00	0	86	44	28	158	158
LMJV	13:30	0	69	52	14	135	135
	TOTAL	0	155	96	42	293	293

	DEPART LIGNE	MONTEES ECOLE CORDIER	PEGUY	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	TOTAL
LMJV	11:40	134	0	86	40	8	134
LMJV	16:40	145	0	68	73	4	145
	TOTAL	279	0	154	113	12	279

SS3	DEPART LIGNE	MALRAUX	NEUCHATEL	TOULOMBIEF	GROS	PREVERT	SIGNORET	FRANCHET	DESCENTES ECOLE CORDIER	TOTAL
LMJV	07:58	0	0	5	0	5	19	0	29	29
LMJV	13:28	0	0	2	0	0	11	1	14	14
	TOTAL	0	0	7	0	5	30	1	43	43

	DEPART LIGNE	MONTEES ECOLE CORDIER	CRET	SIGNORET	PREVERT	GROS	TOULOMBIEF	NEUCHÂTEL	MALRAUX	TOTAL
LMJV	11:40	17	0	14	0	0	3	0	0	17
LMJV	16:40	17	0	12	3	0	2	0	0	17
	TOTAL	34	0	26	3	0	5	0	0	34

COLLEGE AUBRAC DOUBS

SS4	DEPART LIGNE	ST PIERRE	LP TOUSSAINT LOUVERTURE	CHEMIN DU TRAIN	FRÊNES	CRÊT	MAIRIE	ZONE SPORTIVE	DESCENTES COLLEGE AUBRAC	TOTAL
LMJV	07:26	9	0	24	17	40	7	0	97	97
Me	07:26	2	1	6	4	2	2	0	17	17
	TOTAL	11	1	30	21	42	9	0	114	114

	DEPART LIGNE	MONTEES COLLEGE AUBRAC	ZONE SPORTIVE	MAIRIE	CRÊT	FRÊNES	CHEMIN DU TRAIN	LP TOUSSAINT LOUVERTURE	ST PIERRE	TOTAL
LMJV	17:05	49	5	2	19	6	9	0	8	49
Me	12:10	22	2	0	6	3	7	0	4	22
	TOTAL	71	7	2	25	9	16	0	12	71

COLLEGE GRENIER - LES AUGUSTINS

SS5	DEPART LIGNE	LP TOUSSAINT LOUVERTURE	RACINE	LYCEE MARMIER	PISCINE	LES TOURS	REGENT	DESCENTES COLLEGE GRENIER	DESCENTES HÔPITAL AUGUSTINS	TOTAL
LMJV	07:30	37	44	2	28	28	0	108	31	139
Me	07:30	12	8	1	10	9	0	34	6	40
	TOTAL	49	52	3	38	37	0	142	37	179

	DEPART LIGNE	MONTEES COLLEGE GRENIER	MONTEES HÔPITAL AUGUSTINS	PONT DES CHEVRES	LES TOURS	PISCINE	RACINE	LYCEE MARMIER	LP TOUSSAINT LOUVERTURE	TOTAL
LMJV	17:10	63	10	0	19	18	20	4	12	73
Me	12:10	24	3	0	11	5	4	0	7	27
	TOTAL	87	13	0	30	23	24	4	19	100

COLLEGE MALRAUX - LES AUGUSTINS

SS6	DEPART LIGNE	PERNY	BOIS DE DOUBS	PASCAL	MORTEAU	LAVAUX	CHOPIN	COLIN	FRANCHET	FAUBOURG	DESCENTES FAUBOURG AUGUSTINS	DESCENTES COLLEGE MALRAUX	TOTAL
LMJV	07:23	30	21	16	8	18	19	8	2	2	6	118	124
Me	07:23	7	4	3	3	6	4	2	1	0	1	29	30
	TOTAL	37	25	19	11	24	23	10	3	2	7	147	154

	DEPART LIGNE	DUMAS	AMPERE	ROLLAND	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	DESCENTES COLLEGE AUGUSTINS FAUBOURG	DESCENTES COLLEGE MALRAUX	TOTAL
LMJV	07:38	11	4	25	70	17	14	25	122	141
Me	07:38	3	1	11	16	3	4	1	37	38
	TOTAL	14	5	36	86	20	18	26	159	179

SS6	DEPART LIGNE	MONTEES COLLEGE MALRAUX	MONTEES CORDIER AUGUSTINS	MONTEES PONT DES CHEVRES	CORDIER	CRÊT	COLIN	CHOPIN	LAVAUX	PONT DES CHEVRES	AYMONNIER	PAREUSES	MARGUET	ROLLAND	PERNY	BOIS DE DOUBS	PASCAL	MORTEAU	DUMAS	TOTAL
LMJV	15:55	101	0	0	2	2	3	1	3	10	3	4	25	9	21	11	4	0	3	101
LMJV	17:00	144	1	1	7	4	1	6	6	15	4	12	33	19	15	17	4	0	3	146
Me	12:05	52	0	0	1	0	1	2	3	2	3	3	14	5	10	5	1	0	2	52
	TOTAL	297	1	1	10	6	5	9	12	27	10	19	72	33	46	33	9	0	8	299

LP TOUSSAINT LOUVERTURE - LYCEE XAVIER MARMIER

SS7	DEPART LIGNE	BRASSENS	ARGILLIERS	CHAPELLE	FAIVRE	IBIS	MONNET	ST PIERRE	LP TOUSSAINT LOUVERTURE	DESCENTES ST PIERRE	DESCENTES LP TOUSSAINT LOUVERTURE	DESCENTES LYCEE MARMIER	TOTAL
LMJV	07:15	5	3	2	3	15	3	9	0	0	1	39	40
	TOTAL	5	3	2	3	15	3	9	0	0	1	39	40

	DEPART LIGNE	MALRAUX	NEUCHÂTEL	TOULOMBIEF	GROS	PREVERT	SIGNORET	FRANCHET	FAUBOURG	PONT DES CHEVRES	LP TOUSSAINT LOUVERTURE	DESCENTES FAUBOURG	DESCENTES PONT DES CHEVRES	DESCENTES LP TOUSSAINT LOUVERTURE	DESCENTES LYCEE MARMIER	TOTAL
LMJV	07:10	0	1	3	5	7	7	0	0	5	4	0	0	0	32	32
	TOTAL	0	1	3	5	7	7	0	0	5	4	0	0	0	32	32

	DEPART LIGNE	MONTEES LP TOUSSAINT LOUVERTURE	MONTEES LYCEE MARMIER	MONTEES AUBERGE DE	LYCEE MARMIER	REGENT	AUBERGE DE JEUNESSE	BRASSENS	ARGILLIERS	CHAPELLE	FAIVRE	IBIS	MONNET	MALRAUX	NEUCHÂTEL	TOULOMBIEF	GROS	PREVERT	SIGNORET	FRANCHET	FAUBOURG	TOTAL
LMJV	17:00	0	14	0	0	1	0	0	1	3	0	1	0	0	0	0	3	1	4	0	0	14
LMJV	17:55	4	25	0	0	2	2	5	2	3	0	3	0	0	0	0	1	5	6	0	0	29
Me	12:05	1	6	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	7
	TOTAL	5	45	0	0	3	2	7	3	7	0	4	0	0	0	0	5	8	11	0	0	50

- **Semaine 44**

Du lundi 26 OCTOBRE 2020 au samedi 31 OCTOBRE 2020 **Semaine 44**

	DEPART LIGNE	PONTARLIER VILLAGE	ADAPEI	POLE EMPLOI	PLACE DE L'EUROPE	POURNY	EPINETTES	BOURDIN	AUBERGE DE JEUNES	ST BENIGNE	HÔPITAL	CORDIER	PONT DES CHEVRES	AYMONNIER	PAREUSES	MARGUET	PEGUY	ROLLAND	PERNY	BOIS DE DOUBS	PASCAL	ROLLAND	PEGUY	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	VIEUX CHÂTEAU (jeudi marché)	VANNOLLES	MORAND	BOURDIN	POURNY	PLACE DE L'EUROPE	PÔLE EMPLOI	ADAPEI	TOTAL	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
LàV	07:10	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	6	0	0	0	5	0	2	0	0	2	0	0	8	2	0	0	0	0	0	30	7	7	6	8	2	-
LàS	08:00	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	3	0	0	4	0	0	0	2	0	0	0	0	0	16	2	4	4	2	2	2
LàS	09:00	4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	7	0	1	4	0	1	1
LàS	12:00	8	1	7	0	0	0	0	3	0	0	0	6	0	4	0	0	0	0	4	0	1	0	0	1	0	0	0	3	1	0	0	0	0	39	11	8	5	9	3	3
LàV	13:15	5	2	2	0	0	1	0	5	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	5	0	2	0	0	0	3	0	1	4	3	0	0	0	0	39	4	14	7	11	3	-
LàS	14:00	4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3	2	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	2	7	0	3	0	0	0	0	0	0	27	1	13	8	3	0	2
LàV	15:55	3	4	3	5	0	1	0	1	0	1	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	16	45	5	17	8	8	7	-
LàS	16:40	3	2	5	3	0	0	1	3	1	5	0	2	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	4	0	3	1	0	0	0	1	0	38	4	9	5	7	5	8
LàS	17:35	7	0	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	5	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	22	2	6	0	8	4	2
	TOTAL	39	9	21	8	0	3	1	17	2	8	0	26	2	10	6	0	0	0	24	1	8	0	1	9	14	0	18	14	4	0	1	1	16	263	36	79	47	56	27	18

- **Semaine 53**

Du lundi 28 DECEMBRE 2020 au samedi 2 JANVIER 2021 **Semaine 53**

	DEPART LIGNE	PONTARLIER VILLAGE	ADAPEI	POLE EMPLOI	PLACE DE L'EUROPE	POURNY	EPINETTES	BOURDIN	AUBERGE DE JEUNES	ST BENIGNE	HÔPITAL	CORDIER	PONT DES CHEVRES	AYMONNIER	PAREUSES	MARGUET	PEGUY	ROLLAND	PERNY	BOIS DE DOUBS	PASCAL	ROLLAND	PEGUY	MARGUET	PAREUSES	AYMONNIER	VIEUX CHÂTEAU (jeudi marché)	VANNOLLES	MORAND	BOURDIN	POURNY	PLACE DE L'EUROPE	PÔLE EMPLOI	ADAPEI	TOTAL	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
LàV	07:10	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	1	1	2	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	11	2	2	4	3	0	-
LàS	08:00	1	0	0	0	0	0	0	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	3	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	13	1	5	3	3	0	1
LàS	09:00	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	4	0	1	1	1	0	1
LàS	12:00	6	0	6	0	0	1	0	3	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	3	0	1	0	0	0	0	31	5	6	3	12	0	5
LàV	13:15	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	4	0	0	3	0	0	1	0	0	0	14	3	1	5	5	0	-
LàS	14:00	7	0	0	0	0	1	0	0	1	2	0	3	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4	6	0	1	0	0	0	0	0	0	29	4	4	7	11	0	3
LàV	15:55	0	1	3	4	0	0	0	4	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	21	6	2	7	6	0	-
LàS	16:40	5	0	7	0	0	0	0	0	0	1	0	4	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	5	0	0	0	0	0	2	29	5	2	5	9	0	8
LàS	17:35	1	0	2	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	9	2	3	3	1	0	0
	TOTAL	28	1	18	4	0	2	0	13	5	10	0	12	0	2	2	0	0	0	12	2	6	0	2	10	6	0	20	0	1	1	0	4	0	161	28	26	38	51	0	18

10.2 Bilan annuel de l'entreprise

(1) **BILAN - ACTIF** — DGFiP N° 2050 2021

Désignation de l'entreprise : SAS KEOLIS Monts Jura — Durée de l'exercice exprimée en nombre de mois* : 12.00

Adresse de l'entreprise : 4 Rue Berthelot 25000 Besançon — Durée de l'exercice précédent* : 12.00

Numéro SIRET* : 3 4 4 1 4 8 5 1 5 0 0 0 3 6 — Néant ☐*

			Brut 1	Amortissements, provisions 2		Exercice N clos le 31122020 Net 3	N-1 31122019 Net 4
	Capital souscrit non appelé (I)	AA					
ACTIF IMMOBILISÉ* — IMMOBILISATIONS INCORPORELLES	Frais d'établissement *	AB	11 708.08	AC	11 708.08		
	Frais de développement *	CX		CQ			
	Concessions, brevets et droits similaires	AF	133 712.55	AG	128 667.04	5 045.51	6 651.51
	Fonds commercial (1)	AH	1 099 463.66	AI	539 817.70	559 635.96	667 599.50
	Autres immobilisations incorporelles	AJ		AK			11 578.00
	Avances et acomptes sur immobilisations incorporelles	AL		AM			
	Terrains	AN	59 885.88	AO	25 647.12	34 238.76	41 300.29
	Constructions	AP	319 183.73	AQ	256 723.46	62 460.27	72 574.53
	Installations techniques, matériel et outillage industriels	AR	766 669.89	AS	585 030.77	183 639.12	164 032.60
	Autres immobilisations corporelles	AT	5 843 230.46	AU	4 914 047.53	929 182.93	947 358.67
	Immobilisations en cours	AV	15 979.63	AW		15 979.63	17 621.40
	Avances et acomptes	AX		AY			
	Participations évaluées selon la méthode de mise en équivalence	CS		CT			
	Autres participations	CU	918 972.72	CV		918 972.72	918 972.72
	Créances rattachées à des participations	BB		BC			
	Autres titres immobilisés	BD		BE			
	Prêts	BF		BG			
	Autres immobilisations financières*	BH	27 823.39	BI		27 823.39	27 501.39
	TOTAL (II)	BJ	9 196 619.99	BK	6 461 641.70	2 736 978.29	2 995 190.81
ACTIF CIRCULANT — STOCKS*	Matières premières, approvisionnements	BL	151 399.40	BM		151 399.40	164 303.05
	En cours de production de biens	BN		BO			
	En cours de production de services	BP		BQ			
	Produits intermédiaires et finis	BR		BS			
	Marchandises	BT		BU			
	Avances et acomptes versés sur commandes	BV		BW			
CRÉANCES	Clients et comptes rattachés (3)*	BX	1 946 432.53	BY		1 946 432.53	3 215 919.21
	Autres créances (3)	BZ	4 138 666.82	CA		4 138 666.82	2 628 669.52
	Capital souscrit et appelé, non versé	CB		CC			
DIVERS	Valeurs mobilières de placement (dont actions propres)	CD		CE			
	Disponibilités	CF	4 184.66	CG		4 184.66	7 453.40
Comptes de régularisation	Charges constatées d'avance (3)*	CH	94 362.10	CI		94 362.10	124 536.00
	TOTAL (III)	CJ	6 335 045.51	CK		6 335 045.51	6 140 881.18
	Frais d'émission d'emprunt à étaler (IV)	CW					
	Primes de remboursement des obligations (V)	CM					
	Ecarts de conversion actif* (VI)	CN					
	TOTAL GÉNÉRAL (I à VI)	CO	15 533 665.60	1A	6 461 641.70	9 072 023.90	9 036 071.99

Renvois : (1) Dont droit au bail : — (2) part à moins d'un an des immobilisations financières nettes : CP — (3) Part à plus d'un an : CR 26 811.39

Clause de réserve de propriété * : Immobilisations — Stocks : — Créances :

* Des explications concernant cette rubrique sont données dans la notice n° 2032

Cegid Group

(2) **BILAN - PASSIF avant répartition**

DGFiP N° 2051 2021

Formulaire obligatoire (article 53 A du Code général des impôts)

Désignation de l'entreprise SAS KEOLIS Monts Jura — Néant ☐ *

			Exercice N	Exercice N – 1
CAPITAUX PROPRES	Capital social ou individuel (1)* (Dont versé : 6 329 312.00)	DA	6 329 312.00	6 329 312.00
	Primes d'émission, de fusion, d'apport, ...	DB	8 254.11	8 254.11
	Ecarts de réévaluation (2)* (dont écart d'équivalence EK)	DC		
	Réserve légale (3)	DD	192 000.00	192 000.00
	Réserves statutaires ou contractuelles	DE		
	Réserves réglementées (3)* (Dont réserve spéciale des provisions pour fluctuation des cours* B1)	DF		
	Autres réserves (Dont réserve relative à l'achat d'oeuvres originales d'artistes vivants* EJ)	DG	710 585.23	710 585.23
	Report à nouveau	DH	(4 403 623.00)	(3334438.62)
	RÉSULTAT DE L'EXERCICE (bénéfice ou perte)	DI	(217 683.91)	(1069184.38)
	Subventions d'investissement	DJ	33 600.00	
	Provisions réglementées *	DK	20 944.12	23 377.51
	TOTAL (I)	DL	2 673 388.55	2 859 905.85
Autres fonds propres	Produit des émissions de titres participatifs	DM		
	Avances conditionnées	DN		
	TOTAL (II)	DO		
Provisions pour risques et charges	Provisions pour risques	DP		88 377.67
	Provisions pour charges	DQ	580 967.00	562 918.00
	TOTAL (III)	DR	580 967.00	651 295.67
DETTES (4)	Emprunts obligataires convertibles	DS		
	Autres emprunts obligataires	DT		
	Emprunts et dettes auprès des établissements de crédit (5)	DU	15 402.71	
	Emprunts et dettes financières divers (Dont emprunts participatifs EI)	DV		
	Avances et acomptes reçus sur commandes en cours	DW		
	Dettes fournisseurs et comptes rattachés	DX	3 978 347.44	2 522 754.53
	Dettes fiscales et sociales	DY	1 597 819.95	1 705 265.76
	Dettes sur immobilisations et comptes rattachés	DZ	37 059.78	216 236.92
	Autres dettes	EA	178 714.13	1 071 619.90
Comptes régul.	Produits constatés d'avance (4)	EB	10 324.24	8 993.36
	TOTAL (IV)	EC	5 817 668.25	5 524 870.47
	Ecarts de conversion passif* (V)	ED		
	TOTAL GÉNÉRAL (I à V)	EE	9 072 023.80	9 036 071.99

RENVOIS				
(1)	Ecart de réévaluation incorporé au capital	1B		
(2)	Dont — Réserve spéciale de réévaluation (1959)	1C		
	Dont — Ecart de réévaluation libre	1D		
	Dont — Réserve de réévaluation (1976)	1E		
(3)	Dont réserve spéciale des plus-values à long terme *	EF		
(4)	Dettes et produits constatés d'avance à moins d'un an	EG	5 523 454.95	5 285 488.31
(5)	Dont concours bancaires courants, et soldes créditeurs de banques et CCP	EH	15 402.71	

* Des explications concernant cette rubrique sont données dans la notice n° 2032.

③ COMPTE DE RÉSULTAT DE L'EXERCICE (En liste)

DGFiP N° 2052 2021

Désignation de l'entreprise : SAS KEOLIS Monts Jura — Néant ☐ *

			Exercice N					Exercice (N – 1)
			France		Exportations et livraisons intracommunautaires		Total	
PRODUITS D'EXPLOITATION	Ventes de marchandises*	FA	170 279.66	FB		FC	170 279.66	270 675.80
	Production vendue : biens *	FD		FE		FF		
	Production vendue : services *	FG	11218749.97	FH		FI	11218749.97	13444114.35
	Chiffres d'affaires nets *	FJ	11389029.63	FK		FL	11389029.63	13714790.15
	Production stockée*					FM		
	Production immobilisée*					FN		
	Subventions d'exploitation					FO	8 806 307.05	8 851 332.25
	Reprises sur amortissements et provisions, transferts de charges* (9)					FP	566 295.50	607 146.81
	Autres produits (1) (11)					FQ	8 911.84	61 351.84
	Total des produits d'exploitation (2) (I)					FR	20770544.02	23234621.05
CHARGES D'EXPLOITATION	Achats de marchandises (y compris droits de douane)*					FS	158 015.80	248 469.58
	Variation de stock (marchandises)*					FT		
	Achats de matières premières et autres approvisionnements (y compris droits de douane)*					FU	2 239 824.92	3 034 164.88
	Variation de stock (matières premières et approvisionnements)*					FV	12 903.65	114 544.55
	Autres achats et charges externes (3) (6 bis)*					FW	9 741 329.03	10576163.84
	Impôts, taxes et versements assimilés*					FX	596 713.28	649 796.83
	Salaires et traitements*					FY	5 935 958.81	6 958 988.75
	Charges sociales (10)					FZ	1 821 358.57	2 234 281.60
	DOTATIONS D'EXPLOITATION : Sur immobilisations – dotations aux amortissements*					GA	584 894.53	504 769.97
	DOTATIONS D'EXPLOITATION : Sur immobilisations – dotations aux provisions*					GB		
	DOTATIONS D'EXPLOITATION : Sur actif circulant : dotations aux provisions*					GC		
	DOTATIONS D'EXPLOITATION : Pour risques et charges : dotations aux provisions					GD	45 021.00	185 106.67
	Autres charges (12)					GE	19 749.56	135 679.79
	Total des charges d'exploitation (4) (II)					GF	21155769.15	24641946.46
1 - RÉSULTAT D'EXPLOITATION (I - II)						GG	(385 225.13)	(1407325.41)
opérations en commun	Bénéfice attribué ou perte transférée* (III)					GH		
	Perte supportée ou bénéfice transféré* (IV)					GI		
PRODUITS FINANCIERS	Produits financiers de participations (5)					GJ		
	Produits des autres valeurs mobilières et créances de l'actif immobilisé (5)					GK		
	Autres intérêts et produits assimilés (5)					GL	104.41	
	Reprises sur provisions et transferts de charges					GM		
	Différences positives de change					GN		
	Produits nets sur cessions de valeurs mobilières de placement					GO		
	Total des produits financiers (V)					GP	104.41	
CHARGES FINANCIÈRES	Dotations financières aux amortissements et provisions*					GQ		
	Intérêts et charges assimilées (6)					GR	347.07	11 871.97
	Différences négatives de change					GS		
	Charges nettes sur cessions de valeurs mobilières de placement					GT		
	Total des charges financières (VI)					GU	347.07	11 871.97
2 - RÉSULTAT FINANCIER (V - VI)						GV	(242.66)	(11 871.97)
3 - RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔTS (I - II + III - IV + V - VI)						GW	(385 467.79)	(1419197.38)

(RENVOIS : voir tableau n° 2053) * Des explications concernant cette rubrique sont données dans la notice n° 2032

Formulaire obligatoire (article 53 A du Code général des impôts)

4 COMPTE DE RÉSULTAT DE L'EXERCICE (suite)

DGFiP N° 2053 2021

Désignation de l'entreprise SAS KEOLIS Monts Jura — Néant ☐ *

			Exercice N	Exercice N - 1
PRODUITS EXCEPTIONNELS	Produits exceptionnels sur opérations de gestion	HA	5 977.72	
	Produits exceptionnels sur opérations en capital *	HB	169 463.15	562 858.75
	Reprises sur provisions et transferts de charges	HC	3 173.22	118 378.13
	Total des produits exceptionnels (7) (VII)	HD	178 614.09	681 236.88
CHARGES EXCEPTIONNELLES	Charges exceptionnelles sur opérations de gestion (6 bis)	HE	1 004.80	
	Charges exceptionnelles sur opérations en capital *	HF	8 337.58	328 983.21
	Dotations exceptionnelles aux amortissements et provisions	HG	739.83	2 240.67
	Total des charges exceptionnelles (7) (VIII)	HH	10 082.21	331 223.88
4 - RÉSULTAT EXCEPTIONNEL (VII - VIII)		HI	168 531.88	350 013.00
Participation des salariés aux résultats de l'entreprise (IX)		HJ		
Impôts sur les bénéfices * (X)		HK	748.00	
TOTAL DES PRODUITS (I + III + V + VII)		HL	20949262.52	23915857.93
TOTAL DES CHARGES (II + IV + VI + VIII + IX + X)		HM	21166946.43	24985042.31
5 - BÉNÉFICE OU PERTE (Total des produits - total des charges)		HN	(217 683.91)	(1069184.38)
RENVOIS (1)	Dont produits nets partiels sur opérations à long terme	HO		
(2) Dont	produits de locations immobilières	HY		
	produits d'exploitation afférents à des exercices antérieurs (à détailler au (8) ci-dessous)	IG		
(3) Dont	- Crédit-bail mobilier *	HP		
	- Crédit-bail immobilier	HQ		
(4)	Dont charges d'exploitation afférentes à des exercices antérieurs (à détailler au (8) ci-dessous)	HR		
(5)	Dont produits concernant les entreprises liées	IJ		
(6)	Dont intérêts concernant les entreprises liées	IK	347.07	11 871.97
(6bis)	Dont dons faits aux organismes d'intérêt général (art.238 bis du C.G.I.)	HX		
(6ter)	Dont amortissements des souscriptions dans des PME innovantes (art. 217 octies)	RC		
	Dont amortissements exceptionnel de 25% des constructions nouvelles (art. 39 quinquies D)	RD		
(9)	Dont transferts de charges	AI	450 945.83	559 714.81
(10)	Dont cotisations personnelles de l'exploitant (13)	AJ		
	Dont montant des cotisations sociales obligatoires hors CSG-CRDS A5			
(11)	Dont redevances pour concessions de brevets, de licences (produits)	AJ		
(12)	Dont redevances pour concessions de brevets, de licences (charges)	AM		
(13)	Dont primes et cotisations complémentaires personnelles : facultatives A6		obligatoires A9		
	Dont cotisations facultatives Madelin A7		Dont cotisations facultatives aux nouveaux plans d'épargne retraite A8	

(7) Détail des produits et charges exceptionnels (joindre un annexe) : (Si le nombre de lignes est insuffisant, reproduire le cadre (7) et le joindre en annexe)

	Exercice N — Charges exceptionnelles	Exercice N — Produits exceptionnels
775 PRODUIT DE CESSION		144 289.92
675 VNC CESSION	8 337.58	
DOT ET REPRISE SUR AMORTISSEMENTS DEROGATOIRES	739.83	3 173.22
PENALITES AMENDES FISCALES	1 004.80	
ANNULATION DETTES > 5 ANS		5 977.72

(8) Détail des produits et charges sur exercices antérieurs :

	Exercice N — Charges antérieures	Exercice N — Produits antérieurs

KEOLIS
MONTS JURA

Administration Générale

Affaire n°8 : Restauration collective - Rapports d'activité 2019 et 2020

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24

Il convient, en application des dispositions de l'article L.1411-3 du Code général des collectivités territoriales, que le Conseil Municipal prenne acte du rapport d'activité 2019 et du rapport d'activité 2020 concernant la concession de service pour la gestion et l'exploitation du restaurant municipal de la Ville de Pontarlier et de son Centre Communal d' Action Sociale entrée en vigueur le 1er octobre 2018.

Pour la période du 1er janvier 2019 au 31 décembre 2019 :

Le chiffre d'affaires (CA) du délégataire s'élève à 1 144 259 € et se décompose comme suit :
- CA périmètre de la Délégation de service public (DSP) : 728 822 € ;
- CA extérieurs – hors périmètre de la DSP : 415 437 €.

La partie hors DSP représente 36.31 % du CA.

Après déduction des principaux postes de dépenses (dont les matières premières d'un montant de 443 848 € et les frais de personnel d'un montant de 552 264 €), le résultat net pour le délégataire sur cette période s'élève à -145 282 €.

Le nombre total de repas servis par le délégataire s'élève à 205 411. Ce nombre se décompose comme suit :
- Le nombre de repas servis au restaurant municipal (tous publics confondus) est de 94 099 (hors tiers), dont repas commune (Scolaires /Agents Ville et CCAS/autres usagers conventionnés et non conventionnés) : 71 620 et repas CCAS (crèches et portage) : 17 422 ;
- S'agissant des repas livrés par Elior à destination des clients extérieurs au périmètre de la DSP ainsi que l'activité traiteur, le nombre de repas s'établit à 111 312.

Le montant total des redevances s'élève à 69 882.51 € dont :
- 19 579.18 € au titre de la part variable ;
- 50 303.33 € au titre de la part fixe.

Les engagements contractuels imposent 40% de produits locaux et 30% de produits issus de l'agriculture biologique (BIO).

La fréquence BIO/local dans le restaurant scolaire pour l'année 2019 se décompose comme suit :
- BIO : 35% ;
- Local : 46%.

La fréquence BIO/local pour le portage et les personnes âgées pour l'année 2019 se décompose comme suit :
- BIO : 35% ;
- Local : 40%.

La fréquence BIO/local pour les crèches pour l'année 2019 se décompose comme suit :
- BIO : 33% ;
- Local : 33%.

A noter que le pain est 100% BIO et local.

Pour la période du 1er janvier 2020 au 31 décembre 2020 :

Le chiffre d'affaires (CA) du délégataire s'élève à 949 716 € et se décompose comme suit :
- CA périmètre de la Délégation de service public (DSP) : 622 764 € ;
- CA extérieurs – hors périmètre de la DSP : 326 952 €.

La partie hors DSP représente 34.43 % du CA.

Après déduction des principaux postes de dépenses (dont les matières premières d'un montant de 335 326 € et les frais de personnel d'un montant de 479 995 €), le résultat net pour le délégataire sur cette période s'élève à -156 389 €.

Le nombre total de repas servis par le délégataire s'élève à 154 732. Ce nombre se décompose comme suit :
- Le nombre de repas servis au restaurant municipal (tous publics confondus) est de 72 101 (hors tiers), dont repas commune (Scolaires /Agents Ville et CCAS/autres usagers conventionnés et non conventionnés) : 48 632 et repas CCAS (crèches et portage) : 19 552.
- S'agissant des repas livrés par Elior à destination des clients extérieurs au périmètre de la DSP ainsi que l'activité traiteur, le nombre de repas s'établit à 82 631.

Le montant total des redevances s'élève à 64 991.87 € dont :
- 13 951.20 € au titre de la part variable ;
- 51 040.67 € au titre de la part fixe.

Les engagements contractuels imposent 40% de produits locaux et 30% de produits issus de l'agriculture biologique (BIO).

La fréquence BIO/local dans le restaurant scolaire pour l'année 2020 se décompose comme suit :
- BIO : 38% ;
- Local : 48%.

La fréquence BIO/local pour le portage et les personnes âgées pour l'année 2020 se décompose comme suit :
- BIO : 37% ;
- Local : 40%.

La fréquence BIO/local pour les crèches pour l'année 2020 se décompose comme suit :
- BIO : 40% ;
- Local : 40%.

A noter que le pain est 100% BIO et local.

La Commission Consultative des Services Publics Locaux a pris acte lors de sa séance du 14 janvier 2022.

Monsieur GENRE explique que le rapport 2019 est présenté avec retard, conséquence de la crise de la COVID-19 en 2020. De plus, la crise sanitaire a compliqué les comparaisons entre 2020 et 2019. Le rapport à venir, de l'année 2021 permettra une vision plus précise de la situation.

Monsieur GENRE souligne une diminution des repas à la cantine scolaire (fermeture des écoles pendant plusieurs semaines) en raison de la pandémie et une baisse des repas fournis à des clients extérieurs (perte de marchés). La contribution reversée à la Ville de Pontarlier s'en trouve réduite.

Monsieur GENRE note que les contrôles de qualité sont positifs et que les engagements de la Société Elior sur le pourcentage d'utilisation de produits bio sont respectés.

Monsieur GENRE confirme que ce service est déficitaire. La société Elior supporte seule, le déficit d'exploitation. Le restaurant de Pontarlier contribue au résultat global de la société en faisant remonter les résultats au niveau du groupe.

Madame DROZ-BARTHOLET constate le retard concernant la présentation des rapports d'activité 2019 et 2020. Elle rappelle l'article L. 1411-3 du CGCT, qui dispose que le délégataire doit produire chaque année avant le 1er juin à l'autorité délégante, un rapport comportant les comptes. Les deux rapports d'activité sont bien détaillés et précis mais l'élue note un retard d'un an et demi. Elle espère que le rapport d'activité 2021 sera produit dans les temps conformément au CGCT.

Monsieur GENRE mentionne partager les commentaires de Madame DROZ-BARTHOLET. Il souligne que la collectivité avait accepté le décalage exceptionnellement. Toutefois, les délais ont été rappelés à la Société Elior.

Madame DROZ-BARTHOLET remarque que la dette pour les personnes âgées a augmenté de 29 %. Elle demande quelle analyse a été faite, s'agissant de cette augmentation, et combien de signalement ont été réalisés auprès des services sociaux, tout en considérant la période liée à la COVID-19.

Monsieur GENRE informe de la mise en place avec la nouvelle Délégation de Service Public (DSP), d'une procédure particulière pour les créanciers. Aucune personne âgée ne s'est trouvée exclue de la distribution des repas. Très peu de familles ont des dettes quant à la restauration scolaire. Une vérification est faite lors de toute inscription à la cantine. Lorsqu'il y a un arriéré, la société Elior se charge de récupérer la dette en l'étalant si nécessaire.

Madame HERARD confirme qu'il n'y a eu aucune exclusion. Elle remémore la période COVID-19 avec beaucoup d'hospitalisation et de décès. Le pourcentage est à considérer en tenant compte du contexte sanitaire. Elle rappelle la compensation du CCAS pour chaque repas servi pour le portage à domicile, à savoir que la structure prend en charge la livraison. Il n'y a pas de difficultés particulières. Des évaluations sont faites et les réponses des familles sont favorables.

Monsieur VOINNET précise que la Ville de Pontarlier ne subventionne pas le déficit d'exploitation mais la collectivité intervient pour compenser les tarifs sociaux. L'élu considère « normale » l'intervention de la collectivité, pour permettre l'accès à tous à cette restauration. Il rappelle la création d'un budget annexe dédié à la restauration municipale.

Monsieur VOINNET indique que la nouvelle DSP a été signée en septembre 2018 pour une durée de 10 ans, durée exceptionnelle pour une DSP de ce type en raison des travaux

nécessaires au niveau de la cuisine et de ses annexes (prise en charge du délégataire). La durée de 10 ans permettait une durée d'amortissement suffisante. L'autre raison, était celle de revoir complètement la restauration collective à Pontarlier avec éventuellement, la construction d'un nouvel équipement. Le groupe de travail devait être transformé en commission de suivi pour étudier les perspectives nouvelles de la restauration collective. Ce groupe de travail n'existe toujours pas. Si des investissements importants étaient à venir, il ne faudrait pas attendre la fin de l'actuelle DSP pour y réfléchir. Monsieur VOINNET souhaiterait que ce groupe de travail puisse se mettre en place rapidement considérant les décisions importantes à prendre qui vont nécessiter des délais pour leur mise en œuvre.

Monsieur GENRE confirme que la durée de 10 ans de la DSP a été actée pour permettre au délégataire de supporter des gros investissements et de pouvoir les amortir.

Monsieur GENRE rappelle les travaux conséquents réalisés à l'initiative de la collectivité aux Capucins. Ceux-ci ont permis d'augmenter la capacité d'accueil de la restauration scolaire qui reste une priorité de la collectivité. Monsieur GENRE note une recrudescence des demandes d'inscriptions des enfants à la cantine scolaire. Il rappelle aussi le respect du protocole sanitaire, en cours depuis 2020.

Monsieur GENRE confirme que la réflexion sur l'avenir de la restauration collective aura lieu dès cette année. De même, une réflexion globale sur la sectorisation intra-muros de la Ville de Pontarlier sera lancée. Le groupe de la minorité sera associé.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

- A examiné le rapport d'activité 2019 et le rapport d'activité 2020 relatifs à la gestion du service public de restauration collective pour les années 2019 et 2020 ;
- Prend acte desdits rapports.

RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

Ville de Pontarlier

Année 2019

Ville de PONTARLIER

elior

Sommaire

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1. L'évolution de la fréquentation

1.2. L'activité économique

1.3. Les flux financiers avec la ville

1.4. L'activité pour les tiers

2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. La qualité et la sécurité des Repas

2.2. La satisfaction des Convives

2.3. L'engagement de nos Équipes

2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1. La maintenance

3.2. Les engagements pluri- annuels

3.3. Les fluides

4. LES ANNEXES

4.1. Tableaux du GEMRCN

4.2 Le compte d'exploitation

4.3 Liste des biens de reprise

4.4 Audit DDCSPP

–0–

INTRODUCTION

INTRODUCTION

Notre passion, à votre service.

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la concession de service de la restauration scolaire et municipale de la ville de Pontarlier pour l'année 2019.

La présentation de ce document répond aux exigences de la loi N°95-127 du 8 février 1995 et du décret 2005-236 du 14 mars 2005, relatifs aux Marchés Publics et concession de service.

L' article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales rappelle que le délégataire produit chaque année avant le 1er juin à l'autorité délégante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la concession de service et une analyse de la qualité de service conformément à l'article R1411-7 dudit code. Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte.

Par ailleurs , ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux (article L 1413 -1 CGCT).

Nous espérons avoir répondu à vos attentes et nous vous prions de croire notre engagement permanent pour que la qualité du service de restauration de votre ville soit à la hauteur de la confiance que vous avez bien voulu nous accorder.

INTRODUCTION

Nous cherchons chaque jour à mériter
davantage votre confiance.

Nous avons ainsi mis en place la démarche Elior Proximity, gage de notre engagement quotidien à vos côtés.

Elior Proximity, c'est :

- un projet d'accompagnement entièrement dédié,

l'intégration de vos particularités et de vos besoins, analysés et partagés ensemble,

des rituels de rencontres et d'échanges tout au long de notre collaboration.

Notre engagement :

- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale,

et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

La notion de proximité s'inscrit dans notre vision de marque globale,
axée sur le professionnalisme, l'écoute, et l'action.

–1–

LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1 L'EVOLUTION DE LA FREQUENTATION

1.2 L'ACTIVITE ECONOMIQUE

1.3 LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

1.4 L'ACTIVITE POUR LES TIERS

1.1. L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION

REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

2019		Effectif par catégorie de convives 1er janvier au 31 décembre 2019	contrat	2018 (*)	2019	Δ / n-1 (effectif)	Δ / n-1 (%)	Δ /contrat (effectif)	Δ /contrat (%)
COMMUNAL	SCOLAIRE COMMUNE	maternelles	9 284	12 145	15 249	3 104	25,56%	5 965	64,25%
		primaires	24 513	31 085	33 638	2 553	8,21%	9 125	37,23%
		sous total scolaire	33 797	43 230	48 887	5 657	13,09%	15 090	44,65%
		collations sur réservation		383					
		sous total collation		383					
		adultes encadrant							
		sous total adultes encadrant							
	RIE	RIE agents municipaux et CCAS	2 404						
		RIE conventionnés "Public"	16 276						
		RIE conventionné "Privé"		27 443	14 532				
		RIE non conventionné	13 861		8 201				
		sous total RIE "DSP"	32 541	27 443	22 733	- 4 710	-17,16%	- 9 808	-30,14%
	CCAS	crèches et multi-accueil	3 135	4 650	5 057				
		micro crèches	1 060						
		sous total petite enfance	4 195	4 650	5 057	407	8,75%	862	20,55%
		portage à domicile	25 763	18 812	17 422				
		sous total CCAS	25 763	18 812	17 422	- 1 390	-7,39%	- 8 341	-32,38%
activités annexes	TIERS	confection livraison de repas	116 000	130 505	111 312				
		activité traiteur	4 000	-	-				
		sous total activités annexes	120 000	130 505	111 312	- 19 193	-14,71%	- 8 688	-7,24%

total scolaire	33 797	43 230	48 887	5 657	13,09%	15 090	44,65%
total collation	-	383	-				
total adultes encadrants	-	-	-				
total RIE	32 541	27 443	22 733	- 4 710	-17,16%	- 9 808	-30,14%
total petite enfance	4 195	4 650	5 057	407	8,75%	862	20,55%
total CCAS	25 763	18 812	17 422	- 1 390	-7,39%	- 8 341	-32,38%
total COMMUNAL [A]	96 296	94 518	94 099	- 419	-0,44%	- 2 197	-2,28%
total ACTIVITES ANNEXES [B]	120 000	130 505	111 312	- 19 193	-14,71%	- 8 688	-7,24%
total [A] + [B]	216 296	225 023	205 411	- 19 612	-8,72%	- 10 885	-5,03%

*Les éléments indiqués au titre de l'année 2018 tiennent compte d'une consolidation de l'ancien contrat (9 mois) et du nouveau contrat (3 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

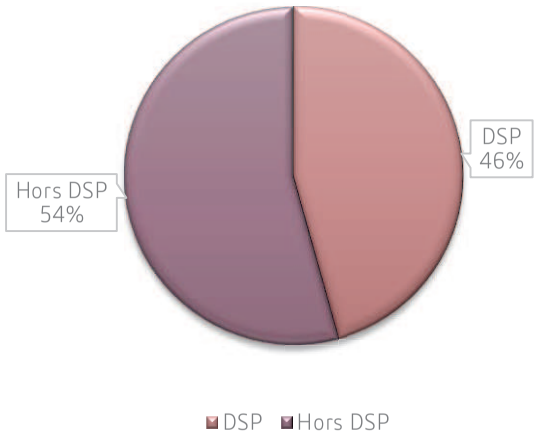
➔Les éléments indiqués au titre de l'année 2018 tiennent compte d'une consolidation de l'ancien contrat (9 mois) et du nouveau contrat (3 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

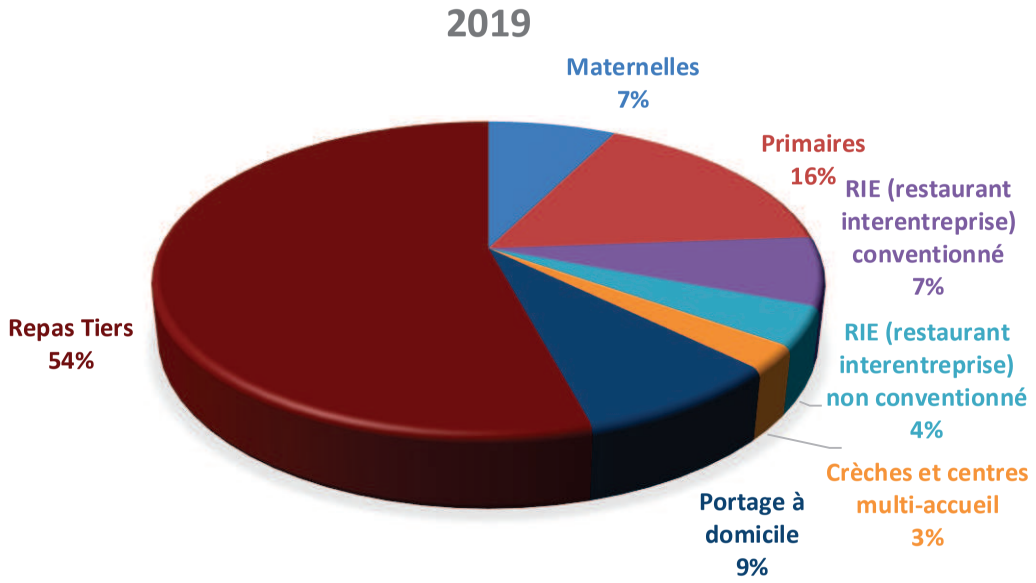
➔Une diminution globale du nombre couverts servis entre 2019 et 2018. Cette diminution est fortement liée à la perte des livrés Collège Jean Bosco (-22 666) et Ecole de Métabief (-6 333) perdus à la rentrée scolaire 2018, qui en 6 mois d'activités début 2018 avaient permis la réalisation de 29 000 couverts. La conclusion d'autres contrats comme MASLOW (+5 017), IGESA (+5934), ou l'école de Cuiseaux (+7 478) n'ont pas permis de compenser les pertes.

➔ + 13 % pour le périmètre des repas maternelles et primaires de la Ville de Pontarlier. L'activité primaire compense la baisse de fréquentation du RIE (en volume -4 710) du à l'impact de la fermeture du RIE durant les travaux. L'activité des crèches vient améliorer le total avec + 407 couverts soit une hausse de 8,8%.

LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION PAR NATURE DE CONVIVES

Répartition convives DSP / Hors DSP





➔La répartition part communale / activités annexes est de 46% / 54%.

➔Pour valeurs de références les repas DSP se compte au nombre de : 94099 et les repas hors DSP sont au nombre de 111 312

Liste des entreprises conventionnées

	Liste des conventions signées	PUBLIC / PRIVE	date signature	effectif	synthèse conditions
1	ECOLE INFIRMIERES	PUBLIC	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
2	TRESOR PUBLIC	PUBLIC	17/01/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
3	POMPIERS / SDIS	PUBLIC	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
	TOTAL CONVENTIONS "PUBLIC"			3	

	Liste des conventions signées	PUBLIC / PRIVE	date signature	effectif	synthèse conditions
1	SCHRADER	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
2	SARL ABH	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
3	SARL PORTES FENETRES DESIGN	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
4	HOME CONCEPT CUISINES ET BAINS	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
5	BONGLET	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
6	TRANSPORT JEANTET PONTARLIER	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
7	DE GIORGI	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
8	HD EXPRESS	PRIVE	28/03/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
9	CABINET INFIRMIER LIBERAL	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
10	FERREUX AUGUSTIN	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
11	CUENOT ENERGIES / CCPZ CHAUFFAGE	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
12	BARBALAT G SAS	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
13	MERCEDES CASSANI-DUBOIS	PRIVE	01/10/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
14	AMG DORNIER	PRIVE	01/10/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
15	MICHEL ET BULLE	PRIVE	07/02/2020	/	Convention d'adhésion tripartite
16	IDEALEC / MERSEN	PRIVE	01/10/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
17	GURTNER	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
	TOTAL CONVENTIONS "PRIVE"			17	

➔ Depuis la nouvelle concession de service (octobre 2018), l'ensemble de ces entreprises ont signées des conventions d'admission. D'autres sont en cours de signature.

1.2. L'ACTIVITE ECONOMIQUE

PRIX DE VENTE APPLICABLES PAR TYPE DE PRESTATIONS

Catégorie de convives	Prix applicable 01/01/18*	Prix applicable 01/10/18*	Prix applicable 01/01/19	Prix applicable 01/09/19	Variation / octobre 2018 et octobre 2019
Scolaires					
Maternelles	**5,424**	**6,803**	**6,803**	**6,927**	1,82 %
Primaires	**5,424**	**6,803**	**6,803**	**6,927**	1,82 %
RIE					
Ticket admission HT (conventionnés)	**1,842**	**2,273**	**2,273**	**2,273**	0 %
Ticket admission HT (hors conventions)	**1,842**	**2,273**	**2,273**	**2,273**	0 %
RIE ticket moyen (dont ticket d'admission)	**6,720**	**6,900**	**7,590**	**7,590**	10,00 %
Crêches					
Crèches PONTARLIER	**5,373**	**6,361**	**6,361**	**6,477**	1,82 %
Portage					
Portage personnes âgées	**6,305**	**10,297**	**10,297**	**10,485**	1,82 %

La révision de prix annuelle a eu pour effet une augmentation de 1,82 % sur les tarifs en vigueur.

En ce qui concerne le RIE, nous constatons que le ticket moyen évolue en augmentant de 10 % par rapport à l'année précédente. Les convives prennent plus de composantes.

Mise en place fin d'année 2019 du ticket d'admission à 2,99 € TTC soit 2,72 € HT, pour les non conventionnés, afin de les encourager à régulariser leur situation.
Les éléments indiqués au titre de l'année 2018 tiennent compte d'une consolidation de l'ancien contrat (9 mois) et du nouveau contrat (3 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

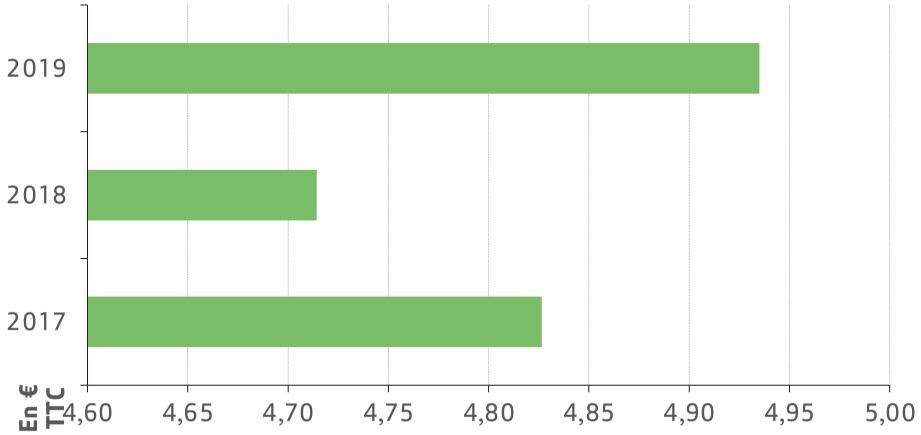
1.3. LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

LES COMPENSATIONS

	2017*	2018*	2019
Nombre de repas compensables	61 823	62 046	65 944
Facturation auprès des familles en € TTC*	298 387	292 501	325 438
Facturation auprès de la ville en € TTC**	74 456	85 534	187 612
Prix payé par les familles en € TTC	4,83	4,71	4,94
Prix payé par la ville en € TTC	1,20	1,37	2,85

* Nombre de repas consommés par les usagers au tarif défini par la collectivité
** Ecart entre le tarif contractuel et les tarifs usagers définis par la ville, et les repas non identifiés (usager non identifié ou excédent de commande)

Evolution du prix payé par les familles



Hausse de la facturation ville

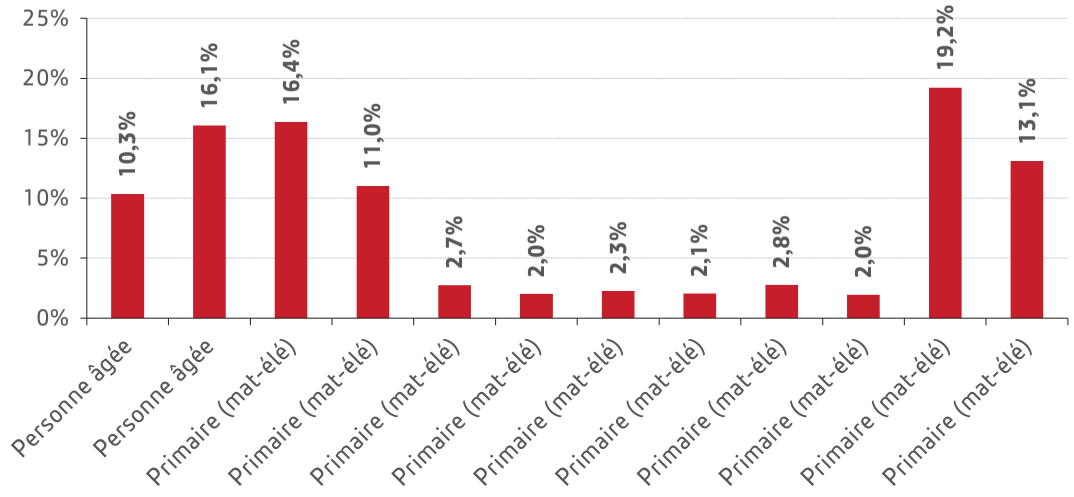
*Les éléments indiqués au titre de l'année 2017 tiennent compte de l'ancien contrat. Les éléments indiqués au titre de l'année 2018 tiennent compte d'une consolidation de l'ancien contrat (9 mois) et du nouveau contrat (3 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

La part compensée par la ville a été multiplié par deux depuis la mise en place du nouveau contrat avec des prix unitaires plus élevés. La ville ayant choisi de ne pas impacter les familles, la compensation est plus élevée.

Il existe un écart de 365 repas entre le tableau récapitulatif page 8 et ce tableau. Cet écart est dû à la différence entre les données de notre service de facturation « Bon' App » et les données réelles que nous saisissons sur place dans la comptabilité du restaurant.

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVE

Répartition des repas facturés aux convives en fonction de la compensation de la ville (en nombre de repas).

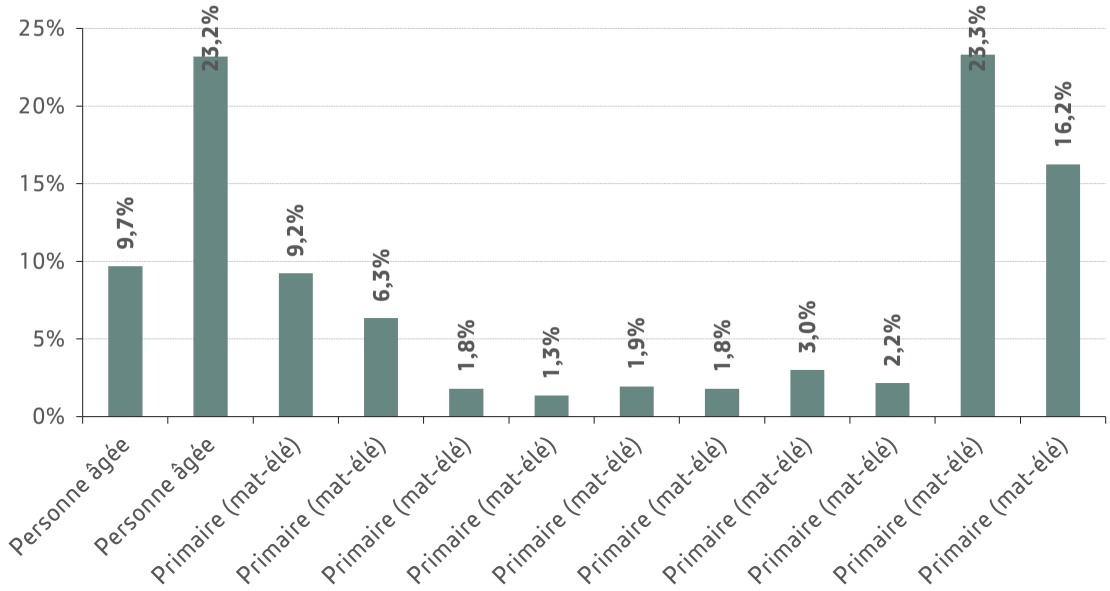


Quotient	€	Quantité	Quantité (En %)
Personne âgée	4,62	6824	10,34%
Personne âgée	7,12	10598	16,05%
Primaire (mat-élé)	2,78	10793	16,35%
Primaire (mat-élé)	2,84	7270	11,01%
Primaire (mat-élé)	3,21	1815	2,75%
Primaire (mat-élé)	3,28	1333	2,02%
Primaire (mat-élé)	4,18	1500	2,27%
Primaire (mat-élé)	4,27	1355	2,05%
Primaire (mat-élé)	5,35	1831	2,77%
Primaire (mat-élé)	5,46	1288	1,95%
Primaire (mat-élé)	5,98	12689	19,22%
Primaire (mat-élé)	6,11	8648	13,10%
TOTAL		65 944	100,00%

→ En nombre de repas

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVE

Répartition des repas facturés aux convives en fonction de la compensation de la ville (en euros TTC).



Quotient	€	Euros TTC	Euros T.T.C. (En %)
Personne âgée	4,62	31526,88	9,69%
Personne âgée	7,12	75457,76	23,19%
Primaire (mat-élé)	2,78	30004,54	9,22%
Primaire (mat-élé)	2,84	20646,8	6,34%
Primaire (mat-élé)	3,21	5826,15	1,79%
Primaire (mat-élé)	3,28	4372,24	1,34%
Primaire (mat-élé)	4,18	6270	1,93%
Primaire (mat-élé)	4,27	5785,85	1,78%
Primaire (mat-élé)	5,35	9795,85	3,01%
Primaire (mat-élé)	5,46	7032,48	2,16%
Primaire (mat-élé)	5,98	75880,22	23,32%
Primaire (mat-élé)	6,11	52839,28	16,24%
TOTAL		325 438,05	100,00%

→ En euro TTC

FACTURES IMPAYÉES
PAR LES FAMILLES (en euros)

Le montant des impayés reste stable entre 2018 et 2019. Seulement 1% d'augmentation.

Total impayés par an			
	2018*	**2019**	**Evolution 2019/2018**
Personne âgée	1618	1496	-8%
Scolaire	7082	7302	3%
Total impayés	**8700**	**8798**	**1%**

Cumul des impayés depuis oct 2018		
	2018*	**2019**
Personne agée	203	1700
Scolaire	1036	8337
Total impayés	**1239**	**10037**

➔ Les impayés restent stables en 2019.

➔ Personnes âgées : La dette des personnes âgées recule de plus de 8%

➔ Scolaire : 18 familles ont une dette de plus 200 € (contre 13 en 2018).

➔ La situation a été mise à jour le 2 juillet 2020.

➔ Depuis le début de la DSP en octobre 2018, les impayés s'élèvent à 10 037€, dont 1239 € au titre de l'année 2018.

*Les éléments indiqués au titre de l'année 2018 tiennent compte d'une consolidation de l'ancien contrat (9 mois) et du nouveau contrat (3 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

1.4. L'ACTIVITÉ POUR LES TIERS

PRÉSENTATION DES REPAS PRODUITS POUR LES TIERS

La production des repas pour les tiers, au cours de cet exercice, s'établit à 111 312 couverts

Etablissement	NB de couverts
Collège Lumière	46165
Collège Diderot	12966
Collège Grenier	31
Scolaire Ecole de Doubs	10054
Ecole Montperreux	5184
Cuiseaux	7478
Ecole Labergement Ste Marie	5045
MASLOW	5017
Adultes (Francas Capucins animateurs)	4814
SESSAD	84
MJC	2635
Creche IGESA LES SEQUANOUS	5934
Francas loisirs Pontarler (prim, mater, adultes)	2379
AVS Scolaire Capucins Pontarlier (DSP ?)	222
Traiteur	3304
TOTAL	**111312**

Récapitulatif des redevances

Au titre de l'année 2019, le montant total des redevances a été établi à **69 882,51 €** dont :

- 19 579,18 € au titre la part variable
- 50 303,33 € au titre de la part fixe.

PART VARIABLE 2019	catégorie	périodes 2019	repas 2019	révision 01/09/2019	redevances variables 2019	fractionnement 1/3 - 2/3	redevance variable 2019
commune	maternelles	du 01/01/2019 au 31/08/201	15 249	-	0,0500 €	10 166	508,30 €
		du 01/09/2019 au 31/12/201		1,0182	0,0509 €	5 083	258,78 €
	primaires	du 01/01/2019 au 31/08/201	33 638	-	0,0500 €	22 425	1 121,27 €
		du 01/09/2019 au 31/12/201		1,0182	0,0509 €	11 213	570,84 €
	collations sur réservation	du 01/01/2019 au 31/08/201		-	0,0500 €	-	- €
		du 01/09/2019 au 31/12/201		1,0182	0,0509 €	-	- €
	RIE conventionné	du 01/01/2019 au 31/08/201	14 532	-	0,1000 €	9 688	968,80 €
		du 01/09/2019 au 31/12/201		1,0182	0,1018 €	4 844	493,22 €
	RIE non conventionné	du 01/01/2019 au 31/08/201	8 201	-	0,4000 €	5 467	2 186,93 €
		du 01/09/2019 au 31/12/201		1,0182	0,4073 €	2 734	1 113,37 €
CCAS	crèches et centres muti-accueils	du 01/01/2019 au 31/08/201	5 057	-	0,0500 €	3 371	168,57 €
		du 01/09/2019 au 31/12/201		1,0182	0,0509 €	1 686	85,82 €
	portage à domicile	du 01/01/2019 au 31/08/201	17 423	-	0,0500 €	11 615	580,77 €
		du 01/09/2019 au 31/12/201		1,0182	0,0509 €	5 808	295,67 €
Repas tiers	repas tiers	du 01/01/2019 au 31/08/201	110 000	-	0,1000 €	73 333	7 333,33 €
		du 01/09/2019 au 31/12/201		1,0182	0,1018 €	36 667	3 733,40 €
		du 01/01/2019 au 31/08/201	1 313	-	0,1200 €	-	- €
		du 01/09/2019 au 31/12/201		1,0182	0,1222 €	1 313	160,43 €
	TOTAL		**205 413**			**205 413**	**19 579,48 €**

PART FIXE 2019	périodes 2019	base contrat	révision 01/09/2019	fractionnement 1/3 - 2/3	redevance fixe 2020
	du 01/01/2019 au 31/08/201	50 000,00 €	1,0000	33 333,33 €	33 333,33 €
	du 01/09/2019 au 31/12/201		1,0182	16 666,67 €	16 970,00 €
TOTAL					**50 303,33 €**

–2–

LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

2.3. L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

2.4. NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

> Nos diététiciennes veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.

> Le Responsable Innovation et un comité de chefs experts créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

Nos menus suivent strictement les règles fixées par les pouvoirs publics:

> le décret du 30 septembre 2011 relatif à l'équilibre nutritionnel
> le Programme National Nutrition Santé
> la Circulaire interministérielle du 25/06/2001

Elior France Enseignement participe à la prévention du surpoids et de l'obésité

FOCUS SUR LES OBJECTIFS DU DÉCRET DU 30 SEPTEMBRE 2011

Garantir les apports en fibres et vitamines	▪ Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas ▪ Proposer des féculents un repas sur deux
Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras	▪ Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtissières ▪ Favoriser la consommation de filets de poisson ▪ Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison
Diminuer la consommation de glucides simples	▪ Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits ▪ Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison
Augmenter les apports en fer et en oligoéléments	▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine
Garantir les apports en calcium	▪ Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

Améliorer les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter contre l'obésité

LA POLITIQUE NUTRITIONNELLE D'ELIOR

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

Nos 4 engagements pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

> Etablir des plans alimentaires respectueux du décret du 30 septembre 2011 et prévenir l'obésité

> Favoriser l'innovation culinaire et éduquer aux goûts

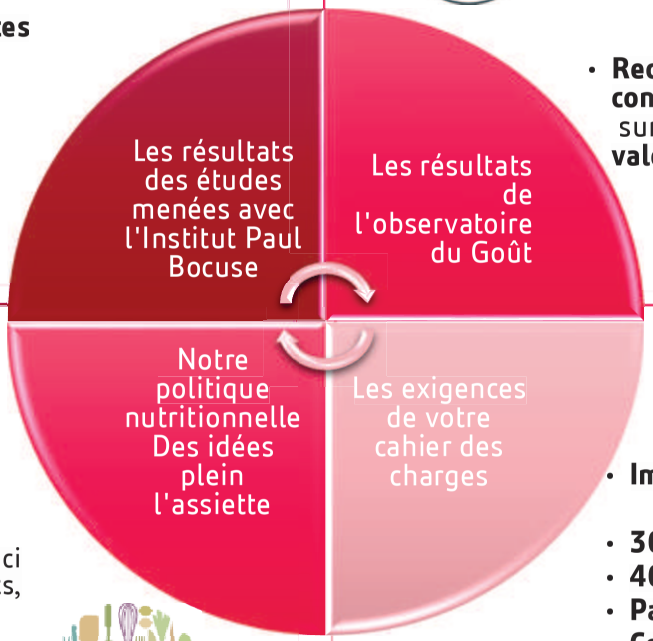
> Sélectionner des produits de qualité

> Répondre aux attentes liées à l'âge et aux spécificités de nos convives

Les 4 engagements de la politique nutritionnelle d'Elior

FOCUS SUR LES AXES DE CONCEPTION DES MENUS

- **Importance de la familiarité** : appréciation déterminée par la connaissance = la répétition favorise la consommation
- **Goût pour la simplicité des recettes** ==> nécessité d'accompagner les enfants dans la découverte
- **Textures croquantes appréciées**
- **Eviter les marquants** (persil...)
- **Associations** à travailler pour accroître la consommation



- **Recettes les mieux consommées** sur l'année scolaire 2018 - 2019 **valorisée dans les menus**

- Respect des **règles nutritionnelles** et des **saisons**
- **Variété des menus** : recettes des patrimoines culinaires d'Ici et d'ailleurs, plats préférés des enfants, recettes végétariennes et de saison...
- Intégration de **recettes Innovation culinaire, validées par nos convives**
- **Recettes maison**

- **Importance des produits BIO et Locaux**
  - **30 % de BIO**
  - **40 % de produits locaux**
  - **Pain BIO**
  - **Composition d'un repas : équilibré et varié**

FRÉQUENCES MOYENNES OBSERVÉES CETTE ANNÉE GERMCN/Elior

Voir Annexes 4.1 Tableaux du GEMRCN

FOCUS SUR LA DÉMARCHE D'INNOVATION CULINAIRE

Elior France Enseignement a mis en place, depuis plus de deux ans, une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

En partenariat avec ses chefs, le Responsable Innovation culinaire sélectionne de nouveaux produits et imagine des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser.

Innover et revisiter le patrimoine culinaire, en adéquation avec les goûts des convives
=
Une démarche structurée et participative

Animer cette démarche dynamique implique de :

- Rechercher ou créer des **produits en lien avec les fournisseurs**
- **Créer de recettes avec des partenaires reconnus** :
  Comités des experts Elior , Michel Sarran…
- **Travailler sur les plats les moins appréciés** par nos convives pour accroître leur consommation
- **Tester des recettes** auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.

LE PAI

> Elior France Enseignement se propose d'accueillir les enfants allergiques à des aliments spécifiques ou nécessitants un régime particulier, selon les modalités d'un Projet d'Accueil Individualisé, PAI (respectant les règles d'hygiène et de sécurité décrites dans l'encart du B.O de l'éducation nationale n° 34 du 18 septembre 2003)

> Nous proposons en concertation avec le chef d'établissement et les parents une solution réalisable et optimale pour chaque enfant

- Repas normaux avec substitution simple de produits (ex: kiwi remplacé par pomme)
- Plateau-repas hypoallergéniques (Natama)
- Panier-repas préparé par la famille

Elior propose un programme d'accueil individualisé pour les enfants allergiques

LA PRISE EN COMPTE DES ALLERGIES ET DES RÉGIMES

Dans votre ville

Des repas sans sel, des repas diabétiques et des repas hachés sont proposés pour les plats destinés aux Personnes âgées .

Pour le scolaire : Sans viande, sans poisson

NOTRE POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

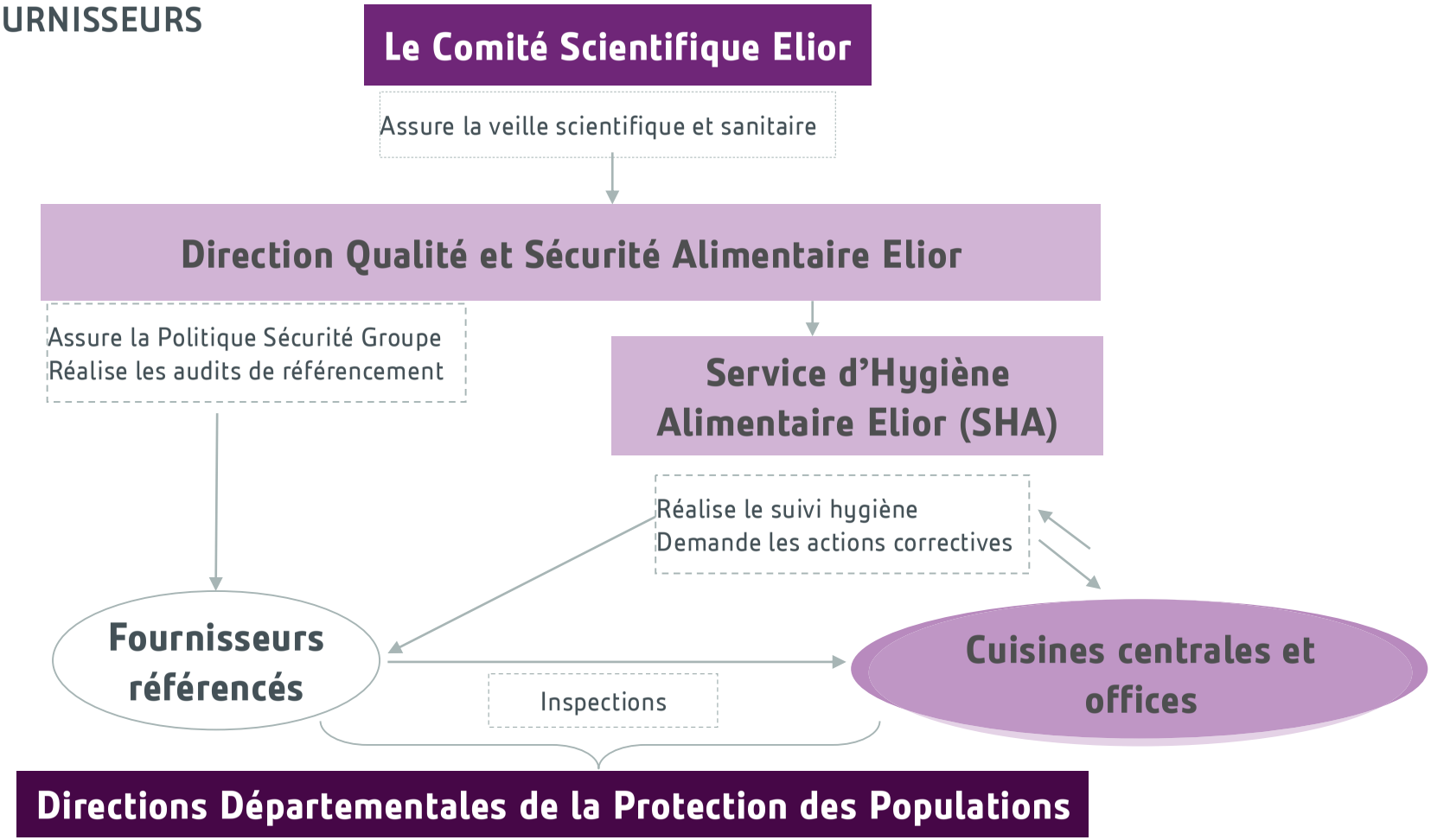
> Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

> Par la méthode HACCP, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, nous prouvons notre maîtrise de chaque risque, tout au long de la chaîne culinaire

La politique Hygiène et Sécurité Alimentaire

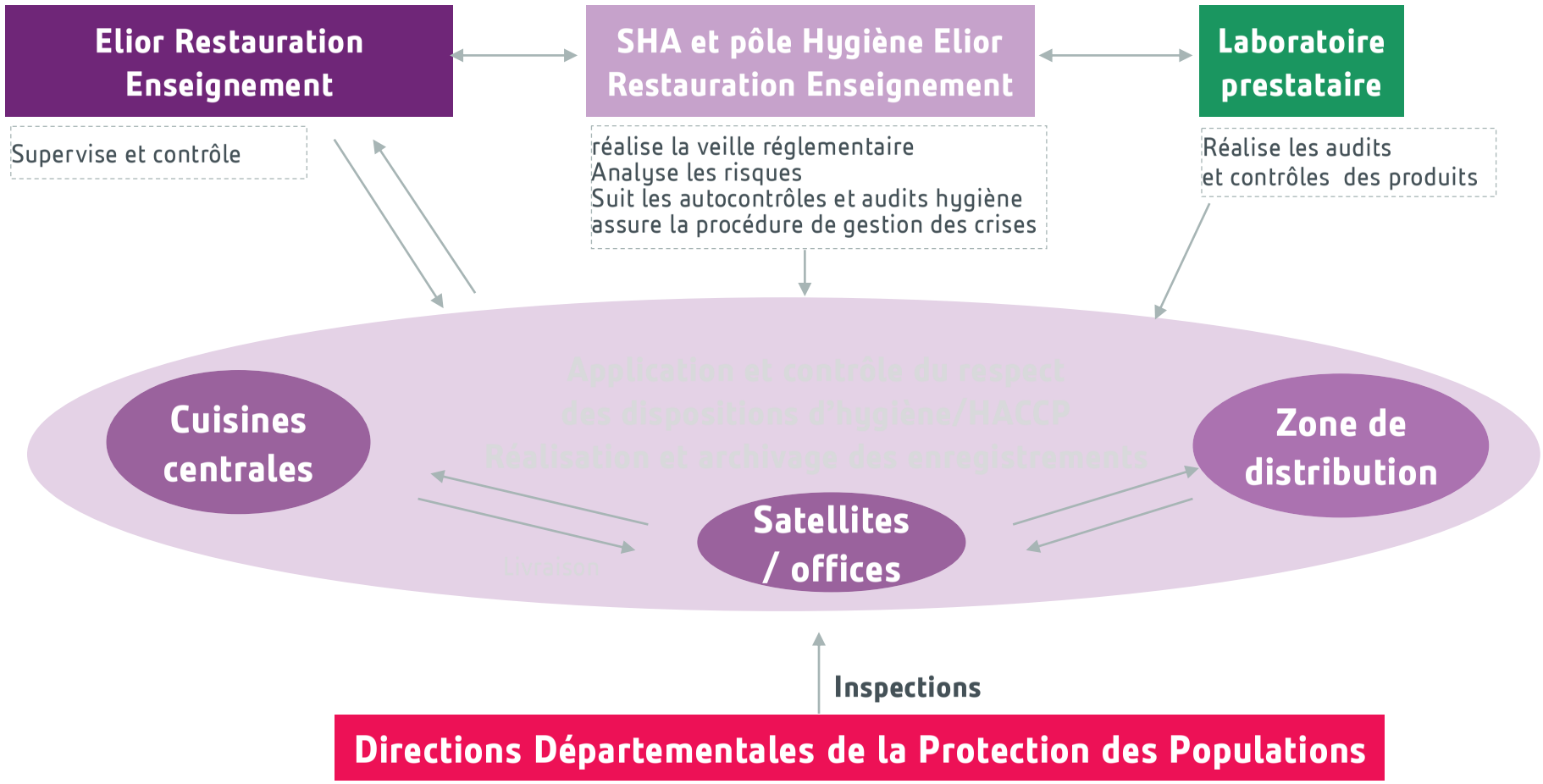
LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les **FOURNISSEURS**



LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les RESTAURANTS



LES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux textes règlementaires et à notre manuel HACCP, nous faisons réaliser régulièrement des analyses microbiologiques des plats et des surfaces, par un laboratoire indépendant (Agro-Analyse) (Cf. schéma précédent).

AGRO - ANALYSES
LABORATOIRE
AUDIT · FORMATION · CONSEIL · HACCP · HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES · PHYSICO CHIMIQUES · PESTICIDES · MICROBIOLOGIQUES · SUIVI QUALITE MDD

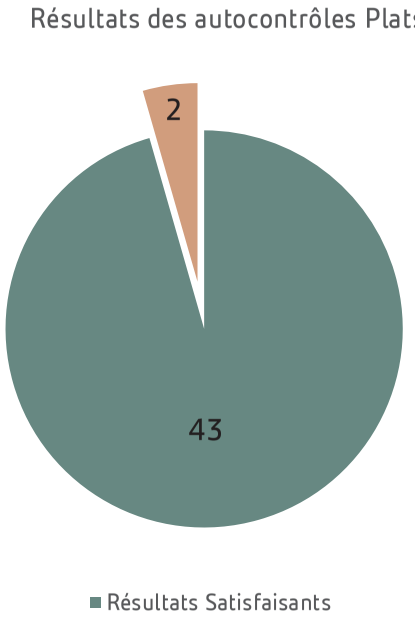
La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

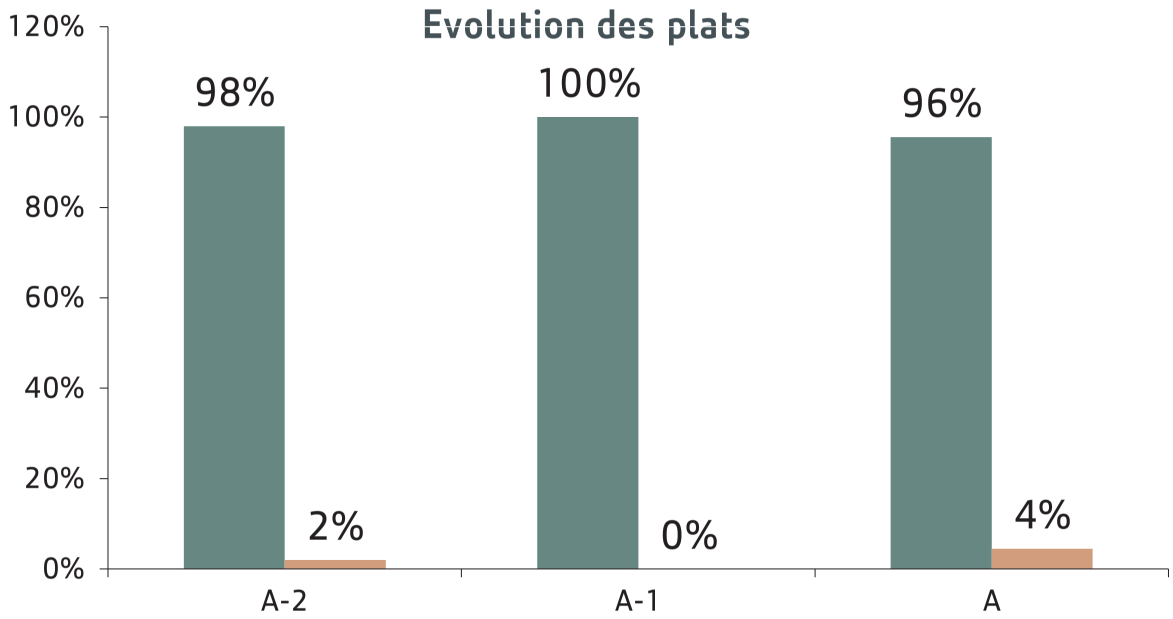
- Satisfaisant et Acceptable
- Non satisfaisant, à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

Les analyses microbiologiques

RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES PLATS

A	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	45	43	2	95,56%

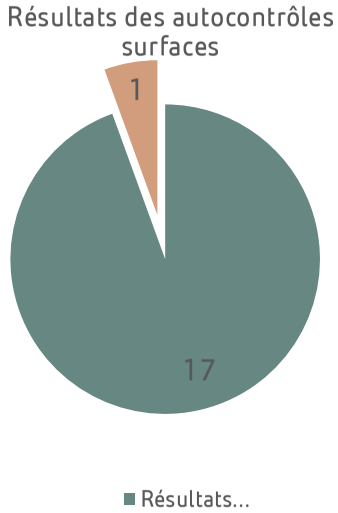


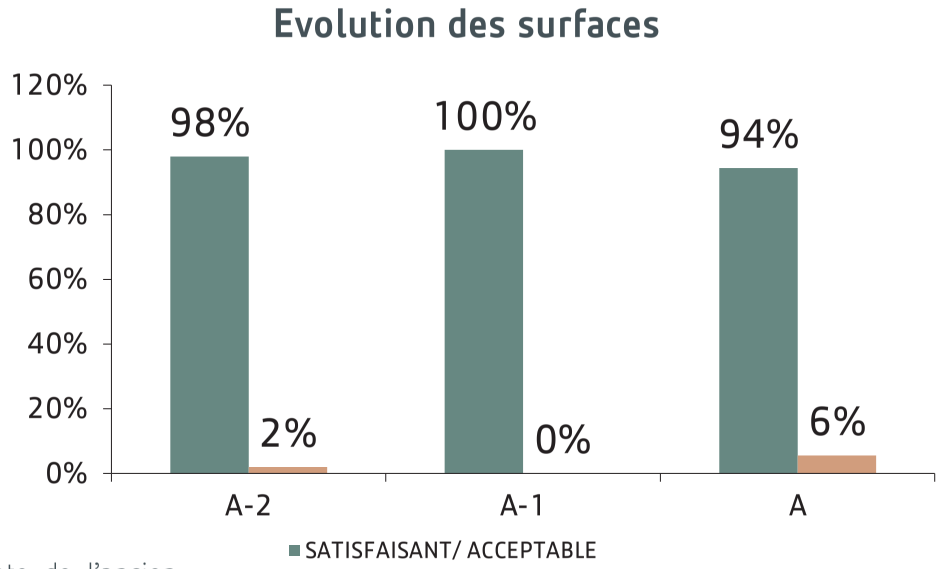


*Les éléments indiqués au titre de l'année A-2 tiennent compte de l'ancien contrat. Les éléments indiqués au titre de l'année A-1 tiennent compte d'une consolidation de l'ancien contrat (9 mois) et du nouveau contrat (3 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES SURFACES

A	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	18	17	1	94,44%



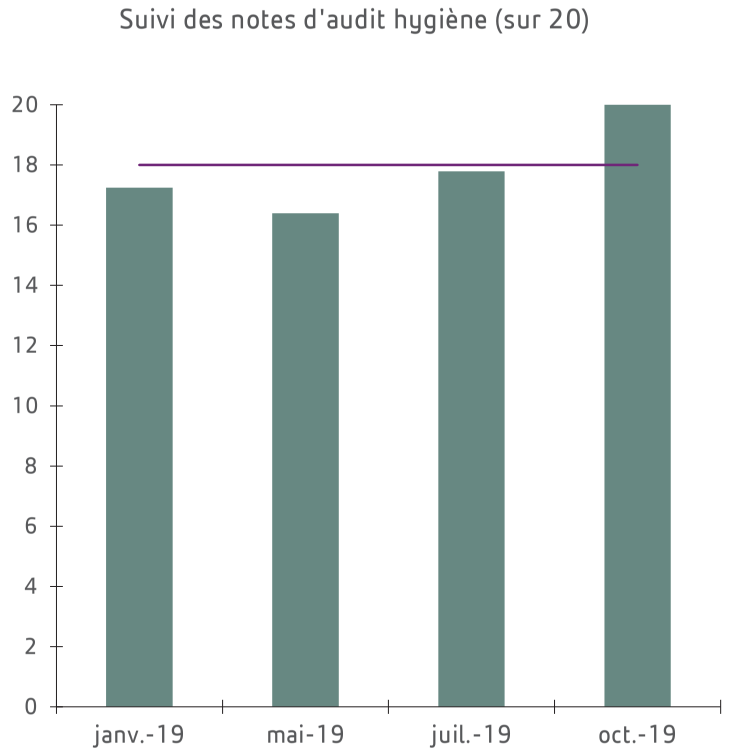


*Les éléments indiqués au titre de l'année A-2 tiennent compte de l'ancien contrat. Les éléments indiqués au titre de l'année A-1 tiennent compte d'une consolidation de l'ancien contrat (9 mois) et du nouveau contrat (3 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

LES AUDITS HYGIÈNE ET RAPPORTS DE VISITE DES ORGANISMES OFFICIELS DE CONTRÔLE

Pour votre contrat

Date du contrôle	Note obtenue (sur 20)	Objectif fixé
janv-19	17,25	18
mai-19	16,4	18
juil-19	17,79	18
oct-19	20	18



A : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire

⚠ **Remplissez d'abord le type d'analyse concerné (ci-dessus)**, *puis le reste du document.* ⚠

Type d'analyse :	Produit_fini	**Nom du produit / de la surface :**	Salade Coleslaw
Date de prélèvement :	02/07/2019	**Nom du responsable de secteur:**	Théo Sanchez
CDPF:	40280	**Nom du site:**	Restaurant Les Capucins

elior

Les cases grisées correspondent à des menus déroulants
Si vous souhaitez effacer le contenu d'un menu déroulant (cases grisées), sélectionnez la cellule et taper sur la touche "effacer"
Passez votre curseur sur les titres des colonnes pour savoir ce qu'il faut inscrire dans chacune d'entre elles

À conserver 3 ANS avec l'analyse

NON CONFORMITE RELEVEE Germe(s) mis en cause		ANALYSE DES CAUSES	CORRECTIONS SUR LE PRODUIT ET/OU ACTIONS CORRECTIVES SUR LE PROCESS MISES EN PLACE	Délai/Date de mise en place	Responsable(s) de l'action corrective	SUIVI EFFICACITE: Date et Visa	Avis Pôle Qualité (si besoin)
Germe 1 :		- Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel (lavage des mains)	Rappel des bonnes pratiques de lavage des mains (Cf annexe 1 p41 du PMS)	03/09/2019	Jean-Baptiste ROUX		
Escherichia coli beta glucuronidase positive		- Contamination croisée : défaut de séparation produits finis - matières 1ères	Modification de la procédure de décontamination des légumes. La découpe des légumes réalisée auparavent en légumerie, se fera après les travaux en préparation froide. Emargement personnel	03/09/2019	Jean-Baptiste ROUX		
		- Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces	Non concerné : le matériel est nettoyé en machine à laver le rincage est à plus de 80°C. Les surfaces sont nettoyées avec de l'Ecobac.	x	Jean-Baptiste ROUX		
Taux retrouvé :	130	- Défaut de décontamination des fruits, légumes et herbes bruts	Rappel du protocole de décontamination des produits terreux (Annexe 2 p 106 du PMS)	03/09/2019	Jean-Baptiste ROUX		
		- Défaut de respect de la chaîne du froid	Non concerné : les températures des produits froids ont été relevés tout au long du process, elles sont systématiquement <3°C.	x	Jean-Baptiste ROUX		
Critère :	0						
Germe 2 :							

elior

5 TRAITEMENT DES FRUITS, LÉGUMES ET HERBES BRUTS

Fiche pratique n° 5 - 1/2

La désinfection des fruits, légumes et herbes bruts est primordiale pour détruire les parasites et les bactéries.

Sont concernés : tous les légumes bruts y compris ceux destinés à la cuisson, les fruits frais qui seront découpés dans la cuisine (melons, ...), les fruits frais dont la peau peut être consommée (pomme, ...), les herbes aromatiques fraîches.

Sont exclus : les produits de 4e et 5e gammes, les fruits présentés au consommateur et dont la peau n'est pas consommée (bananes, kiwis, oranges, ...), les produits fragiles. Attention, certains produits fragiles sont lavés ou rincés (voir tableau ci-dessous).

a) Désinfection des fruits, légumes et herbes bruts en légumerie

LÉGUMES / FRUITS	LAVAGE / TREMPAGE (pendant 5 minutes dans l'eau claire)	DÉCONTAMINATION (eau de Javel diluée 0.6 ‰)	RINÇAGE (à l'eau claire)
Tous les légumes et herbes fraîches	OUI	OUI	OUI
Fruits dont la peau est consommée (Tomate)	OUI	OUI	OUI
Fruits dont la peau n'est pas consommée	NON	NON	NON
Fruits dont la peau n'est pas consommée mais qui sont tranchés avec la peau (Melon, Pastèque, Mangue, ...)	OUI	OUI	OUI
Cas particuliers liés aux caractéristiques des produits			
Framboises	NON	NON	NON
Cerises, Raisins	OUI	NON	NON
Pêches, Abricots, Fraises	NON	NON	OUI
Champignons	NON	NON	Gratter le champignon avec un couteau puis rincer
Ail / Oignons	NON	NON	OUI

NE PAS UTILISER le même couteau pour éplucher les fruits et les légumes et pour les trancher sauf si vous le nettoyez et le désinfectez entre 2 opérations

Attention aux surdosages d'eau de Javel qui peuvent provoquer des problèmes gustatifs, voire des risques de toxicité !

MODE OPERATOIRE AVEC DOSAGE MANUEL DE L'EAU DE JAVEL

1. Éliminer les cagects, cagettes et les cartons directement dans le local déchets
2. Transférer les produits à désinfecter en légumerie ou dans la zone servant de légumerie en l'absence de tout autre produit
3. Laver à l'eau claire pendant 5 min
4. Éplucher, ébouter les fruits et les légumes si nécessaire. Cette étape peut avoir lieu avant ou après la décontamination (étape 5) selon le type de produit
5. Rincer le bac. Le remplir d'eau mélangée à une solution d'eau de Javel diluée prête à l'emploi (2,6 % de chlore actif)

   Concentration : 60 ml d'eau de javel prête à l'emploi pour 100 litres d'eau (concentration de 0,6 ‰)
   Se reporter page suivante : tableau d'utilisation de l'eau de Javel
   Ne pas utiliser de berlingot d'eau de Javel concentrée
6. Décontaminer les produits
7. Laisser agir 5 minutes
8. Rincer à l'eau claire
9. Transvaser sur grilles, plaques ou bacs selon le traitement ultérieur
10. En fin d'opérations de nettoyage désinfection des fruits, légumes et herbes, nettoyer / désinfecter soigneusement la légumerie

5 TRAITEMENT DES FRUITS, LÉGUMES ET HERBES BRUTS

Fiche pratique n° 5 - 2/2

EXEMPLES DE BACS DE DÉCONTAMINATION	BAC DE LÉGUMERIE	BAC DE LÉGUMERIE	GASTRO 1/1 H = 20 CM	GRAND SEAU
CAPACITE DES BACS	150 L	80 L	40 L	10 L
VOLUME D'EAU	100 L	50 L	20 L	5 L
HAUTEUR DE REMPLISSAGE	2/3	2/3	1/2	1/2
VOLUME DE JAVEL prête à l'emploi 2,6% chlore actif À AJOUTER	60 ml	30 ml	12 ml	3 ml

En l'absence de verre doseur gradué, pour indication : une cuillère à café = 5 ml, une cuillère à soupe = 15 ml

REMARQUE 1 : L'eau de Javel ne doit pas être remplacée par du vinaigre ou du jus de citron qui n'ont aucun effet.

REMARQUE 2 : L'utilisation des pastilles de Javel est interdite car elles ne sont pas aptes au contact alimentaire.

N.B. : Si les produits ne sont pas travaillés immédiatement après leur désinfection, ils seront conservés dans des bacs fermés et étiquetés et stockés en chambre froide jour ou produits finis ***jusqu'au lendemain au plus tard****. Aucun retour en chambre froide matière première ne sera autorisé.*

MODE OPERATOIRE AVEC SYSTEME DE DOSAGE AUTOMATIQUE D'UN PRODUIT DÉCONTAMINANT POUR FRUITS, LÉGUMES ET HERBES BRUTS

Les systèmes de dosage automatique avec pompe et utilisant des produits à base d'hypochlorite de sodium sont autorisés.

Les produits en question doivent obligatoirement être référencés.

Le dosage est réalisé automatiquement grâce à une buse qui permet ainsi d'atteindre une concentration de chlore actif entre 0,57 et 0,8 ‰.

Le bain des légumes, fruits ou herbes bruts doit durer 5 min et doit être suivi d'un rinçage à l'eau claire.

Ces systèmes de dosage automatique doivent impérativement être contrôlés par les responsables de secteur de votre fournisseur de produits d'entretien lors de leurs visites de service.

Chaque visite de service fait l'objet d'un rapport signé et communiqué au Responsable de l'unité. Ce rapport signé doit être archivé avec votre PMS.

b) Mode d'utilisation de certains fruits, légumes et herbes bruts en cuisine dépourvue de légumerie

Pour limiter les contaminations croisées, les restaurants sans chambre froide légumes bruts et sans légumerie doivent utiliser en priorité les légumes 4e et 5e gammes, les surgelés ou les conserves.

Cependant, pour certaines prestations, l'utilisation de fruits et de légumes bruts reste impérative (préférer dans ce cas les légumes déjà épluchés, lavés et éboutés quand ils existent).

Il faut donc instaurer impérativement une séparation des opérations dans le temps.

Produits concernés

Tous les fruits, légumes et herbes peuvent être utilisés hormis certains légumes terreux :
- le poireau frais est interdit, il sera pris dans la 4e gamme, 5e gamme ou en conserve
- la pomme de terre ne peut être utilisée qu'à partir de produits prélavés

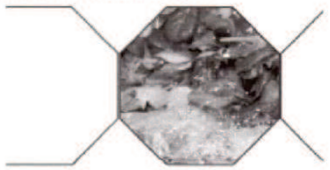
Exemples de produits autorisés : courgette, aubergine, concombre, poivron, endive, tomate, carotte, chou blanc, chou rouge, salade verte, melon, pastèque, ananas, pamplemousse, raisin, ...

ATTENTION

Une activité légumerie dans le local déconditionnement ou en préparation froide, doit avoir lieu en dehors des périodes de production (formalisation de la marche en avant dans le temps) :

Avant de commencer veillez à éliminer les cagects, cagettes et les cartons directement dans le local déchets.

N'oubliez pas de nettoyer/désinfecter le local de déconditionnement à la fin de la décontamination de vos fruits et légumes.



III. LAVAGE DES MAINS

ANNEXE 4

Les mains doivent être en permanence visuellement propres, les ongles courts, sans vernis et sans bijoux d'ongles (les faux-ongles sont interdits).

LE LAVAGE DES MAINS DOIT ÊTRE FRÉQUENT ET EFFECTUÉ SELON LES MODALITÉS PRÉCISÉES CI-DESSOUS :

Quand ?

- En début de journée
- A chaque reprise du travail (pause, téléphone, cigarette, repas, ...)
- Après usage des toilettes
- Après avoir porté ses mains aux cheveux, à la bouche, au nez, ...
- Après avoir manipulé des matières ou denrées potentiellement contaminantes : légumes terreux, fromages, charcuteries, œufs, viandes crues, emballages, poubelles, ...
- A chaque changement de poste
- Avant de mettre des gants
- Après avoir éternué, toussé ou s'être mouché

Remarques

- Le contact avec le savon doit être AU MINIMUM DE 30 SECONDES
- Les montres, bracelets et bagues sont des obstacles à un nettoyage efficace des mains et des avant-bras.
- Les BIJOUX constituent également des corps étrangers potentiels dans les préparations culinaires. Pour ces raisons, le port de bijoux pendant le travail est interdit chez ELIOR, seule l'alliance lisse est tolérée. Les piercings au niveau du visage (nez, bouche, arcade sourcilière) sont interdits.
- Si des BROSSES À ONGLES sont utilisées, celles-ci doivent être nettoyées et désinfectées par trempage pour ne pas être elles-mêmes des sources de contamination.

Comment ?

1. Passer les mains sous l'eau tiède.

2. Prendre du savon bactéricide et faire mousser en frottant les mains et les avant-bras à plusieurs reprises, ne pas oublier les espaces interdigitaux et le dos des mains.

3. Brosser les ongles de façon méticuleuse. (facultatif)

4. Rincer abondamment.

5. Sécher avec des essuie-mains à usage unique.

elior — L'appétit du mieux

Feuille d'émargement

DATE: 3 septembre 2019

Heure de début : 13h30 **Heure de fin :** 14h00

NOM DE L'ETABLISSEMENT / CDPF: Restaurant Les Epicéas 40280

NOM DE L'ANIMATEUR: ALVES Cédric **SIGNATURE:**

MOTIF:
- ☐ Formation d'un nouvel employé (action de type préventif)
- ☐ Séance de formation / information de routine (action de type préventif)
- ■ Séance d'information / re-sensibilisation dans le cadre d'une mesure corrective

A préciser: Suite audit Hygiène Salade Coleslaw (22/07/2019)

THEMES ABORDES:

Rappel des BPH - Changement d'organisation (déviation légumes)
Rappel du protocole de décontamination

NOM - Prénom	Matricule	Fonction	Signature
Sire Didier		Second de cuisine	
Guinchard Patricia		EDR	Guinchard
Meurlet Martine		EDR	
Robbe Elisabeth		Agent administratif	
Maillet Sandra		Plongeur	MaillPlot

elior

B : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire

⚠ **Remplissez d'abord le type d'analyse concerné (ci-dessus)**, *puis le reste du document.* ⚠

Type d'analyse :	Surface	**Nom du produit / de la surface :**	Grand gastro
Date de prélèvement :	17/09/2019	**Nom du responsable de secteur:**	Théo Sanchez
CDPF:	40280	**Nom du site:**	Restaurant Les Capucins

elior

A conserver 3 ANS avec l'analyse

Les cases grisées correspondent à des menus déroulants
Si vous souhaitez effacer le contenu d'un menu déroulant (cases grisés), sélectionnez la cellule et taper sur la touche "effacer"
Passez votre curseur sur les titres des colonnes pour savoir ce qu'il faut inscrire dans chacune d'entre elles

NON CONFORMITE RELEVEE Germe(s) mis en cause		ANALYSE DES CAUSES	CORRECTIONS SUR LE PRODUIT ET/OU ACTIONS CORRECTIVES SUR LE PROCESS MISES EN PLACE	Délai/Date de mise en place	Responsable(s) de l'action corrective	SUIVI EFFICACITE: Date et Visa	Avis Pôle Qualité (si besoin)
Germe 1 :		- Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces	Rappel de l'importance du cycle de plonge. Il est interdit de pousser les panier dans la machine à laver. (Annexe)	23/09/2019	Jean-Baptiste ROUX		
Micro-organismes aérobies 37°C/Flore mésophile totale		- Matériel stocké non protégé	Rappel des consignes stockage du matériel. Le matériel doit être stocké à l'envers sur les zones dédiées. (Annexe)	23/09/2019	Jean-Baptiste ROUX		
		- Dosage des produits lessiviels non conforme au protocole	Demande d'intervention technicien ECOLAB (Annexe Avis de passage?)	19/09/2019	Jean-Baptiste ROUX		
Taux retrouvé :	>100	- Protocole d'applicationd es produits lessiviels non respecté	Reppel du protocoles au personnel à l'aide des fiches Ecolab	23/09/2019	Jean-Baptiste ROUX		
		-Matériel abîmé	Certains bacs gastro sont abimés mais on ne peut pas le jeter pour des raisons financières. Nous aurons une attention particulière sur les analyses des bacs gastro pour prévoir des nettoyages renforcés si besoin. Des contre analyses ont été réalisées et les résultats sont satisfaisants.	23/09/2019	Jean-Baptiste ROUX		
Critère :	0						

elior

VISITE DE SERVICE RÉGULIÈRE

ECOLAB

FR10FH RESTAURANT ELRES 0280C RESTAURANT LES CAPUCINS
4 RUE VICTOR HUGO
PONTARLIER, 25 25300
500892779

Représentant Ecolab:
Antony Febvre
Manager Ecolab:
Corsini, Jeremy

DATE: 19/09/2019
Heure de début 11:40

www.ecolab.com
0800 033 002

GARDER FR10FH RESTAURANT ELRES 0280C RESTAURANT LES CAPUCINS PROPRE, SURE ET SAIN

ACTION ET BÉNÉFICES
- L'optimisation de la Performance: 1

ZONES VISITEES AUJOURD'HUI
- CUISINE

ZONE DE SERVICE: CUISINE

Signature client

MERCI !

Mr. Cédric Alves

CUISINE

RÉSULTATS

Batterie	Couverts	Plats	Tasses
Vaisselle	Verrerie		

DONNÉES DE LA ZONE DE SERVICE

Désinfection des aliments vérifiée (ppm)	Observé	Ajusté
Aujourd'hui	80	-
Dernière visite	0	-
Visite antérieure	-	-

Produit (ppm)	Observé	Ajusté
Aujourd'hui	10	-
Dernière visite	16	-
Visite antérieure	-	-

Dureté de l'eau (°TH)	Observé	Ajusté
Aujourd'hui	5	-
Dernière visite	10	-
Visite antérieure	-	-

Ecolab s'engage à vous fournir les meilleurs résultats possibles au coût opérationnel le plus bas, tout en minimisant votre impact sur l'environnement.

Le service vous aide à optimiser tous les facteurs - Chimique, Temps, Température, Mécanique, Procédures - ayant une influence sur le coût du nettoyage.

©2019 Ecolab USA Inc.

VISITE DE SERVICE RÉGULIÈRE

ECOLAB

FR10FH RESTAURANT ELRES 0280C RESTAURANT LES CAPUCINS
4 RUE VICTOR HUGO
PONTARLIER, 25 25300
500892779

Représentant Ecolab:
Antony Febvre
Manager Ecolab:
Corsini, Jeremy

DATE: 19/09/2019
Heure de début 11:40

www.ecolab.com
0800 033 002

OBSERVATION GÉNÉRALE

POINT D'OBSERVATION	CONSTAT	CAUSE	ACTION & BÉNÉFICES	PROBLÈME RÉPÉTITIF
Hygiène des mains	Procédure inappropriée	Procédures	• Suivi pour L'optimisation de la Performance [1]	

[1] Mis en place des nouveaux distributeurs.

CUISINE : OCEANE LTPRO2

DONNÉES

Température de lavage (°C)	Observé	Ajusté
Aujourd'hui	55	-
Dernière visite	62	-
Visite antérieure	-	-

Température du rinçage final (°C)	Observé	Ajusté
Aujourd'hui	86	-
Dernière visite	83	-
Visite antérieure	-	-

Titration du détergent (gouttes)	Observé	Ajusté
Aujourd'hui	17	-
Dernière visite	16	-
Visite antérieure	-	-

OBSERVATIONS MACHINE

Bras	Embouts de bras	Jets	Machine
Rideaux			

SYSTÈME DE DOSAGE

Distributeur de produit

©2019 Ecolab USA Inc.

elior

3

Fiche d'Application n° 3 - 1/3

LE MATÉRIEL

A Les risques

Contamination par le matériel.

B Les Mesures de Maîtrise

Les prélèvements de surface permettant de vérifier la propreté du matériel de cuisine et le bon fonctionnement des équipements pour l'hygiène. Toute non-conformité relevée lors d'un prélèvement de surface devra être suivie d'actions correctives sur vos équipements (maintenance, ...) ou sur vos méthodes de nettoyage (respect des temps de contact, ...) (voir FA n° 5)

CONFORMITÉ AUX NORMES FRANÇAISES (NF) ET APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE

CONFORMITÉ DU MATÉRIEL

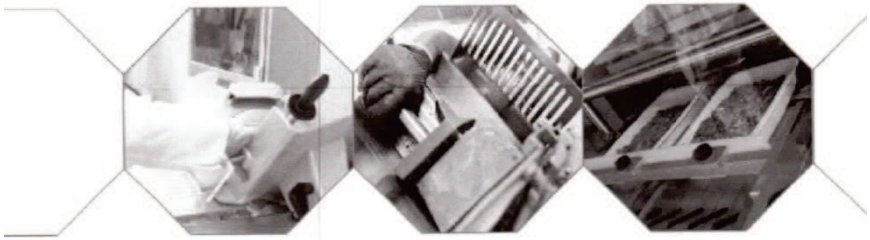
Matériaux agréés au contact alimentaire (contrôle avant achat de la conformité NF), faciles à nettoyer et à entretenir.
Utilisation de stylos sans capuchons (ou si capuchon, celui-ci doit être de couleur bleue) et si utilisation de tableaux avec magnets, magnets de couleur bleue.
Tout matériel non conforme devra être remplacé.
Enfin, si de la graisse est utilisée pour des machines (conditionneuse, ...) celle-ci doit être soit apte au "contact alimentaire fortuit" et porter la mention NSF H1 ou InS H1 ainsi qu'un numéro d'homologation.

MAINTENANCE

MAINTENANCE DU MATÉRIEL

Le matériel doit être entretenu de manière à réduire les risques de contamination et obtenir un fonctionnement optimal. Les contrats de maintenance préventive et curative doivent permettre des interventions régulières des prestataires. Chaque intervention étant suivie d'un nettoyage/désinfection.
Le cahier de maintenance préventive/curative doit rester consultable sur la cuisine. Les bons de passage éventuels doivent être conservés pendant toute la durée de vie de l'équipement.

NB : Une attention particulière doit être apportée à la POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION DES DENRÉES PAR DES CORPS ÉTRANGERS (DANGER PHYSIQUE) AU COURS DES INTERVENTIONS DE MAINTENANCE (vis, boulons, débris divers). Toute intervention de maintenance doit donc être suivie d'un nettoyage/désinfection du matériel concerné, et du local si besoin, AVANT la reprise de la production.



elior

Feuille d'émargement

DATE: 23/09/2019

Heure de début : 13h15 **Heure de fin :** 13h45

NOM DE L'ETABLISSEMENT / CDPF: Restaurant des Capucins csaf 040280

NOM DE L'ANIMATEUR: Awes Cedric **SIGNATURE:**

MOTIF:
- ☐ Formation d'un nouvel employé (action de type préventif)
- ☐ Séance de formation / information de routine (action de type préventif)
- ■ Séance d'information / re-sensibilisation dans le cadre d'une mesure corrective

A préciser: Suite audit Hygiène Grand bac gastro (17/09/2019)

THEMES ABORDES:

Nettoyage du groupe - Stockage du matériel et des ustensiles

NOM - Prénom	Matricule	Fonction	Signature
Talbot Sandra		Plongeuse	Mai Pilot
Hamel Martine		CDR	
Guinchard Patricia		CDR	
Sire Didier		Second Cuisine	
Robbe Elisabeth		Agent Admin.	

elior

C : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire

⚠ **Remplissez d'abord le type d'analyse concerné (ci-dessus),** *puis le reste du document.* ⚠

Type d'analyse :	Produit_fini	**Nom du produit / de la surface :**	Salade de betteraves assaisonnée
Date de prélèvement :	25/06/2019	**Nom du responsable de secteur:**	Théo Sanchez
CDPF:	40280	**Nom du site:**	Restaurant Les Capucins

elior

A conserver 3 ANS avec l'analyse

Les cases grisées correspondent à des menus déroulants
Si vous souhaitez effacer le contenu d'un menu déroulant (cases grises), sélectionnez la cellule et taper sur la touche "effacer"
Passez votre curseur sur les titres des colonnes pour savoir ce qu'il faut inscrire dans chacune d'entre elles

NON CONFORMITE RELEVEE Germe(s) mis en cause		ANALYSE DES CAUSES	CORRECTIONS SUR LE PRODUIT ET/OU ACTIONS CORRECTIVES SUR LE PROCESS MISES EN PLACE	Délai/Date de mise en place	Responsable(s) de l'action corrective	SUIVI EFFICACITE: Date et Visa	Avis Pôle Qualité (si besoin)
Germe 1 :		- Défaut de respect de la chaîne du froid et/ou du chaud	Les betteraves sous vide étaient stokées en chambre froide légume entre 6 et 8°C. Dorenavant elle seront stockées dans une chambre froide <4°C. Un travail a été mis en place pour limiter l'attente de produits en dehors des chambre froides. Au niveau de la distribution, la maitrise des températures est compliqué un projet d'amélioration est en cours Un rappel a été fait auprès du personnel (Annexe)	26/06/2019	Jean-Baptiste ROUX		
Micro-organismes aérobies 30°C		- Refroidissement rapide non conforme	Non concerné : ce produit n'est pas concerné par les refroidissements	x	x		
		- Défaut de propreté du matériel et/ou des locaux	Vérification de l'application des protocoles de nettoyage/désinfection. Rappel au personnel à partir des fiches Ecolab (Annexe)	26/06/2019	Jean-Baptiste ROUX		
Taux retrouvé :	15 000 000	- Denrée non protégée	Tous les produits sont filmés et datés. Rappel au personnel et vérification sur le terrain.	26/06/2019	Jean-Baptiste ROUX		
		- Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel	Rappel des bonnes pratiques de lavage des mains (Annexe p41 du PMS)	26/06/2019	Jean-Baptiste ROUX		
Critère :							

elior

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DU DOUBS

Direction Départementale
de la Cohésion Sociale
et de la Protection des Populations

Service Vétérinaire

Réf. Départ : JB/2019/04760
Dossier suivi par : Gilles PRUD'HON
Téléphone : 03 81 60 74 60
ddcspp-sv@doubs.gouv.fr

Besançon, le 30 décembre 2019

ELIOR RESTAURANT MUNICIPAL LES CAPUCINS
4, rue Victor Hugo
25300 PONTARLIER

Objet: Inspection au titre de la sécurité sanitaire des aliments - Rappel

P.J.: Rapport d'inspection n° 19-113421
Bordereau de rappel

Cadre réglementaire :

- Règlements européens du Paquet Hygiène cités en référence du rapport joint ;
- Règlement (CE) N° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Monsieur,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint le rapport de l'inspection réalisée par Monsieur Gilles PRUD'HON le 17 octobre 2019 dans l'établissement Restaurant Municipal Les Capucins Elior sis 4 rue Victor Hugo 25300 PONTARLIER.

Ce rapport établit, parmi les éléments ayant fait l'objet d'un constat, des non-conformités qui représentent des manquements aux bonnes pratiques d'hygiène et aux exigences réglementaires applicables à votre activité (cf. cadre réglementaire). Les manquements concernent en particulier :

- L'absence de mise à jour du dossier d'agrément auprès de nos services.

La maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est évaluée comme « ACCEPTABLE » et ce courrier vaut rappel. Il vous appartient de mettre en place les actions correctives nécessaires à une mise en conformité au titre de la réglementation sus-visée. Vous voudrez bien notamment m'adresser par voie postale les documents permettant de mettre à jour votre dossier d'agrément.

Le non-respect de ces dispositions peut entraîner l'application des mesures de police administratives (mise en demeure au titre de l'article L.233-1 du Code rural et de la pêche maritime, suspension de l'agrément sanitaire au titre de l'article L.233-2 du Code rural et de la pêche maritime, fermeture administrative au titre du L.233-1 du Code rural et de la pêche maritime) et/ou de sanctions pénales (contraventions pouvant atteindre 1500€ par infraction).

Lors d'un contrôle ultérieur, tout constat d'un manquement de même nature fera l'objet de la stricte application de ces dispositions.

Enfin, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée de un an. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce

11 bis rue Nicolas Bruand- 25043 BESANCON CEDEX
Tél. 03 81 60 74 60 Fax 03 81 53 08 85
Courriel : ddcspp-sv@doubs.gouv.fr

elior

Feuille d'émargement

DATE: 26/06/2019

Heure de début : 13h30 **Heure de fin :** 14h00

NOM DE L'ETABLISSEMENT / CDPF: Restaurant des Capucins CDPF 040280

NOM DE L'ANIMATEUR: ALVES Cédric **SIGNATURE:**

MOTIF:
- ☐ Formation d'un nouvel employé (action de type préventif)
- ☐ Séance de formation / information de routine (action de type préventif)
- ■ Séance d'information / re-sensibilisation dans le cadre d'une mesure corrective

A préciser: Suite audit Hygiène
Salade de betteraves (25/06/19)

THEMES ABORDES:
Stockage des betteraves au #froid ⊕
Protocole de nettoyage et désinfection - Lavage des mains

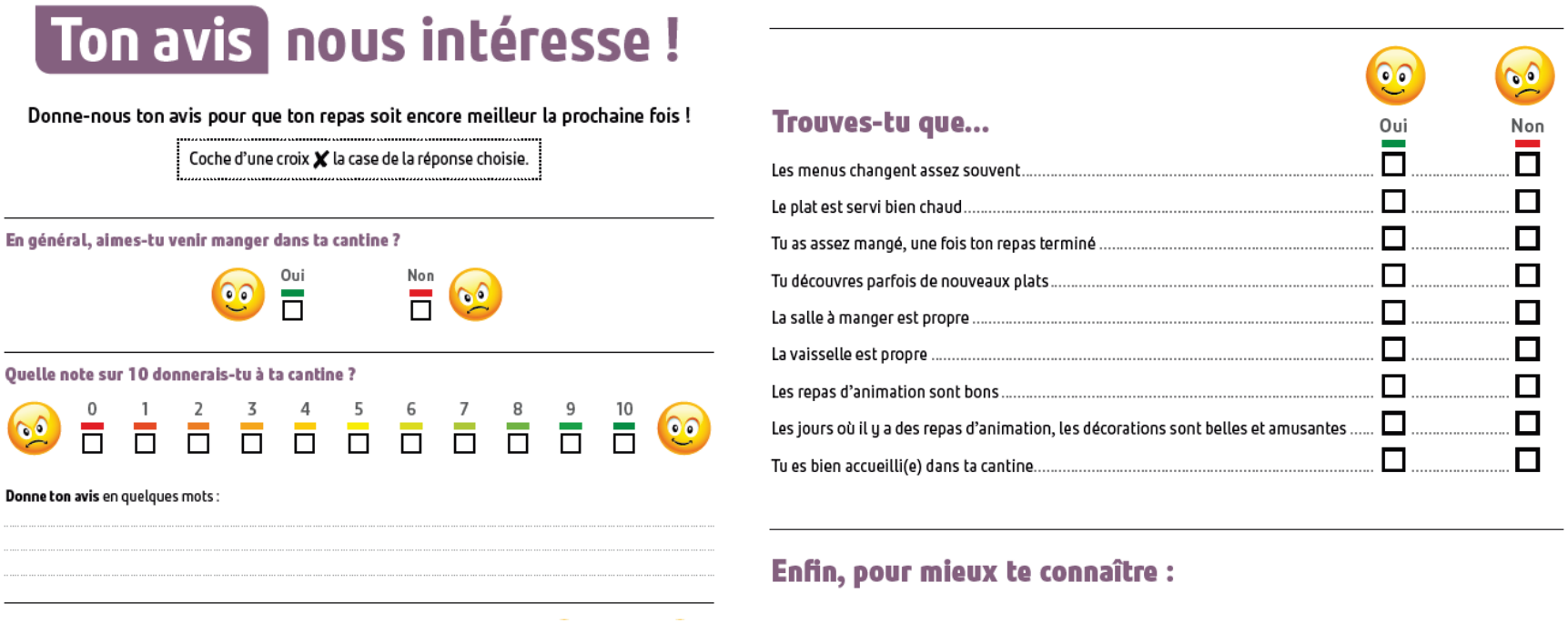
NOM - Prénom	Matricule	Fonction	Signature
Henriet Martine		EDR	
Paillot Sandra		Plongeuse	
Guinchard Patricia		EDR	
Robbe Elisabeth		Agent admin.	
Sire Didier		Second de cuisine	

elior

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

ENQUETES DE SATISFACTION

Chaque année, Elior organise des enquêtes de satisfaction convive en partenariat avec l'entreprise de sondage BVA.



Ton avis nous intéresse !

Donne-nous ton avis pour que ton repas soit encore meilleur la prochaine fois !

Coche d'une croix ✘ la case de la réponse choisie.

En général, aimes-tu venir manger dans ta cantine ?

Oui ☐ Non ☐

Quelle note sur 10 donnerais-tu à ta cantine ?

0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐

Donne ton avis en quelques mots :

.....

.....

.....

Trouves-tu que...

	Oui	Non
Les menus changent assez souvent	☐	☐
Le plat est servi bien chaud	☐	☐
Tu as assez mangé, une fois ton repas terminé	☐	☐
Tu découvres parfois de nouveaux plats	☐	☐
La salle à manger est propre	☐	☐
La vaisselle est propre	☐	☐
Les repas d'animation sont bons	☐	☐
Les jours où il y a des repas d'animation, les décorations sont belles et amusantes	☐	☐
Tu es bien accueilli(e) dans ta cantine	☐	☐

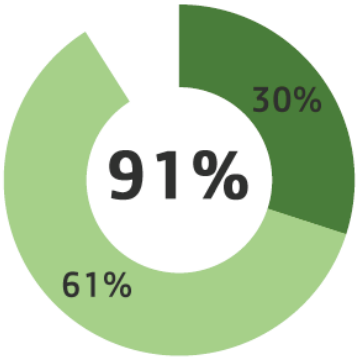
Enfin, pour mieux te connaître :

RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE DE SATISFACTION ADULTES ET PRÉ-ADULTES EN SELF PAPIER

VILLE DE PONTARLIER

Enquête réalisée du 22/11/2019 au 28/11/2019
33 participants

Satisfaction globale



des convives sont satisfaits
de la restauration proposée au sein de votre établissement

plutôt satisfait ■ tout à fait satisfait

Au cours des 12 derniers mois, votre restaurant :

Satisfaction détaillée

L'offre alimentaire
(19 items consolidés)
80% de satisfaits

L'équipe du restaurant
(4 items consolidés)
95% de satisfaits

L'espace restaurant et l'information
(6 items consolidés)
84% de satisfaits

* ATTENTION : Satisfaction moyenne obtenue sur items consolidés. Un seul item peut dégrader ou améliorer significativement la satisfaction moyenne de l'indicateur.

Résultats de l'enquête de satisfaction Enfants / Collégiens à table ou en self

SALLE SCOLAIRE - VILLE DE PONTARLIER

Enquête réalisée le 25/11/2019

236 participants à l'enquête

En moyenne, **les enfants donnent la note de**

7,4/10

à leur restaurant scolaire

Les enfants apprécient ...

% Satisfaits

Desserts	Féculents	Pain	Fromages/laitages
93%	92%	91%	91%

Nous pouvons améliorer ...

% Satisfaits

Légumes	Viandes/poissons	Quantités servies	Propreté de la salle à manger
57%	58%	64%	67%

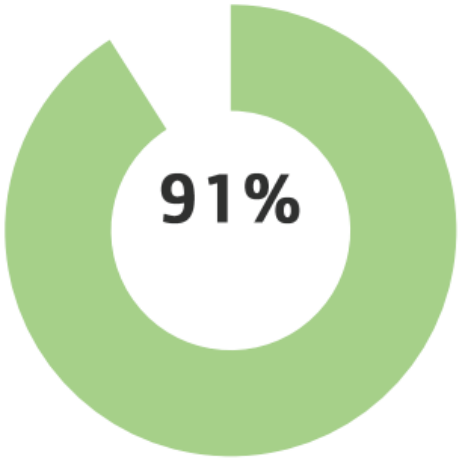
vous remercient de votre participation. Un plan d'action sera prochainement mis en place pour, chaque jour, nourrir le bien-être dans votre établissement.

RÉSULTATS DE L'ENQUETE DE SATISFACTION SENIORS PAPIER

Enquête réalisée le 19 novembre 2019
33 participants

PORTAGE À DOMICILE - VILLE DE PONTARLIER

Satisfaction globale



des convives sont satisfaits
de la restauration proposée au sein de votre établissement

Au cours des 12 derniers mois, votre restaurant :

Satisfaction détaillée

L'offre alimentaire
(13 items consolidés)
93% de satisfaits

L'équipe du restaurant
(2 items consolidés)
100% de satisfaits

L'espace restaurant et l'information
(3 items consolidés)
97% de satisfaits

* ATTENTION : Satisfaction moyenne obtenue sur items consolidés. Un seul item peut dégrader ou améliorer significativement la satisfaction moyenne de l'indicateur.

elior BVA

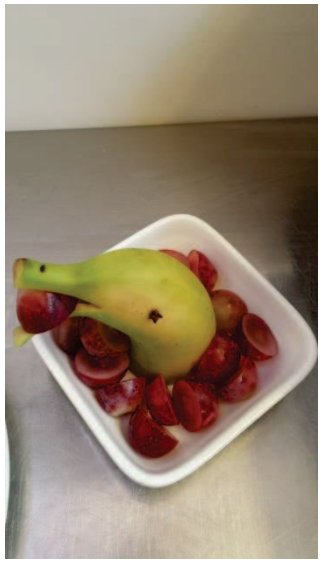
LES ANIMATIONS DANS VOTRE VILLE

Les animations dans votre ville en 2019

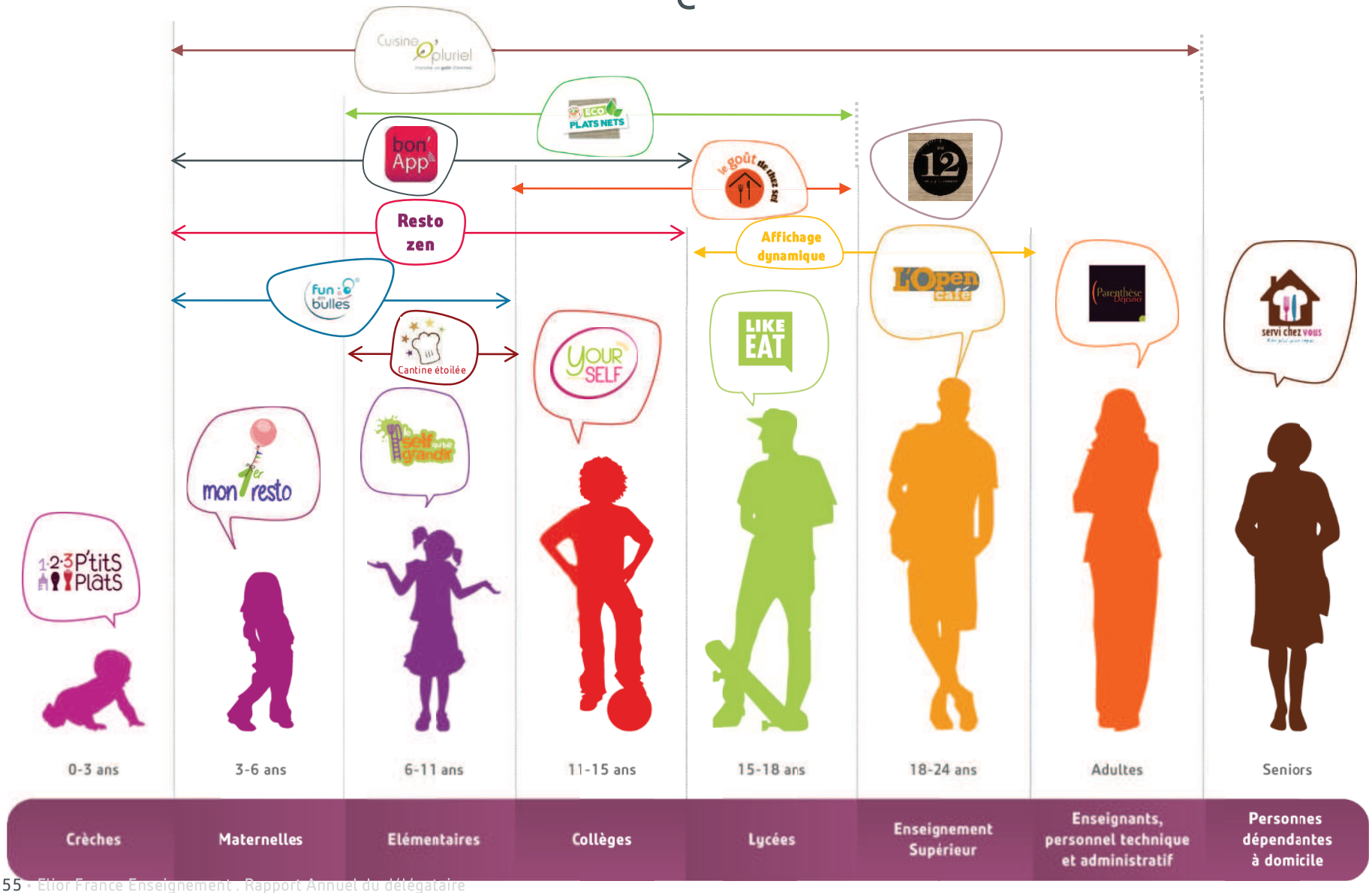
	RIE	*SCOLAIRE*	*PORTAGE*
JANVIER	GALETTES DES ROIS	EPIPHANIE REPAS FRANC-COMTOIS	EPIPHANIE ALSACE FRANCHE-COMTE
FEVRIER	NOUVEL AN CHINOIS CHANDELEUR	NOUVEL AN CHINOIS CHANDELEUR MARDI GRAS	NOUVEL AN CHINOIS CHANDELEUR FRANCHE-COMTE
MARS	BOURGOGNE ALLEMAGNE	PRINTEMPS	BOURGOGNE FETES DES GRANDS MERES FRANCHE COMTE
AVRIL	PAQUES	PAQUES	PAQUES ITALIE
MAI	ESPAGNE LES PRODUITS LOCAUX	LE ROUGE FAIT SON SHOW	ITALIE
JUIN	FRANC-COMTOIS BUFFET DE PAIN GRECE	BUFFET DE GLACES	FRANC-COMTOIS MAROC
JUILLET	BROCHETTE PARTY	PIQUE-NIQUES VIVE LES VACANCES	CREOLE
AOUT	SALAD'BAR		ITALIE TUNISIE FRANCHE COMTE
SEPTEMBRE	VENDANGES	MENU DE LA RENTREE	LE TEMPS DES VENDANGES FRANCHE-COMTE
OCTOBRE	SEMAINES DU GOUT FOIRE DE LA ST LUC	SEMAINE DU GOUT	SEMAINE DU GOUT SAVEURS DU VERGER
NOVEMBRE	SAVEURS D'AUTOMNE FRANCHE-COMTE	LES TRUBLIONS D'AUTOMNE	PETITS PLATS D'AUTOMNE REPAS FRANC-COMTOIS
DECEMBRE	REPAS DE NOEL	REPAS DE NOEL JOURNEE PORTES OUVERTES	ALSACE REPAS DE NOEL

LES ANIMATIONS RIE

LES ANIMATIONS SCOLAIRE



UNE RESTAURATION ADAPTEE A CHAQUE AGE



UNE RESTAURATION ADAPTEE A CHAQUE AGE

Dans votre ville

Le Self qui fait grandir

La table de tri

Self qui fait grandir

LA COMMUNICATION ELIOR FRANCE ENSEIGNEMENT

Le Pôle Communication d'Elior France Enseignement définit et met en œuvre des actions et supports de communication

- au plus près des centres d'intérêt de nos
  - Clients
  - Convives
  - Familles

- sur l'évolution de :
  - Notre savoir-faire
  - Nos prestations, nos offres
  - La réglementation alimentaire et sanitaire
  - Les règles nutritionnelles
  - Le développement durable

Au plus près de nos clients et convives

NOS SUPPORTS DE COMMUNICATION CLIENTS

Le magazine client

Le magazine client a une périodicité biannuelle Printemps-Eté / Automne-Hiver

Il traite des dossiers de fond, témoignages et événements dans nos restaurants

Les e-mailing client

Les e-mailing client sont utilisés plus régulièrement (mensuel, bimensuel) pour vous informer des nouveautés: offres, réglementations, etc.

Un magazine dédié

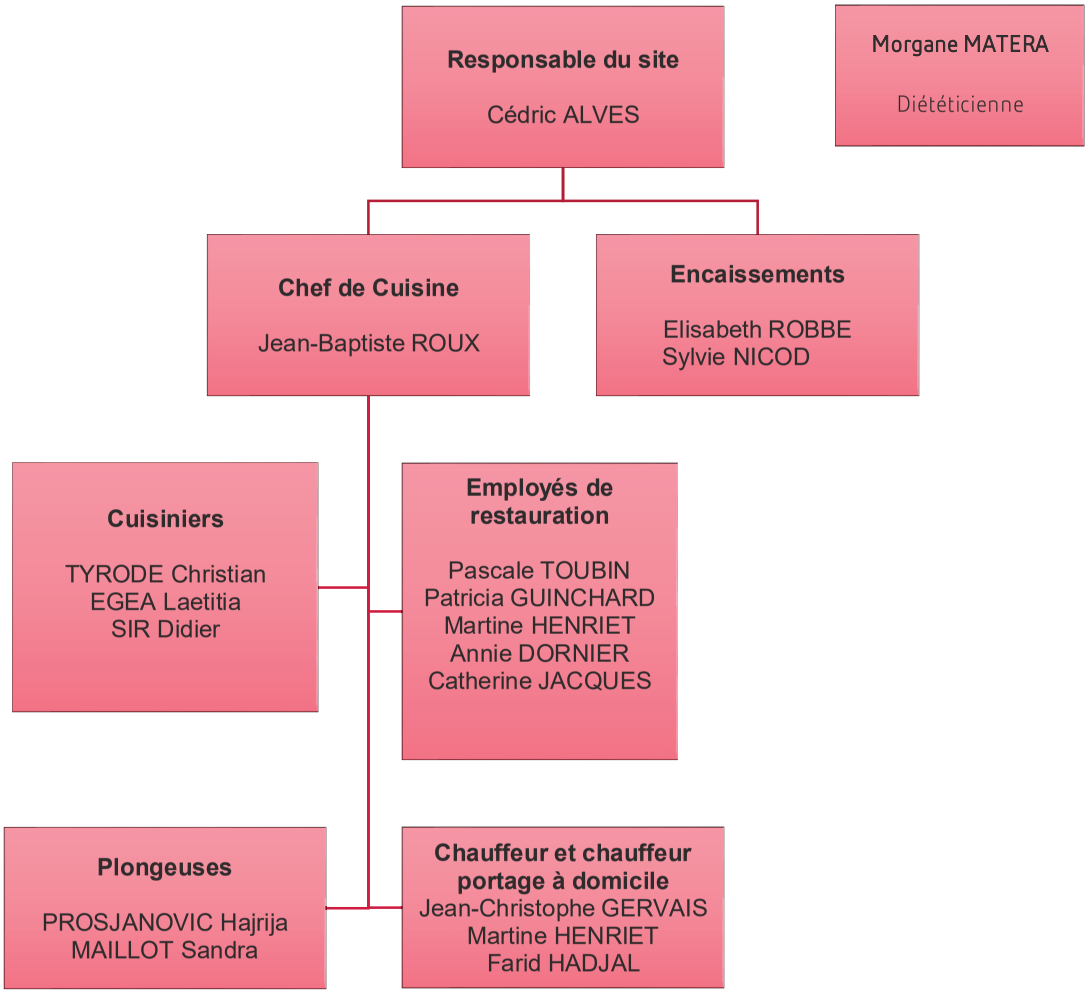
2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNES

- Elior France Enseignement s'est développé grâce aux talents et aux compétences de ses collaborateurs
- Notre première force, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service de nos convives.
- Notre politique de ressources humaines, axée sur la formation et la promotion interne, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun
- Signataire de la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés

Nos collaborateurs sont nos meilleurs ambassadeurs

ORGANIGRAMME DE LA CUISINE CENTRALE



LISTE DES SALARIES

Nom	Prénom	Emploi (libelle2)	Statut	CDD/CDI	Horaire hebdomadaire
TOUBIN	PASCALE	CUISINIER(E) PATISSIER(E)	E	CDI	30
TYRODE	CHRISTIAN	CHEF DE CUISINE	E	CDI	36H39
GUINCHARD	PATRICIA	EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT DE RESTAURATION	E	CDI	36h39
SIRE	DIDIER	SECOND DE CUISINE	E	CDI	36H55
MAILLOT	SANDRA	EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT DE RESTAURATION	E	CDI	22
ROBBE	ELISABETH	EMPLOYE(E) ADMINISTRATIF(V)	E	CDI	36H55
HENRIET	MARTINE	EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT DE RESTAURATION	E	CDI	34H30
DORNIER	ANNIE	EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT DE RESTAURATION	E	CDI	12h36
ALVES	CEDRIC	CHEF GERANT(E)	M	CDI	39
PROSJANOVIC	HAJRIJA	PLONGEUR(E)	E	CDI	25
NICOD	SYLVIE	CAISSIER(E)	E	CDI	12H30
EGEA	LAETITIA	CUISINIER(E)	E	CDI	34H30
HADJAL	FARID	CHAUFFEUR LIVREUR	E	CDI	31h30
JACQUES	CATHERINE	CUISINIER(E)	E	CDI	23
ROUX	JEAN-BAPTISTE	CHEF DE CUISINE	M	CDI	36H54
GERVAIS	JEAN-CHRISTOPHE	CHAUFFEUR	E	CDI	34H30

NOTRE POLITIQUE DE FORMATION

Trois axes majeurs

> L'emploi et la gestion de carrières
> Le développement des compétences
> Le management de la diversité

• Le premier objectif de cette démarche est d'agir en employeur responsable en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants

• Fondée sur une offre personnalisée, la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.

Promouvoir le parcours et les compétences de chacun de ses collaborateurs

TABLEAU DE SYNTHESE DES FORMATIONS DE NOS EQUIPES

Nom Stagiaire	Prénom Stagiaire	Emploi stagiaire au début de la session (Libellé)	Date de Début de Session	Date de Fin de Session	Libellé du Stage
JACQUES	CATHERINE	CUISINIER(E)	13/11/2019	13/11/2019	La chasse aux risques : Hygiène alimentaire et Sécurité au travail
JACQUES	CATHERINE	CUISINIER(E)	03/04/2019	03/04/2019	La chasse aux risques : Hygiène alimentaire et Sécurité au travail
GUINCHARD	PATRICIA	EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT DE RESTAURATION	03/04/2019	03/04/2019	La chasse aux risques : Hygiène alimentaire et Sécurité au travail
SIRE	DIDIER	SECOND DE CUISINE	03/04/2019	04/04/2019	Sauveteur secouriste du travail
SIRE	DIDIER	SECOND DE CUISINE	05/02/2019	06/02/2019	Les meilleures pratiques culinaires
ROBBE	ELISABETH	EMPLOYE(E) ADMINISTRATIF(V)	13/11/2019	13/11/2019	De la GMP Repas Livrés au Cockpit : Enseignement
HENRIET	MARTINE	EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT DE RESTAURATION	10/04/2019	10/04/2019	La chasse aux risques : Hygiène alimentaire et Sécurité au travail
DORNIER	ANNIE	EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT DE RESTAURATION	13/11/2019	13/11/2019	La chasse aux risques : Hygiène alimentaire et Sécurité au travail
ALVES	CEDRIC	CHEF GERANT(E)	05/06/2019	06/06/2019	Manager dans le dialogue social
SONNEY	JEAN PIERRE	CUISINIER(E)	13/11/2019	13/11/2019	La chasse aux risques : Hygiène alimentaire et Sécurité au travail
PROSJANOVIC	HAJRIJA	EMPLOYE(E) RESTAUR. LIVREUR	10/04/2019	10/04/2019	La chasse aux risques : Hygiène alimentaire et Sécurité au travail
ROUX	JEAN BAPTISTE	EXTRA	13/11/2019	13/11/2019	De la GMP Repas Livrés au Cockpit : Enseignement
ROUX	JEAN BAPTISTE	CHEF DE CUISINE	09/10/2019	09/10/2019	PMS - Module 1 Faire vivre le plan de maîtrise sanitaire (PMS) sur mon site
HADJAL	FARID	CHAUFFEUR LIVREUR PREPARATEUR	13/11/2019	13/11/2019	La chasse aux risques : Hygiène alimentaire et Sécurité au travail

2.4 NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

RESTAURATEUR DURABLE PAR NATURE

Nous développons des innovations et des initiatives qui visent trois principaux objectifs en matière de responsabilité sociétale et environnementale:

> Réduire et maîtriser notre empreinte écologique
> Éduquer les jeunes générations au Développement Durable
> Créer du lien social et privilégier la diversité

Nos équipes se surpassent pour veiller au respect de l'environnement

Fréquence BIO/local dans votre restaurant Scolaire

Engagements contractuels :

40 % de produits locaux et 30 % de produits issus de l'agriculture biologique (BIO)
*Le pain est 100 % BIO et LOCAL

SCOLAIRE 2019							
DATES	07/01 au 08/03	11/03 au 10/05	13/05 au 05/07	02/09 au 20/10	29/04 au 2/06	04/11 au 20/12	**TOTAL ANNUEL %**
NOMBRE DE COMPOSANTES	228	230	231	229	342	216	**1476**
NOMBRE DE PRODUITS BIO	80	80	75	79	117	85	**516**
NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX	95	107	119	112	140	104	**677**
NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC	11	8	4	5	16	6	**50**
NOMBRE DE LABEL ROUGE	6	4	1	3	5	4	**23**
% DE BIO	35	35	32	34	34	39	**35**
% DE LOCAUX	42	47	52	49	41	48	**46**
% DE LABELISES	55	50	25	60	31	67	**48**

Fréquence BIO/local dans votre restaurant
Portage / personnes âgées

Engagements contractuels :

40 % de produits locaux et 30 % de produits issus de l'agriculture biologique (BIO)
*Le pain est 100 % BIO et LOCAL

PORTAGE 2019												
DATES	31/12 au 27/01	28/01 au 24/02	25/02 au 31/03	1/04 au 28/04	29/04 au 2/06	3/06 au 7/07	8/07 au 28/07	29/07 au 25/08	26/08 au 29/09	30/09 au 27/10	28/10 au 29/12	TOTAL ANNUEL %
NOMBRE DE COMPOSANTES	270	288	360	270	342	348	216	282	342	282	606	**3606**
NOMBRE DE PRODUITS BIO	87	90	123	103	117	120	80	94	117	106	225	**1262**
NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX	109	109	142	115	140	139	82	114	135	116	260	**1461**
NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC	9	16	16	12	16	12	14	14	15	12	24	**160**
NOMBRE DE LABEL ROUGE	7	3	4	3	5	4	3	2	3	3	10	**47**
% DE BIO	32	31	34	38	34	34	37	33	34	38	37	**35**
% DE LOCAUX	40	38	39	43	41	40	38	40	39	41	43	**40**
% DE LABELISES	78	19	25	25	31	33	21	14	20	25	42	**30**

Fréquence BIO/local dans votre restaurant

Engagements contractuels :

40 % de produits locaux et 30 % de produits issus de l'agriculture biologique (BIO)
*Le pain est 100 % BIO et LOCAL

CRECHE 2019												
DATES	1/01 au 26/01	29/01 au 23/02	26/02 au 1/04	2/04 au 27/04	30/04 au 1/06	4/06 au 1/07	2/07 au 20/07	12/08au 23/08	27/08 au 28/09	1/10 au 26/10	25/11 au 20/12	**TOTAL ANNUEL %**
NOMBRE DE COMPOSANTES	85	100	125	95	105	95	75	40	125	100	100	**1045**
NOMBRE DE PRODUITS BIO	27	28	40	28	40	33	26	14	43	34	36	**349**
NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX	31	35	45	30	34	32	23	14	39	34	27	**344**
NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC	6	10	13	9	12	7	7	5	14	12	7	**102**
NOMBRE DE LABELISES	3	4	4	2	4	4	3		4	4	4	**36**
% DE LABELISE	50	40	31	22	33	57	43	0	29	33	57	**36**
% DE BIO	32	28	32	29	38	35	35	35	34	34	36	**33**
% DE LOCAUX	36	35	36	32	32	34	31	35	31	34	27	**33**

–3–

LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1 LA MAINTENANCE

3.2 LES FLUIDES

3.3 LES ENGAGEMENTS PLURI- ANNUELS

3.1. LA MAINTENANCE

LES CONTRATS D'ENTRETIEN

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
1-juin-19	Dératisation	ECOLAB PEST	325
1-juin-19	Désinsectisation	ECOLAB PEST	329
1-janv.-19	Entretien adoucisseur	ECO CONCEPT HABITAT	450
1-sept.-19	Nettoyage buées grasses	TECHNIVAP	1 456
1-juil.-19	Vérification installation gaz	BUREAU VERITAS	285
1-janv.-19	Maintenance équipement	HORIS	5 639
1-sept.-19	Porte sectionnelle et portes piétonnes	LUGH	400
1-janv.-19	Vitrerie	ENETT	291
Total			**9 175**

L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

Sur la cuisine centrale

Type de matériel	Montant en € HT
Matériel de cuisson	182
Matériel de refroidissement	162
Matériel de remise en température	215
Matériel électromécaniques	233
Adoucisseur	304
Installation frigorifiques	1 615
Total	**2 711**

3.2. LES ENGAGEMENTS PLURIANNUELS

LES CONTRATS SOUSCRITS PAR ELIOR

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions (Iveco frigorifique , 2x Doblo frigorifique)	Petit Forestier
Matériel administratif (Photocopieur/fax)	Télématique
Contrats de prestations :	**Nom du prestataire :**
Fluides	
Eau	Compagnie Générale des Eaux (factures Ville de Pontarlier)
Gaz	ENGIE
Electricité	E.D.F. entreprises
Maintenance	
Sécurité réglementaire	Bureau VERITAS
Sous-traitance recouvrement	
Linge	ELIS
Produits d'entretien	ECOLAB

3.3. LES FLUIDES

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE

• Gaz

Période de référence	N ° Facture	Consommation en KWH
Du 01/12/18 AU 30/06/19	10105280515	10 991
DU 01/07/19 AU 21/11/19	10105280515	3 090
Cumul annuel		**14 081**

• Eau

Période de référence	N ° Facture	consommation en m3
Du 20/09/2018 au 25/01/2019	19347	983
Du 21/01/2019 au 28/06/2019	23117	1 256
Cumul annuel		**2 239**

• Electricité

Période de référence	N ° Facture	Détail des consommations			
		Pointe	Heures Pleines	Heures Creuses	Consommation à Facturer
01/01/2019 au 31/01/2019	10091448459	0	29 996	12 052	42 048
01/02/2019 au 28/02/2019	10091448463	0	22 435	9 740	32 175
01/03/2019 au 31/03/2019	10092292767	0	24 361	9 860	34 221
01/04/2019 au 30/04/2019	10093674476	0	19 499	8 236	27 735
01/05/2019 au 31/05/2019	10095095841	0	21 373	8 327	29 700
01/06/2019 au 30/06/2019	10096466071	0	17 018	6 530	23 548
01/07/2019 au 31/07/2019	10097920908	0	6 352	3 032	9 384
01/08/2019 au 31/08/2019	10090341257	0	4 441	2 126	6 567
01/09/2019 au 30/09/2019	10100764624	0	19 825	6 555	26 380
01/10/2019 au 31/10/2019	10102202830	0	21 901	6 613	28 514
01/11/2019 au 30/11/2019	10103627029	0	23 724	9 725	33 449
01/12/2019 au 31/12/2019	10105084513		24 140	9 796	33 936
Cumul annuel		**0**	**235 065**	**92 592**	**327 657**

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE VS A-1

Cumul	2017*	2018*	2019	2018/2019	Evolution
GAZ (KWH)	27665	25748	14081	-11667	-45,31%
EAU (M3)	3709	3092	2239	-853	-27,59%
Electricité	310494	362646	327657	-34989	-9,65%

Après une augmentation de la consommation électrique en 2018 en raison du chauffage qui avait été allumé beaucoup plus tôt qu'habituellement, on observe une baisse de près de 10% en 2019.

La consommation de gaz a diminué de 45 %. Cela est principalement dû aux deux mois de fermeture pour travaux, et à l'installation de nouveaux équipements de cuisine moins énergivore.

Concernant la diminution de la consommation d'eau, c'est également en raison de la fermeture pour travaux.

*Les éléments indiqués au titre de l'année 2017 tiennent compte de l'ancien contrat. Les éléments indiqués au titre de l'année 2018 tiennent compte d'une consolidation de l'ancien contrat (9 mois) et du nouveau contrat (3 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

–4–

ANNEXES

4.1 TABLEAU DU GEMRCN

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 31 décembre au 19 janvier 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	2					4/20 maxi	2/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13		0			10/20 mini	13/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1	0			4/20 maxi	1/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		3				2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		2				4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				3/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			11			10	11	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	6	6/20 mini	14/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					3	4/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					5	8/20 mini	5/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 20 janvier au 8 février 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	2					4/20 maxi	2/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12		0			10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		2				4/20 mini	2/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				3/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			10		8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				5	5	6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 9 février au 28 février 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	8		0			10/20 mini	8/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			12			10	12	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			9			10	9	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	5	6/20 mini	12/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					8	8/20 mini	8/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 1 au 20 mars 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10		0			10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			12			10	12	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	7	6/20 mini	14/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	3/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					8	8/20 mini	8/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 21 mars au 9 avril 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13		0			10/20 mini	13/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		2				4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				3/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			11			10	11	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			12			10	12	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	6	6/20 mini	12/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	3/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 10 au 29 avril 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11		0			10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		3	0			4/20 maxi	3/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		4				4/20 maxi	4/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	4	6/20 mini	11/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 30 avril au 19 mai 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	2					4/20 maxi	2/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12		0			10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		3				2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		0				4/20 mini	0/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		6				4/20 mini	6/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				4/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	8	6/20 mini	15/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 20 mai au 8 juin 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10		0			10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		3	0			4/20 maxi	3/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		2				4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				4/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			7			10	7	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			13			10	13	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	6	6/20 mini	13/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					6	8/20 mini	6/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 9 au 28 juin 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	14		0			10/20 mini	14/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		3				2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				4/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			12			10	12	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			8			10	8	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	5	6/20 mini	13/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 29 juin au 18 juillet 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	2					4/20 maxi	2/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12		0			10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1	0			4/20 maxi	1/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		0				2/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		1				4/20 mini	1/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		0				4/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	6	6/20 mini	12/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 19 juillet au 7 août 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13		0			10/20 mini	13/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		3				2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		2				4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				4/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	3	6/20 mini	11/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 8 au 27 août 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12		0			10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		1				4/20 mini	1/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				4/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			7		8/20 mini	7/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				9	8	6/20 mini	17/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 28 août au 16 septembre 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13		0			10/20 mini	13/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		3				2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		2				4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				4/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	3	6/20 mini	11/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					8	8/20 mini	8/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 17 septembre au 6 octobre 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11		0			10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		2				4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				4/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			11			10	11	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			10		8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			6		4/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				4	5	6/20 mini	9/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					3	4/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					8	8/20 mini	8/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 7 au 26 octobre 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13		0			10/20 mini	13/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		1				4/20 mini	1/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				4/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			13			10	13	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			10		8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	4	6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					9	8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 27 octobre au 15 novembre 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	9		0			10/20 mini	9/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		4	0			4/20 maxi	4/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		0				4/20 mini	0/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		5				4/20 maxi	5/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	5	6/20 mini	13/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 16 novembre au 5 décembre 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12		0			10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		3				2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				4/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			8			10	8	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			12			10	12	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			10		8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				5	6	6/20 mini	11/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 6 au 29 décembre 2019 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	6					4/20 maxi	6/24	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12		0			10/20 mini	12/24	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1	0			4/20 maxi	1/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/24	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/24	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/24	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				4/20 maxi	2/24	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			11			10	11	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			14			10	14	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				11	4	6/20 mini	15/24	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					5	3/20 maxi	5/24	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/24	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					9	8/20 mini	9/24	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 3 janvier au 30 janvier 2019 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10					8/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		2				2/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				7		8/20 mini	7/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				5		8/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8		2/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	1/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					11	19/20 mini	11/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 31 janvier au 27 février 2019 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	9					8/20 mini	9/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		1				2/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				5		8/20 mini	5/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				8		8/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7		2/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	1/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					11	19/20 mini	11/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 28 février au 27 mars 2019 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13					8/20 mini	13/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		0				2/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				5		8/20 mini	5/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				7		8/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8		2/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					10	19/20 mini	10/20	Riches en vitamine C

elior

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 28 mars au 26 avril 2019 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	16					8/20 mini	16/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		1				4/20 mini	1/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		2				2/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				4		8/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7		2/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					13	19/20 mini	13/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 27 avril au 31 mai 2018 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	15					8/20 mini	15/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		1				2/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				2		8/20 mini	2/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				10		2/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					10	19/20 mini	10/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 29 mai au 30 juin 2019 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	15					8/20 mini	15/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		3				2/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				4		8/20 mini	4/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				4		8/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				12		2/20 mini	12/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					10	19/20 mini	10/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 1 juillet au 20 aout 2019 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13					8/20 mini	13/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		2				4/20 mini	2/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		3				2/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				3		8/20 mini	3/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				5		8/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				12		2/20 mini	9/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					10	19/20 mini	10/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 21 aout au 17 septembre 2019 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	15					8/20 mini	15/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		1				2/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				5		8/20 mini	5/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				5		8/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				10	1	2/20 mini	11/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					12	19/20 mini	12/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 18 septembre au 15 octobre 2019 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12					8/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		1				4/20 mini	1/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		4				2/20 maxi	4/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				2		8/20 mini	2/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				10		2/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					12	19/20 mini	12/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 16 octobre au 10 décembre 2019 Menus 5 Composantes sans choix soit 15 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12					8/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		3				2/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				7		8/20 mini	7/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				7		8/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6		2/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					11	19/20 mini	11/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 11 au 20 décembre 2019 Menus 5 Composantes sans choix soit 8 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/8	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	3					8/20 mini	3/8	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/8	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/8	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		1				4/20 mini	1/8	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		1				4/20 mini	1/8	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		1				2/20 maxi	1/8	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			8			10	8	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			8			10	8	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				2		8/20 mini	2/8	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				3		8/20 mini	3/8	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				3		2/20 mini	3/8	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	1/20 maxi	1/8	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	1/20 maxi	0/8	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					5	19/20 mini	5/8	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Cycle du 7 janvier au 8 février 2019 Menus 5 Composantes choix dirigé soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10		0			10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			13			10	13	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	2	6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					10	8/20 mini	10/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Cycle du 11 février au 29 mars 2019 Menus 5 Composantes choix dirigé soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12		0			10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2				4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	4	6/20 mini	12/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					9	8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Cycle du 1 avril au 20 mai 2019 Menus 5 Composantes choix dirigé soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11		0			10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides			2			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				3/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			11			10	11	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	4	6/20 mini	12/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					10	8/20 mini	10/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Cycle du 21 mai au 28 juin 2019 Menus 5 Composantes choix dirigé soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	14		0			10/20 mini	14/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1	2			4/20 maxi	3/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			8			10	8	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			12			10	12	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	3	6/20 mini	11/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					6	8/20 mini	6/20	Riches en vitamine C

elior

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Cycle du 2 septembre au 6 octobre 2019 Menus 5 Composantes choix dirigé soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13		0			10/20 mini	13/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1				4/20 maxi	1/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		3				2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				3/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	2	6/20 mini	12/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					9	8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Cycle du 7 octobre au 25 novembre 2019 Menus 5 Composantes choix dirigé soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10		1			10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1	1			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			12			10	12	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	5	6/20 mini	13/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	3/20 maxi	/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					4	4/20 maxi	4/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					10	8/20 mini	10/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Cycle du 26 novembre au 20 décembre 2019 Menus 5 Composantes choix dirigé soit 20 déjeuners consécutifs HORS MERCREDI	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/15	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	7					10/20 mini	7/15	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides			1			4/20 maxi	1/15	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						2/20 maxi	0/15	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/15	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/15	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/15	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			6			10	6	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			5		8/20 mini	5/15	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/15	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	2	6/20 mini	8/15	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/15	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/15	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/15	Riches en vitamine C

4.2 LE COMPTE D'EXPLOITATION

COMPTE D'EXPLOITATION – DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX 2019 VS 2018

VILLE DE PONTARLIER

COMPTE D'EXPLOITATION DU CONCESSIONNAIRE
ET DE SON SOUS-TRAITANT Elior restauration ENSEIGNEMENT

	Janvier à Décembre 2019			Janvier à Décembre 2018			Ecarts		
	Ville Pontarlier	**Exterieurs**	**Total**	**Ville Pontarlier**	**Exterieurs**	**Total**	**Ville Pontarlier**	**Exterieurs**	**Total**
CHIFFRE D'AFFAIRES	**728 822**	**415 437**	**1 144 259**	**605 309**	**489 120**	**1 094 429**	**123 513**	**-73 683**	**49 830**
MATIERES PREMIERES	**-239 981**	**-203 867**	**-443 848**	**-258 060**	**-207 265**	**-465 325**	**18 079**	**3 398**	**21 477**
R.R.O	**23 998**	**20 387**	**44 385**	**25 806**	**20 726**	**46 532**	**-1 808**	**-340**	**-2 148**
MAIN D'OEUVRE	**-248 519**	**-303 745**	**-552 264**	**-219 449**	**-268 216**	**-487 665**	**-29 070**	**-35 529**	**-64 599**
ELECTRICITE	-14 966	-17 439	-32 405	-13 810	-18 807	-32 617	-1 156	1 368	212
EAU	-4 560	-5 314	-9 873	-4 033	-5 434	-9 468	-527	121	-406
GAZ / MAZOUT	-1 468	-1 711	-3 179	-1 481	-2 039	-3 520	12	329	341
CARBURANTS	-1 735	-15 618	-17 353	-1 141	-10 265	-11 406	-595	-5 352	-5 947
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-3 569	-32 122	-35 691	-2 624	-23 619	-26 243	-945	-8 503	-9 448
PRODUITS D ENTRETIEN ET LESSI	-3 271	-3 811	-7 082	-4 314	-6 030	-10 343	1 043	2 218	3 262
VERRERIE-VAISSELLE	-3 493	0	-3 493	-2 414	0	-2 414	-1 079	0	-1 079
CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.)	-4 125	-4 806	-8 931	-3 662	-4 867	-8 529	-462	60	-402
BARQUETTES	-3 772	-4 395	-8 166	-4 780	-6 443	-11 222	1 008	2 048	3 056
LINGE ET UNIFORMES	-4 095	-5 005	-9 100	-3 434	-4 890	-8 323	-661	-115	-777
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIR	-1 163	-1 355	-2 519	-791	-1 010	-1 801	-372	-345	-717
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	0	-5 230	-5 230	0	-2 101	-2 101	0	-3 129	-3 129
TRANSPORTS FORMATION	474	0	474	1 335	0	1 335	-860	0	-860
ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL	0	0	0	-192	-290	-482	192	290	482
ENTRETIEN LOCAUX	-2 385	-2 779	-5 163	-1 962	-2 876	-4 838	-422	97	-325
FOURNITURES DEXPLOITATION	-743	-866	-1 610	-594	-568	-1 161	-150	-299	-448
LOCATION MAT. DEXPLOITATION	-949	-1 106	-2 056	-670	-938	-1 608	-279	-168	-448
ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE	-4 719	-5 499	-10 217	-4 127	-5 623	-9 750	-592	124	-468
ENTRETIEN / REPARATION MAT. EX	322	375	697	-765	-897	-1 662	1 087	1 272	2 359
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-22	-26	-48	-19	-29	-48	-3	3	0

PUBLICITE	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DECORATION / SONORISATION	-37	-43	-80	0	0	0	-37	-43	-80
ANIMATION COMMERCIALE_FG0040	-1 464	-45	-1 509	-3 603	-1 635	-5 238	2 139	1 590	3 729
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-748	-187	-935	0	0	0	-748	-187	-935
AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITAN	-1 160	0	-1 160	-3 171	-4 781	-7 952	2 011	4 781	6 792
ECARTS ENCAISSEMENTS	-2	0	-2	-25	0	-25	23	0	23
CANTINES.COM	-8 439	0	-8 439	-9 294	0	-9 294	855	0	855
COMM CARTES CREDIT ET TR	-411	0	-411	-433	0	-433	22	0	22
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-1 099	-1 281	-2 380	-554	-800	-1 355	-545	-481	-1 026
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-208	-242	-450	-190	-263	-453	-17	21	3
DOCUMENTATION	-21	-24	-45	-108	-149	-258	87	125	212
TEL / FAX	-607	-707	-1 314	-321	-440	-761	-285	-267	-552
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-354	0	-354	-75	-236	-311	-279	236	-43
ASSURANCES	-720	-304	-1 023	-475	-494	-968	-245	190	-55
LOCATION SYSTEMES DINFORMATIO	-1 290	-1 504	-2 794	-1 116	-1 534	-2 650	-174	30	-144
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS	-532	-620	-1 152	-616	-838	-1 454	84	218	302
HONORAIRES SYSTEMES DINFORMAT	-145	-170	-315	-176	-244	-420	31	74	105
COUTS RESEAU INFORMATIQUE	-116	-136	-252	-115	-155	-270	-1	19	18
IMPOTS ET TAXES	-11 859	-3 071	-14 930	-6 207	-3 584	-9 791	-5 653	514	-5 139
DIVERS	-5 758	0	-5 758	-234	0	-234	-5 524	0	-5 524
							0	0	0
							0	0	0
FRAIS GENERAUX	**-89 209**	**-115 039**	**-204 248**	**-76 192**	**-111 876**	**-188 068**	**-13 017**	**-3 163**	**-16 180**
REDEVANCES AFFERMAGE	-47 917	0	-47 917	-33 333	0	-33 333	-14 583	0	-14 583
REDEVANCES DE CONCESSIONS	0	-21 909	-21 909	0	-18 496	-18 496	0	-3 414	-3 414
AMORTISSEMENTS	-40 000	-1 761	-41 761	-10 883	-1 664	-12 547	-29 117	-96	-29 214
COUTS D'OCCUPATION	**-87 917**	**-23 670**	**-111 587**	**-44 216**	**-20 160**	**-64 376**	**-43 701**	**-3 510**	**-47 211**
CREANCES DOUTEUSES	-2 502	-25	-2 527	-8 013	0	-8 013	5 511	-25	5 486
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEU	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIE AU PERSONN	0	0	0	0	0	0			
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	**-2 502**	**-25**	**-2 527**	**-8 013**	**0**	**-8 013**	**5 511**	**-25**	**5 486**
FRAIS DE SIEGE	**-12 390**	**-7 062**	**-19 452**	**-8 821**	**-10 021**	**-18 842**	**-3 569**	**2 959**	**-610**
RESULTAT D'EXPLOITATION	**72 303**	**-217 585**	**-145 282**	**16 363**	**-107 691**	**-91 328**	**55 940**	**-109 894**	**-53 954**

Les éléments indiqués au titre de l'année 2018 tiennent compte d'une consolidation de l'ancien contrat (9 mois) et du nouveau contrat (3 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

COMPTE D'EXPLOITATION 2019

VILLE DE PONTARLIER

COMPTE D'EXPLOITATION DU CONCESSIONNAIRE
ET DE SON SOUS-TRAITANT Elior restauration ENSEIGNEMENT

DU 1er JANVIER 2019 au 31 DECEMBRE 2019

	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total	Clé de répartition
CHIFFRE D'AFFAIRES	**728 822**	**415 437**	**1 144 259**	Facturation Réelle par contrats
MATIERES PREMIERES	**-239 981**	**-203 867**	**-443 848**	Coût Standard: -2,56€/repas sur la DSP et -1,83€ sur les extérieurs
R.R.O	**23 998**	**20 387**	**44 385**	
MAIN D'OEUVRE	**-248 519**	**-303 745**	**-552 264**	Clé de répartition: 45% DSP et 55% Extérieurs
ELECTRICITE	-14 966	-17 439	**-32 405**	Au prorata des couverts
EAU	-4 560	-5 314	**-9 873**	Au prorata des couverts
GAZ / MAZOUT	-1 468	-1 711	**-3 179**	Au prorata des couverts
CARBURANTS	-1 735	-15 618	**-17 353**	Clé de répartition: 10% DSP et 90% Extérieurs
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-3 569	-32 122	**-35 691**	Clé de répartition: 10% DSP et 90% Extérieurs
PRODUITS D ENTRETIEN ET LESSI	-3 271	-3 811	**-7 082**	Au prorata des couverts
VERRERIE-VAISSELLE	-3 493	0	**-3 493**	Pas de répartition - Charge de la DSP
CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.)	-4 125	-4 806	**-8 931**	Au prorata des couverts
BARQUETTES	-3 772	-4 395	**-8 166**	Au prorata des couverts
LINGE ET UNIFORMES	-4 095	-5 005	**-9 100**	Clé de répartition: 45% DSP et 55% Extérieurs (idem Clé Frais de personnel)
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIR	-1 163	-1 355	**-2 519**	Au prorata des couverts
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	0	-5 230	**-5 230**	Pas de répartition - frais de déplacements sur les contrats extérieurs
FORMATION	474	0	**474**	Pas de répartition
ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL	0	0	**0**	Au prorata des couverts
ENTRETIEN LOCAUX	-2 385	-2 779	**-5 163**	Au prorata des couverts
FOURNITURES DEXPLOITATION	-743	-866	**-1 610**	Au prorata des couverts
LOCATION MAT. DEXPLOITATION	-949	-1 106	**-2 056**	Au prorata des couverts
ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE	-4 719	-5 499	**-10 217**	Au prorata des couverts
ENTRETIEN / REPARATION MAT. EX	322	375	**697**	Au prorata des couverts
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-22	-26	**-48**	Au prorata des couverts

PUBLICITE	0	0	**0**	Pas de répartition
DECORATION / SONORISATION	-37	-43	**-80**	Au prorata des couverts
ANIMATION COMMERCIALE_FG0040	-1 464	-45	**-1 509**	Au réel
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-748	-187	**-935**	Au réel
AUTRES HONORAIRES	-1 160	0	**-1 160**	Au réel
ECARTS ENCAISSEMENTS	-2	0	**-2**	Pas de répartition
CANTINES.COM	-8 439	0	**-8 439**	Pas de répartition
COMM CARTES CREDIT ET TR	-411	0	**-411**	Pas de répartition
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-1 099	-1 281	**-2 380**	Au prorata des couverts
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-208	-242	**-450**	Au prorata des couverts
DOCUMENTATION	-21	-24	**-45**	Au prorata des couverts
TEL / FAX	-607	-707	**-1 314**	Au prorata des couverts
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-354	0	**-354**	Pas de répartition
ASSURANCES	-720	-304	**-1 023**	Au réel
LOCATION SYSTEMES DINFORMATIO	-1 290	-1 504	**-2 794**	Au prorata des couverts
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS	-532	-620	**-1 152**	Au prorata des couverts
HONORAIRES SYSTEMES DINFORMAT	-145	-170	**-315**	Au prorata des couverts
COUTS RESEAU INFORMATIQUE	-116	-136	**-252**	Au prorata des couverts
IMPOTS ET TAXES	-11 859	-3 071	**-14 930**	Au réel
DIVERS	-5 758	0	**-5 758**	Pas de répartition
FRAIS GENERAUX	**-89 209**	**-115 039**	**-204 248**	
REDEVANCES AFFERMAGE	-47 917	0	**-47 917**	Pas de répartition
REDEVANCES DE CONCESSIONS	0	-21 909	**-21 909**	Pas de répartition
AMORTISSEMENTS	-40 000	-1 761	**-41 761**	Au réel
COUTS D'OCCUPATION	**-87 917**	**-23 670**	**-111 587**	
CREANCES DOUTEUSES	-2 502	-25	-2 527	Pas de répartition
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEU	0	0	0	Pas de répartition
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	0	0	0	Pas de répartition
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIE AU PERSONNEL	0	0	0	Pas de répartition
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	**-2 502**	**-25**	**-2 527**	
FRAIS DE SIEGE	**-12 390**	**-7 062**	**-19 452**	
RESULTAT D'EXPLOITATION	**72 303**	**-217 585**	**-145 282**	

Entre 2019 et 2018*, le déficit global a augmenté d'environ 53 954 €.

Cette augmentation s'explique principalement par deux facteurs :

- **La forte modification de nos revenus et charges en 2019 par rapport aux 9 premiers mois de 2018 sont du aux conditions de la nouvelle concession de service.**

- **La diminution globale de l'activité (-19 612 couverts pour rappel) est liée à la perte de certains contrats livrés.**

Ces deux évènements ont eu un effet ciseau :

- **La masse salariale augmente (+64 599 €) alors que le nombre de couverts diminuent de plus de 13 %. Ceci principalement à cause de la prise en charge du portage à domicile sur l'année complète.**

- **Le chiffre d'affaires augmente de 49 830 € grâce aux prix de vente plus importants dans le nouveau contrat et malgré la baisse des effectifs.**

- **La matière première ne diminue que de 21 477 € malgré les 19 543 couverts en moins. Le ratio matière première au couvert est donc en forte augmentation suite aux engagements qualitatifs qui ont été pris en faveur de la ville de Pontarlier en matière de produits BIO, locaux et labélisés.**

- **Les coûts d'occupation augmentent eux aussi fortement (+47 211 €) suite à l'augmentation des redevances et à l'amortissement des travaux. Idem pour les frais généraux (+47 211 €) avec l'arrivée du portage à domicile (location de camions, carburant...).**

*Les éléments indiqués au titre de l'année 2018 tiennent compte d'une consolidation de l'ancien contrat (9 mois) et du nouveau contrat (3 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

COMPTE D'EXPLOITATION – PREVISIONNEL

VILLE DE PONTARLIER

COMPTE D'EXPLOITATION DU CONCESSIONNAIRE
ET DE SON SOUS-TRAITANT Elior restauration ENSEIGNEMENT

	REEL 2019			PREVISIONNEL 2019			Ecarts		
	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total
CHIFFRE D'AFFAIRES	**728 822**	**415 437**	**1 144 259**	**792 210**	**341 043**	**1 133 253**	**-63 388**	**74 394**	**11 006**
MATIERES PREMIERES	**-239 981**	**-203 867**	**-443 848**	**-270 012**	**-173 997**	**-444 009**	**30 031**	**-29 870**	**161**
R.R.O	**23 998**	**20 387**	**44 385**	**27 001**	**17 400**	**44 401**	**-3 003**	**2 987**	**-16**
MAIN D'OEUVRE	**-248 519**	**-303 745**	**-552 264**	**-247 890**	**-302 977**	**-550 867**	**-629**	**-769**	**-1 398**
ELECTRICITE	-14 966	-17 439	-32 405	-19 646	-18 654	-38 300	4 680	1 215	5 895
EAU	-4 560	-5 314	-9 873	-6 335	-6 015	-12 350	1 775	701	2 477
GAZ / MAZOUT	-1 468	-1 711	-3 179	-1 821	-1 729	-3 550	353	18	371
CARBURANTS	-1 735	-15 618	-17 353	-1 486	-13 377	-14 864	-249	-2 240	-2 489
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-3 569	-32 122	-35 691	-3 405	-30 641	-34 046	-165	-1 481	-1 645
PRODUITS D ENTRETIEN ET LESSI	-3 271	-3 811	-7 082	-4 404	-4 182	-8 586	1 134	371	1 504
VERRERIE-VAISSELLE	-3 493	0	-3 493	-2 927	0	-2 927	-566	0	-566
CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.)	-4 125	-4 806	-8 931	-3 299	-3 132	-6 431	-826	-1 674	-2 500
BARQUETTES	-3 772	-4 395	-8 166	-6 320	-6 000	-12 320	2 548	1 605	4 154
LINGE ET UNIFORMES	-4 095	-5 005	-9 100	-4 139	-5 059	-9 198	44	54	98
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIR	-1 163	-1 355	-2 519	-1 350	-1 282	-2 633	187	-73	114
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	0	-5 230	-5 230	0	-3 004	-3 004	0	-2 225	-2 225
TRANSPORTS FORMATION	474	0	474	722	0	722	-248	0	-248
ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL	0	0	0	0	-1 430	-1 430	0	1 430	1 430
ENTRETIEN LOCAUX	-2 385	-2 779	-5 163	-2 426	-2 304	-4 730	41	-475	-434
FOURNITURES DEXPLOITATION	-743	-866	-1 610	-1 332	-1 264	-2 596	588	398	986
LOCATION MAT. DEXPLOITATION	-949	-1 106	-2 056	-759	-721	-1 480	-190	-385	-576
ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE	-4 719	-5 499	-10 217	-4 870	-4 624	-9 494	152	-874	-723
ENTRETIEN / REPARATION MAT. EX	322	375	697	349	332	681	-28	43	15
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-22	-26	-48	-25	-23	-48	2	-2	0

COMPTE D'EXPLOITATION – PREVISIONNEL

PUBLICITE	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DECORATION / SONORISATION	-37	-43	-80	0	0	0	-37	-43	-80
ANIMATION COMMERCIALE_FG0040	-1 464	-45	-1 509	-1 806	-456	-2 263	342	411	753
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-748	-187	-935	0	-935	-935	-748	748	0
AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITAN	-1 160	0	-1 160	0	-960	-960	-1 160	960	-200
ECARTS ENCAISSEMENTS	-2	0	-2	0	0	0	-2	0	-2
CANTINES.COM	-8 439	0	-8 439	-7 468	0	-7 468	-971	0	-971
COMM CARTES CREDIT ET TR	-411	0	-411	-489	0	-489	78	0	78
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-1 099	-1 281	-2 380	-586	-556	-1 142	-514	-725	-1 238
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-208	-242	-450	-203	-193	-396	-4	-49	-53
DOCUMENTATION	-21	-24	-45	-64	-61	-125	43	37	80
TEL / FAX	-607	-707	-1 314	-474	-451	-925	-132	-256	-389
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-354	0	-354	-314	0	-314	-41	0	-41
ASSURANCES	-720	-304	-1 023	-629	-263	-892	-91	-41	-131
LOCATION SYSTEMES DINFORMATIO	-1 290	-1 504	-2 794	-2 030	-1 927	-3 957	740	424	1 164
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS	-532	-620	-1 152	-456	-432	-888	-77	-187	-264
HONORAIRES SYSTEMES DINFORMAT	-145	-170	-315	-162	-153	-315	16	-16	0
COUTS RESEAU INFORMATIQUE	-116	-136	-252	-1 243	-1 181	-2 424	1 127	1 045	2 172
IMPOTS ET TAXES	-11 859	-3 071	-14 930	-9 840	-3 103	-12 944	-2 019	33	-1 986
DIVERS	-5 758	0	-5 758	-4 595	24	-4 570	-1 163	-24	-1 187
							0	0	0
							0	0	0
FRAIS GENERAUX	**-89 209**	**-115 039**	**-204 248**	**-93 832**	**-113 760**	**-207 592**	**4 623**	**-1 279**	**3 344**
REDEVANCES AFFERMAGE	-47 917	0	-47 917	-47 918	0	-47 918	1	0	1
REDEVANCES DE CONCESSIONS	0	-21 909	-21 909	0	-24 812	-24 812	0	2 902	2 902
AMORTISSEMENTS	-40 000	-1 761	-41 761	-50 074	-511	-50 585	10 074	-1 249	8 825
COUTS D'OCCUPATION	**-87 917**	**-23 670**	**-111 587**	**-97 992**	**-25 323**	**-123 315**	**10 075**	**1 653**	**11 728**
CREANCES DOUTEUSES	-2 502	-25	-2 527	-4 647	0	-4 647	2 145	-25	2 120
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEU	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIE AU PERSONN	0	0	0	0	0	0			
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	**-2 502**	**-25**	**-2 527**	**-4 647**	**0**	**-4 647**	**2 145**	**-25**	**2 120**
FRAIS DE SIEGE	**-12 390**	**-7 062**	**-19 452**	**-13 468**	**-5 798**	**-19 265**	**1 078**	**-1 265**	**-187**
RESULTAT D'EXPLOITATION	**72 303**	**-217 585**	**-145 282**	**91 371**	**-263 411**	**-172 040**	**-19 068**	**45 826**	**26 758**

4.3 COMPTE RENDU ANNUEL TECHNIQUE

Liste des fournisseurs

Raison sociale
2B'FRESH
ACADE ET BIO
ADECCO
AGRO-ANALYSES
AIMEE JULIEN
ALPES FRAIS PRODUCTION
ANEPIA
A-PRO-SERVICES SARL
ARRIVE
ARTISAN DU MONDE (SOLIDAR'MONDE)
ARVAL SERVICE LEASE (8276)
ARVAL SERVICE LEASE (8309)
AU FOURNIL DU LAC
AXIMA REFRIG (MAINTENANCE)
BELOT FRERES
BERGAMS BOISSON ELIOR REST
BERGAMS BOUL-PAT ELIOR REST
BERGAMS CTV
BERGAMS ECONOMAT
BERGAMS MULTI-FAM ELIOR REST
BERNARD CHARCUTERIE
BERNARD VIANDE
BIGARD DISTRIBUTION VOLAILLE
BIO SERVICES
BLANCO PROFESSIONAL FRANCE (IMMO)
BLEDINA
BODIN CTV
BODIN SURG
BOULANGERIE DES CLAIRS SOLEIL
BOULANGERIE HUMBERT TRADITION
BOULANGERIE RUFFIOT
BOUYGUES TELECOM
BOUYGUES TELECOM (MATERIEL)
BRAGARD
BRETAGNE DESSERTS
BUSINESS BOOKING AGENCY (BBA)
CAFES RICHARD ELIOR REST
CARNIATO EUROPE
CATEQUIP (MAINTENANCE)
CHARAL SURGELES
CHATEAU D'EAU (BONBONNE)
CHATEAU D'EAU (LOC.RESEAU)
CHEDEVILLE CHARCUTERIE
CHOMETTE FAVOR
CHOMETTE FAVOR (IMMO)
CHRISTINE BONJEAN
CITE MARINE EDI (SURGELES)
CLARELIA - NATAMA
CODIC
COLIFRANCE
COOL (PETIT MATERIEL)
COUP DE PATES
CRENO FRUITS-LEGUMES
CREPERIE COLAS
CUISINE SOLUTIONS
DESSAINT FOOD SERVICES (TOOK TOOK)
DESSAINT FOODSERVICE (PATISSNACK)
DUQUESNE SERVICE
ECOLAB (INST)
ECOLAB (PETIT MATERIEL)
ECOLAB PEST FRANCE
EGENCIA FRANCE
ELDAÏ (CASCHER)
ELIS BONBONNES
ELIS FONTAINES
ELIS SA
ESPRI RESTAURATION
EXPRESSO SERVICE
EXPRESSO SERVICE (MAINTENANCE)
FLEURY MICHON LS
FOLLIET (EX TROPICO) ELIOR REST
FOODEX
FRANCE BOISSONS NATIONAL ELIOR REST
FRESENIUS KABI
GECAM (MAINTENANCE)
GEL MANCHE
GENEDIS (PROMOCASH)
GYRDIS
HAPI TRADING
HOBART (MAINTENANCE)
HORIS SERVICES (MAINTENANCE)
HYGIALIM (PM)
IKA (ACHAT LINGE)
INMAC
ISS HYGIENE SERVICES
JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS ELIOR R
JEAN STALAVEN TRAITEUR (F&L)
JRI (MAINTENANCE)
LA COMPAGNIE DES DESSERTS
LAPLACE CDP ELIOR REST
LDC GUILLET VOLAILLE
LE DELAS
LILI'S BROWNIES
LOOMIS
MAC MOBILIER
MALONGO
MANHATTAN'S HOT DOG
MANPOWER FRANCE INTERIM
MATFER BOURGEAT (VERRE-VAIS. IMMO)
MATFER BOURGEAT CORPORATE
MICHEL ROBICHON
MIKO
MOLINEL
MR NET
MR NET (IMMO.)
MR NET (ANIMATIONS)
MR NET (BARQUETTES)
NATURDIS (0736)
NATURDIS (3999)
NESTLE FRANCE (IMMO)
NUTRISENS
OC 22
ODIC (MAINTENANCE)
OLEO RECYCLING
OPTIONS
ORANGE
ORIENTAL VIANDES
PARCOURS VP (ENTRETIEN ET DIVERS)
PARCOURS VU

Liste des fournisseurs

PARCOURS VU (ENTRETREN ET DIVERS)
PASTA SIRIO
PATISFRANCE
PETIT FORESTIER F.DIVERS
PETIT FORESTIER LOC CONTAINER
PETIT FORESTIER LOCATION
PETIT FORESTIER MEUBLES (LOC VITRIN
PI ELECTRONIQUE.
PLG NORD-EST EDI
POMONA ECONOMAT EDI NANCY
POMONA ECONOMAT EDI ST QUENTIN FALL
POMONA MILLERY BOF
POMONA MILLERY CHARCUTERIE
POMONA MILLERY VIANDE
POMONA MILLERY VOLAILLE
POMONA SURGELES EDI LYON
POMONA SURGELES EDI MILLERY
POMONA TERRE AZUR MAREE
PRO NATURA
PURODOR MAROSAM
RESCASET (BARQUETTE)
RESCASET (IMMO.)
RESCASET (MAINTENANCE)
RICHARD (ALCOOL - VINS) ELIOR REST
RICOH (LOCATION)
RICOH (MAINTENANCE)
ROSEE DES CHAMPS
SATO ETIQUETTE
SCAL
SDV
SEALED AIR
SELECTA FRANCE (REST COLLECTIVE)
SFI FOOD INGREDIENTS
SFR BUSINESS TEAM (EX.9 TELECOM)
SICABA
SODEBO ELIOR REST
SOLIA
SOLIBIO (0731)
SOLIBIO (2170)
SOPAC (IMMO)
SOPEDI
SORIPA
SOUP'IDEALE
STACI
STAPLES FRANCE - JPG SAS (EX.CORPOR
SUPERGROUP BOISSONS - ELIOR REST
SUPERGROUP ECONOMAT - ELIOR REST
SYSCO FRANCE (EX DAVIGEL)
SYSCO FRANCE SAS (EX DAVIFRAIS)
SYSCO FRANCE SAS F&L (EX DAVIFRAIS
SYSCO FRANCE SAS PdM (EX DAVIFRAIS)
TARTEFRAIS
TERRA CORSA
TOURNUS (PETIT MATERIEL - MAINTENAN
UNILEVER FRANCE ELIOR REST
VALRHONA SAS
VITAFRAIS BIO
VIVALYA FRUITS-LEGUMES

Investissements en cours (01/06/2020)

Désignation de l'immobilisation	CAP actuels	Amo. début ex.	Amort.exercice	Amort. cumulé	Val.compt.act.	Date mise en service	type
CHOMETTE / REPA BLIXER	251,83	-151,10	-50,37	-201,47	50,36	01/10/2016	ancien CONTRAT
CHOMETTE / BLIXER	678,23	-248,73	-96,89	-345,62	332,61	08/03/2017	ancien CONTRAT
ABSYS / HONORAIRES	14 047,60	-3 790,93	-1 144,51	-4 935,44	9 112,16	18/03/2019	plan de renouv 2019
MOBIDECOR / TABLES & CHAISES	28 863,89	-1 747,81	-3 037,87	-4 785,68	24 078,21	05/03/2019	plan de renouv 2019
S3P / MENUISERIE	8 667,15	-390,87	-920,43	-1 311,30	7 355,85	29/04/2019	plan de renouv 2019
BK ELECTRICITE / TRAVAUX ELECTRIQUE	2 414,74	-90,01	-258,70	-348,71	2 066,03	27/05/2019	plan de renouv 2019
HOURLIER DEMOLITION	8 700,00	-141,66	-939,95	-1 081,61	7 618,39	14/07/2019	plan de renouv 2019
CHOMETTE / USTENSILE DE CUISINE	1 717,79	-33,89	-343,56	-377,45	1 340,34	26/08/2019	plan de renouv 2019
BK ELECTRICITE / TRAVAUX ELECTRIQUE	37 104,50	-384,03	-4 122,72	-4 506,75	32 597,75	28/08/2019	plan de renouv 2019
RESITECH / SOL	59 354,69	-1 897,18	-6 594,97	-8 492,15	50 862,54	18/06/2019	plan de renouv 2019
IDS / ACOMPTE 70% REAMEGEMENT CUISINE	27 064,52	0,00	0,00	0,00	27 064,52	25/07/2019	plan de renouv 2019
BONNET / RACCORDEMENT	818,50	-3,77	-91,78	-95,55	722,95	16/09/2019	plan de renouv 2019
BONNET / VESTIAIRE	2 125,03	-9,79	-238,29	-248,08	1 876,95	16/09/2019	plan de renouv 2019
BONNET / HOTTE VIM	6 475,40	-29,84	-726,12	-755,96	5 719,44	16/09/2019	plan de renouv 2019
BONNET / TABLE DE DEBOITAGE	2 294,59	-10,57	-257,30	-267,87	2 026,72	16/09/2019	plan de renouv 2019
BONNET / LAVE BATTERIE	16 349,00	-75,34	-1 833,30	-1 908,64	14 440,36	16/09/2019	plan de renouv 2019
RESITECH / CC PONTARLIER	6 580,00	-30,05	-731,11	-761,16	5 818,84	16/09/2019	plan de renouv 2019
BONNET / MATERIEL DE CUISINE	51 512,10	0,00	-5 831,86	-5 831,86	45 680,24	01/10/2019	plan de renouv 2020
BONNET / MATERIEL DE CUISINE	38 014,83	0,00	-4 303,79	-4 303,79	33 711,04	01/10/2019	plan de renouv 2020
ABSYS / PONTARLIER	20 602,40	0,00	-2 240,82	-2 240,82	18 361,58	12/10/2019	plan de renouv 2020
HORIS / INSTALLATION FROID	25 705,00	0,00	-2 570,50	-2 570,50	23 134,50	01/10/2019	plan de renouv 2020

Dans le cadre de la DSP, nous appliquons un amortissement de caducité de 42000€ par ans

elior

4.4 RAPPORT VISITE DDCSPP

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DU DOUBS

Direction Départementale
de la Cohésion Sociale
et de la Protection des Populations

Service Vétérinaire

Réf. Départ : JB/2019/04760
Dossier suivi par : Gilles PRUD'HON
Téléphone : 03 81 60 74 60
ddcspp-sv@doubs.gouv.fr

Besançon, le 30 décembre 2019

ELIOR RESTAURANT MUNICIPAL LES CAPUCINS
4, rue Victor Hugo
25300 PONTARLIER

Objet: Inspection au titre de la sécurité sanitaire des aliments - Rappel

P.J.: Rapport d'inspection n° 19-113421
Bordereau de rappel

Cadre réglementaire :

- Règlements européens du Paquet Hygiène cités en référence du rapport joint ;
- Règlement (CE) N° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Monsieur,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint le rapport de l'inspection réalisée par Monsieur Gilles PRUD'HON le 17 octobre 2019 dans l'établissement Restaurant Municipal Les Capucins Elior sis 4 rue Victor Hugo 25300 PONTARLIER.

Ce rapport établit, parmi les éléments ayant fait l'objet d'un constat, des non-conformités qui représentent des manquements aux bonnes pratiques d'hygiène et aux exigences réglementaires applicables à votre activité (cf. cadre réglementaire). Les manquements concernent en particulier :

- L'absence de mise à jour du dossier d'agrément auprès de nos services.

La maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est évaluée comme « ACCEPTABLE » et ce courrier vaut rappel. Il vous appartient de mettre en place les actions correctives nécessaires à une mise en conformité au titre de la réglementation sus-visée. Vous voudrez bien notamment m'adresser par voie postale les documents permettant de mettre à jour votre dossier d'agrément.

Le non-respect de ces dispositions peut entraîner l'application des mesures de police administratives (mise en demeure au titre de l'article L.233-1 du Code rural et de la pêche maritime, suspension de l'agrément sanitaire au titre de l'article L.233-2 du Code rural et de la pêche maritime, fermeture administrative au titre du L.233-1 du Code rural et de la pêche maritime) et/ou de sanctions pénales (contraventions pouvant atteindre 1500€ par infraction).

Lors d'un contrôle ultérieur, tout constat d'un manquement de même nature fera l'objet de la stricte application de ces dispositions.

Enfin, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée de un an. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites, avec rappel du N° du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier, et de l'adresse complète de l'établissement. A l'expiration de ce délai, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement **«SATISFAISANT»** sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ». Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint. Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour la Directrice, et par délégation,
Le Chef de Service Adjoint,

Joëlle REMONNAY

11 bis rue Nicolas Bruand- 25043 BESANCON CEDEX
Tél. 03 81 60 74 60 Fax. 03 81 53 09 83
Courriel : ddcspp-sv@doubs.gouv.fr

Préfecture de Doubs

Rapport d'inspection N°19-113421

Inspection du secteur de la restauration collective (SSA)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Date de l'inspection : 17/12/2019

Partie administrative

Structure d'inspection	DDCSPP du Doubs
Adresse	11 bis rue Nicolas Bruand 25043 BESANCON CEDEX
email	ddcspp@doubs.gouv.fr
Inspecteur(s)	PRUD'HON Gilles
Contexte de l'inspection	Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination	ELRES
Enseigne établissement/Dénomination	ELIOR RESTAURANT MUNICIPAL LES CAPUCINS
N° SIRET / N° NUMAGRIT	66202519607553
Adresse postale	4 rue Victor Hugo 25300 PONTARLIER
Interlocuteur(s)	ALVES Cedric ROUX Jean-Baptiste
N°ILU	25462053

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
Identifiant de l'unité d'activité	
Site d'intervention	Restauration collective-ELIOR RESTAURANT MUNICIPAL LES CAPUCINS
Méthode	Grille : Inspection du secteur de la restauration collective (SSA), Version 2
Référence(s) règlementaire(s)	Vademecum : Vademecum Restauration Collective, Version 1 Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 4 REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Informations complémentaires :

Points de contrôle :

A	**Identification de l'établissement**	**B - Non conformité mineure**
	inspection du dossier d'agrément de 2015 : absence de mise à jour documentaire auprès de nos services (en lien avec les items B01, B03, B04, B05, C01, C02, C03, C0401, C0403, C06, C07 et D01)	
B	**Locaux et équipements**	**B - Non conformité mineure**
	voir ci-dessous	
B01	**Conception et circuits de l'établissement**	**B - Non conformité mineure**
	dossier d'agrément : absence de mise à jour du plan d'ensemble de l'établissement / absence de procédure documentée de maîtrise des risques de contamination croisée liés au déboîtage en légumerie *autre remarque : coupe des végétaux décontaminés en légumerie réputée zone souillée* *point positif : réfection complète de la production et des locaux sociaux en 2019, à l'exclusion de la pâtisserie, avec création d'un plafond en cuisson, et agrandissement et climatisation de la légumerie, en particulier / conformité des circuits soumise à la maîtrise des flux des produits de deuxième gamme, déboîtés en légumerie, des bacs et conteneurs de livraison de retour en production, et des produits de négoce transportés en allotissement ou en distribution*	
B02	**Équipements adaptés à la production et engins de transport**	**A - Conforme**
B03	**Lutte contre les nuisibles**	**B - Non conformité mineure**
	dossier d'agrément : absence de copie du contrat de la société prestataire / absence de plan de lutte contre les insectes volants, à l'exclusion de la fermeture permanente des fenêtres *point positif : non observation de nuisibles ou de traces de passage de nuisibles dans l'ensemble des locaux*	
B04	**Maintenance des locaux et équipements**	**B - Non conformité mineure**
	dossier d'agrément : non communication du plan d'étalonnage des sondes de thermomètres *autre remarque : observation de dégradations mineures touchant essentiellement les peintures de la pâtisserie et les portes du local à déchets* *point positif : réfection complète de la production et des locaux sociaux en 2019, à l'exclusion de la pâtisserie*	
B05	**Nettoyage et désinfection des locaux et équipements**	**B - Non conformité mineure**
	dossier d'agrément : plan de nettoyage et de désinfection : omission des plafonds ; absence de mise à jour des procédures jugées inadaptées (nettoyage et désinfection quotidiens des interrupteurs, nettoyage et désinfection hebdomadaires des dessous de tables, etc.) ; absence de mise à jour du plan d'autocontrôles analytiques ; absence de liste des surfaces ou équipements concernés par le plan d'autocontrôles analytiques *point positif : résultats d'analyses 2018, 2019*	
C	**Maîtrise de la chaîne de production**	**B - Non conformité mineure**
	voir ci-dessous	
C01	**Diagrammes de fabrication et analyse des dangers**	**B - Non conformité mineure**
	dossier d'agrément : absence de catégories de produits finis homogènes sur le plan du process, à l'exemple de la catégorie des produits de préparation froide regroupant mixés, réhydratés et salades / diagrammes de fabrication : absence de présentation distincte des étapes de cuisson et de refroidissement rapide (rôtis, pâtisseries...) / analyse des dangers synthétique par étape de fabrication : omission du mixage/hachage à chaud ;	

	danger contamination : absence de présentation distincte des dangers microbiologiques, chimiques et physiques ; réception : absence de lien entre contamination et étiquetage non conforme ; remise en température : omission du danger de développement microbien lié au non respect du couple temps/températures réglementaire ; distribution et livraison : omission du danger de développement microbien lié au non respect des températures réglementaires ; non identification des PrPo	
C02	**Identification des points déterminants**	**B - Non conformité mineure**
	dossier d'agrément : absence de procédure de surveillance du traitement thermique des steaks hachés cuits surgelés pour les populations sensibles : passage de - 18°C à + 65°C durant un temps validé par la pratique (opération rendant caduque la procédure de décongélation des steaks hachés)	
C03	**Contrôle à réception et conformité des matières premières**	**B - Non conformité mineure**
	dossier d'agrément : PrPo1 réception : non recevabilité des objectifs seuils de maîtrise autorisant des écarts de températures, à l'exclusion des tolérances accordées aux surgelés/congelés (cf. arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant) *point positif : respect des températures réglementaires au vu des documents présentés*	
C04	**Mesures de maîtrise de la production**	**B - Non conformité mineure**
	voir ci-dessous	
C0401	*Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires*	*B - Non conformité mineure*
	dossier d'agrément : PrPo2 stockage à l'exclusion des meubles de distribution : corrections en cas de dépassement des températures de plus de 1°C : non indication du devenir des produits après prise de températures à coeur (votre référence aux critères de contrôle des températures à réception ou à une demande de conseil) ; absence de procédure documentée de maîtrise des températures de stockage en distribution / PrPo6B distribution à froid : corrections : non recevabilité de la décision autorisant la distribution de sandwiches à des températures supérieures à + 10°C / PrPo6B distribution à chaud : non recevabilité de l'objectif seuil de maîtrise + 55°C : non acceptabilité des études Ercem/Silliker sur la liaison chaude pour valider des écarts de températures permanents (cf. relevé de conclusions de la rencontre SNRC - personnes ressources restauration collective du 18/06/2013) *point positif : respect des températures réglementaires de stockage et de distribution à chaud, et maîtrise du PrPo4 conditionnement à froid des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et du PrPo6B distribution à froid, au vu des documents présentés (non observation de la distribution à froid de sandwiches)*	
C0402	*Gestion des conditionnements et emballages*	*C - Non conformité moyenne*
	déconditionnement de barquettes de cuisson à usage unique dans l'économat réputé zone souillée	
C0403	*Autres mesures de maîtrise de la production*	*C - Non conformité moyenne*
	dossier d'agrément : PrPo3 mixage/hachage à chaud : non recevabilité des écarts de températures en raison de la sensibilité des produits / PrPo5 refroidissement rapide : non recevabilité de l'objectif seuil de maîtrise + 63°C à + 10°C en moins de 3 heures : non acceptabilité des études Ercem/Silliker sur le refroidissement rapide pour valider des écarts de températures permanents (cf. relevé de conclusions de la rencontre SNRC - personnes ressources restauration collective du 18/06/2013) *autres remarques : PrPo3 mixage/hachage à chaud : absence de surveillance des températures ; PrPo7 remise en température : absence de surveillance des couples temps/températures (excédents occasionnels)* *point positif : respect du couple temps/températures de refroidissement rapide réglementaire et maîtrise du PrPo3 mixage/hachage à froid au vu des documents présentés*	
C05	**Gestion de l'eau propre et de l'eau potable**	**A - Conforme**
C06	**Conformité des produits finis**	**B - Non conformité mineure**
	dossier d'agrément : absence de mise à jour du plan d'autocontrôles analytiques	

	point positif : résultats d'analyses 2018, 2019 (interprofession)	
C07	**Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis**	**C - Non conformité moyenne**
	dossier d'agrément : absence de mise à jour de la liste des sites livrés / PrPo8A livraison en liaison froide (préparations froides) : non recevabilité de l'objectif seuil de maîtrise + 6°C (sans préjudice de la tolérance autorisant la conservation des préparations froides à une température comprise entre + 3°C et + 10°C 2 heures maximum entre leur sortie de l'enceinte frigorifique du site de production et leur consommation sur le site livré) / PrPo8B livraison en liaison chaude : non recevabilité de l'objectif seuil de maîtrise + 55°C : non acceptabilité des études Ercem/Silliker sur la liaison chaude pour valider des écarts de températures permanents (cf. relevé de conclusions de la rencontre SNRC - personnes ressources restauration collective du 18/06/2013) ; non recevabilité des corrections autorisant la consommation de PCEA ne bénéficiant pas sur le site livré de moyen de maintien à température, et absence, dans la fiche de contrôle, des décisions liées à la présence ou non d'un moyen de maintien à température sur le site livré *autre remarque : PrPo8B livraison en liaison chaude : absence de surveillance régulière des températures à réception* *point positif : affichage de l'origine des viandes bovines*	
D	**Traçabilité et gestion des non-conformités**	**B - Non conformité mineure**
	voir ci-dessous	
D01	**Système de traçabilité et archivage des documents**	**C - Non conformité moyenne**
	dossier d'agrément : non recevabilité de la durée d'archivage des étiquettes des matières premières inférieure à 6 mois (14 jours) *autres remarques : limitation du système de traçabilité interne des produits destinés au self aux denrées soumises aux contrôles de températures du PrPo6B / non conservation de l'étiquetage d'origine d'un lot de burgers surgelés d'un poids approximatif de 3 kg*	
D02	**Réactivité**	**A - Conforme**
	amélioration très sensible des locaux et du fonctionnement depuis 2016	
E	**Gestion des déchets et des sous-produits animaux**	**B - Non conformité mineure**
	voir ci-dessous	
E01	**Gestion des déchets**	**C - Non conformité moyenne**
	absence d'écoulement(s) au sol : déversement des eaux résiduaires et de lavage dans l'environnement / utilisation d'une partie du local à déchets à des fins d'archivage, au détriment du rangement des conteneurs à déchets organiques, maintenus à l'extérieur	
E02	**Gestion des sous-produits animaux**	**A - Conforme**
F	**Gestion du personnel**	**B - Non conformité mineure**
	voir ci-dessous	
F01	**Hygiène et équipements du personnel**	**B - Non conformité mineure**
	absence d'adduction d'eau chaude ou d'arrivée suffisamment rapide de l'eau chaude à tous les lave-mains, en dépit des travaux d'amélioration du réseau et du remplacement des appareils en 2019 ; non installation de tous les distributeurs de savon liquide ou d'essuie-mains à l'issue des travaux / rangement de tenues professionnelles dans les casiers réservés aux tenues de ville	
F02	**Formation et instructions à disposition du personnel**	**A - Conforme**
	formation HACCP en novembre 2019	

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques acceptable

Commentaire : Réalisation des travaux prévus à l'été 2019. Amélioration probante de la maîtrise sanitaire, notamment sur le chapitre des enregistrements et de la surveillance. Caducité des dérogations à l'agrément des lycées St-Paul de Besançon et Jeanne d'Arc de Pontarlier depuis le réouverture du restaurant municipal. Remise du relevé de conclusions de la rencontre SNRC - personnes ressources restauration collective du 18/06/2013) à M. Alves.

Signature

Le 27/12/2019

Inspecteur(s) PRUD'HON Gilles

RENCONTRE S.N.R.C. - PERSONNES RESSOURCES RESTAURATION COLLECTIVE
ÉTUDES ERCEM – SILLIKER
18/06/2013
Relevé de conclusions

Représentants des professionnels:
- Myriam BENISSAD (Apetito) ;
- Olivier Martinez (Elior).

Représentants de l'administration :
Les sept personnes ressources et H. VIEL (DGAL)

Ces études présentant quelques faiblesses (choix discutable des substrats alimentaires et des souches bactériennes, absence de prise en compte de la phase de latence dans l'étude de la croissance bactérienne, méthode insuffisamment décrite en particulier quant à l'évolution des températures des produits eux-mêmes en cours d'expérimentation ou aux conditions de préparation des inoculats .....).
Certaines allégations sont contestables, par exemple dans l'étude ERCEM celle selon laquelle les fromages peuvent être exclus des plats témoins du fait de la longue incubation de la listériose, ce qui laisse entendre que les fromages ne peuvent pas être à l'origine d'autres problèmes sanitaires.

Toutefois, l'administration a considéré que ces études devaient être prises en compte par les services d'inspection. La note de service DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21 juillet 2008 indique en particulier : « *À titre d'exemple, en 1998, le SNRC a confié une étude scientifique au laboratoire ERCEM. Les conclusions de cette étude ont mis en évidence le fait que des écarts de températures ou de durées pour le refroidissement rapide et le maintien à chaud, par rapport aux valeurs réglementaires en vigueur, peuvent être appliquées sans remettre en cause la sécurité sanitaire des denrées*. »

En conclusion, les études ERCEM-SILLIKER :
- ne peuvent pas être mises en avant par les professionnels pour valider des écarts de températures permanents (ou tolérances) en application de l'article 3 (second et quatrième alinéas) de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- peuvent être utilisées par les professionnels dans la gestion des non-conformités en cas de constatation d'écarts de température, et doivent être prise en compte par l'administration dans son évaluation de la pertinence des actions correctives.

POSITION DES PERSONNES RESSOURCES SUR DIVERS POINTS EXPOSÉS PAR LES PROFESSIONNELS LORS DE LA RÉUNION « BILAN 2012 » DU 30/04/2013

- **exercices « traçabilité »:**

Les professionnels considèrent que ces exercices mobilisent de façon inutilement répétitive les fournisseurs, surtout les plus importants d'entre eux (Pomona par exemple...) et souhaiteraient que ces exercices ne soient réalisés qu'à l'occasion de la délivrance de nouveaux agréments.
Les personnes ressources rappellent qu'il appartient aux inspecteurs de vérifier l'ensemble du PMS et que les résultats de ces exercices ne sont pas toujours probants. Il n'y a pas lieu de restreindre de façon systématique l'action des services sur ce point.

- **Diffusion des courriers comportant des mises en demeure ou des avertissements:**

Les professionnels indiquent que des courriers comportant des avertissements ou des mises en demeure sont parfois adressés aux responsables des établissements dans lesquels s'exerce l'activité de restauration (chefs d'établissements scolaires, maires...), sans que la société qui a la charge de cette prestation ne soit informée.
Les personnes ressources indiquent que les liens contractuels qui lient les responsables d'établissements aux exploitants de l'activité de restauration ne sont pas systématiquement connus.
Les personnes ressources conviennent cependant que ces faits, s'ils sont avérés, constituent bien un dysfonctionnement, chacun devant être destinataire des rapports et courriers le concernant. Il est en outre rappelé que les maires peuvent légitimement être informés de tout rapport relatif aux établissements de leur commune.

- **Conclusions des T.I.A.C.**

Les professionnels indiquent, et déplorent, n'être parfois pas informés des conclusions de l'administration à l'issue de déclarations de T.I.A.C.
Il est convenu qu'il convient effectivement que les responsables des services de restauration et/ou des établissements soient destinataires de ces conclusions, y compris lorsque les éléments de l'enquête ne permettent pas de conclure formellement sur l'origine problème rencontré.

- **Surveillance médicale du personnel:**

Les professionnels indiquent que certains inspecteurs exigent toujours la réalisation annuelle de visites médicales, en application des dispositions de l'arrêté du 10 mars 1977.
Les personnes ressources conviennent que cet arrêté ne doit plus être invoqué, dans l'attente de nouvelles dispositions qui doivent être prises, en particulier, par le ministère en charge de la santé.

- **Traçabilité et conservation des étiquettes:**

Les professionnels indiquent que certains inspecteurs exigent la conservation et l'archivage de tous les dispositifs d'étiquetage, pendant toute la durée de conservation des éléments de traçabilité.
Les personnes ressources constatent que de nombreux exploitants, y compris certains prestataires importants, choisissent ce moyen, et confirment que la conservation des étiquettes est un des moyens possibles mais n'est pas une exigence, car d'autres moyens permettent de satisfaire aux exigences en matière de traçabilité.

- **Plats témoins :**

Les professionnels considèrent que les exigences sont parfois excessives en matière de nombre de plats à conserver.
Les personnes ressources rappellent que des assouplissements ont été prévus (voir NS 2012-8206 du 22/10/2012 modifiant la NS 2011-8117 du 23/05/2011).

- **Obligations de moyens :**

Les professionnels indiquent que certains inspecteurs formulent des obligations de moyens, excessives selon la lettre et l'esprit du « paquet hygiène ».
Les personnes ressources prennent acte de la remarque.
Sur ce point comme sur les trois points précédents, la publication prochaine sur le site internet du MAAF (http://agriculture.gouv.fr/surveillance-des-denrees) du vade-mecum de l'inspection en restauration collective devrait permettre de progresser vers l'harmonisation des méthodes d'inspection et des niveaux d'exigences.

- **Conditions d'utilisation de certains produits décongelés**

Les professionnels considèrent que certaines conditions d'utilisation prescrites par les fabricants de produits à consommer après décongélation sont parfois excessives. Par exemple, l'obligation de consommer dans la journée certaines pâtisseries décongelées (tartes au citron...).
Les personnes ressources rappellent :
- que les fabricants doivent connaître leurs produits et ne formuler les conditions d'utilisation qu'après les avoir validées en prenant en compte les impératifs sanitaires et organoleptiques ;
- qu'ils n'est pas possible aux utilisateurs de s'exonérer du respect des conditions d'utilisation prévues par le fabricant.

RÉPONSE A LA VISITE DDPP

1. Le dossier de réponse faisant suite à l'audit de la DDCSPP du 17 octobre 2019 a été transmis directement à la DDCSPP. Une copie de cette réponse a été envoyée à la ville de Pontarlier par email. Le dossier étant trop volumineux pour être intégré au présent bilan d'activité 2019

MERCI DE VOTRE ATTENTION

RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

Ville de Pontarlier

Année 2020

Ville de PONTARLIER

elior

Sommaire

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1. L'évolution de la fréquentation

1.2. L'activité économique

1.3. Les flux financiers avec la ville

1.4. L'activité pour les tiers

2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. La qualité et la sécurité des Repas

2.2. La satisfaction des Convives

2.3. L'engagement de nos Équipes

2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1. La maintenance

3.2. Les engagements pluri- annuels

3.3. Les fluides

4. LES ANNEXES

4.1. Tableaux du GEMRCN

4.2 Le compte d'exploitation

4.3 Liste des biens de reprise

–0–

INTRODUCTION

INTRODUCTION

Notre passion, à votre service.

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la concession de service de la restauration scolaire et municipale de la ville de Pontarlier pour l'année 2020.

La présentation de ce document répond aux exigences de la loi N°95-127 du 8 février 1995 et du décret 2005-236 du 14 mars 2005, relatifs aux Marchés Publics et concession de service.

L' article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales rappelle que le délégataire produit chaque année avant le 1er juin à l'autorité délégante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la concession de service et une analyse de la qualité de service conformément à l'article R1411-7 dudit code. Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte.

Par ailleurs , ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux (article L 1413 -1 CGCT).

Nous espérons avoir répondu à vos attentes et nous vous prions de croire notre engagement permanent pour que la qualité du service de restauration de votre ville soit à la hauteur de la confiance que vous avez bien voulu nous accorder.

INTRODUCTION

Nous cherchons chaque jour à mériter
davantage votre confiance.

Nous avons ainsi mis en place la démarche Elior Proximity, gage de notre engagement quotidien à vos côtés.

Elior Proximity, c'est :

- un projet d'accompagnement entièrement dédié,

l'intégration de vos particularités et de vos besoins, analysés et partagés ensemble,

des rituels de rencontres et d'échanges tout au long de notre collaboration.

Notre engagement :

- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale,

et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

La notion de proximité s'inscrit dans notre vision de marque globale,
axée sur le professionnalisme, l'écoute, et l'action.

–1–

LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1 L'EVOLUTION DE LA FREQUENTATION

1.2 L'ACTIVITE ECONOMIQUE

1.3 LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

1.4 L'ACTIVITE POUR LES TIERS

1.1. L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION

REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

2020		Effectif par catégorie de convives 1er janvier au 31 décembre 2020	contrat	2018 (*)	2019	2020	Δ/ n-1 (effectif)	Δ/ n-1 (%)	Δ /contrat (effectif)	Δ /contrat (%)
COMMUNAL	SCOLAIRE COMMUNE	maternelles	9 284	12 145	15 249	10 530	- 4 719	-30,95%	1246	13,42%
		primaires	24 513	31 085	33 638	24 656	- 8 982	-26,70%	143	0,58%
		sous total scolaire	33 797	43 230	48 887	35 186	- 13 701	-28,03%	1389	4,11%
		collations sur réservation		383		34				
		sous total collation		383		34				
		adultes encadrant								
		sous total adultes encadrant								
	RIE	RIE agents municipaux et CCAS	2 404							
		RIE conventionnés "Public"	16 276			106				
		RIE conventionné "Privé"		27 443	14 532	9 603				
		RIE non conventionné	13 861		8 201	3 703				
		sous total RIE "DSP"	32 541	27 443	22 733	13 412	- 9 321	-41,00%	- 19 129	-58,78%
	CCAS	crèches et multi-accueil	3 135	4 650	5 057	3 917				
		micro crèches	1 060							
		sous total petite enfance	4 195	4 650	5 057	3 917	- 1140	-22,54%	- 278	-6,63%
		portage à domicile	25 763	18 812	17 422	19 552				
		sous total CCAS	25 763	18 812	17 422	19 552	2 130	12,23%	- 6 211	-24,11%
activités annexes	TIERS	confection livraison de repas	116 000	130 505	111 312	81 856				
		activité traiteur	4 000	-	-	775				
		sous total activités annexes	120 000	130 505	111 312	82 631	- 28 681	-25,77%	- 37 369	-31,14%

total scolaire	33 797	43 230	48 887	35 186	- 13 701	-28,03%	1389	4,11%
total collation	-	383	-	34				
total adultes encadrants	-	-	-	-				
total RIE	32 541	27 443	22 733	13 412	- 9 321	-41,00%	- 19 129	-58,78%
total petite enfance	4 195	4 650	5 057	3 917	- 1140	-22,54%	- 278	-6,63%
total CCAS	25 763	18 812	17 422	19 552	2 130	12,23%	- 6 211	-24,11%
total COMMUNAL [A]	96 296	94 518	94 099	72 101	- 21998	-23,38%	- 24 195	-25,13%
total ACTIVITES ANNEXES [B]	120 000	130 505	111 312	82 631	- 28 681	-25,77%	- 37 369	-31,14%
total [A] + [B]	216 296	225 023	205 411	154 732	- 50 679	-24,67%	- 61564	-28,46%

(*) Les éléments indiqués au titre de l'année 2018 tiennent compte d'une consolidation ancien contrat (8 mois) + nouveau contrat (4 mois) afin de permettre une comparaison cohérente d'une exercice sur l'autre.

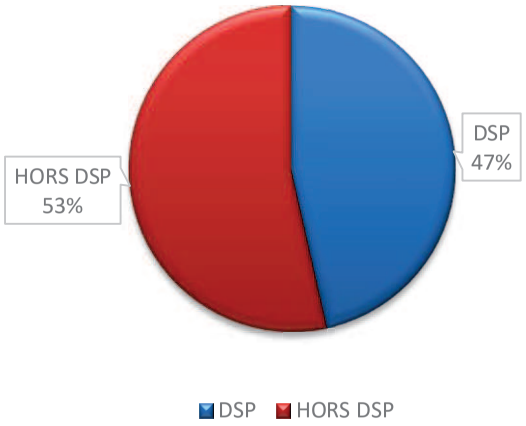
REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

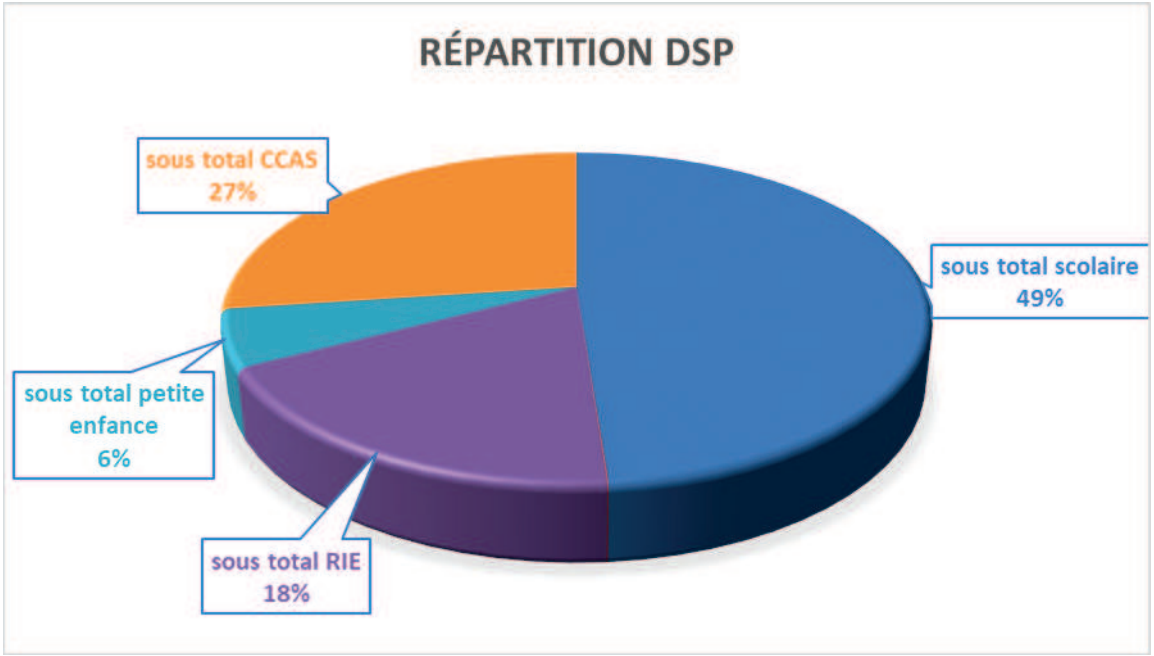
➔Une diminution globale du nombre de couverts servis entre 2019 et 2020. Cette diminution est fortement liée à la crise sanitaire de la COVID-19. En effet, avec la fermeture des école qui a durée plus de 2 mois, la production de repas à été sérieusement impactée.

➔ Seul l'activité du portage à domicile connait une augmentation de 12% en 2020. -27 % pour le périmètre des repas maternelles et primaires de la Ville de Pontarlier. Le RIE lui, subit une baisse d'activité de plus de 41%.

LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION PAR NATURE DE CONVIVES

Répartition DSP / HORS DSP





➔La réparation part communale / activités annexes est de 47% / 53% (en nombre de couverts).

➔ 72 101 repas DSP et 82 631 repas hors DSP

Liste des entreprises conventionnées

	Liste des conventions signées	PUBLIC / PRIVE	date signature	effectif	synthèse conditions
1	ECOLE INFIRMIERES	PUBLIC	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
2	TRESOR PUBLIC	PUBLIC	17/01/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
3	POMPIERS / SDIS	PUBLIC	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
	TOTAL CONVENTIONS "PUBLIC"			3	

	Liste des conventions signées	PUBLIC / PRIVE	date signature	effectif	synthèse conditions
1	SCHRADER	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
2	SARL ABH	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
3	SARL PORTES FENETRES DESIGN	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
4	HOME CONCEPT CUISINES ET BAINS	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
5	BONGLET	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
6	TRANSPORT JEANTET PONTARLIER	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
7	DE GIORGI	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
8	HD EXPRESS	PRIVE	28/03/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
9	CABINET INFIRMIER LIBERAL	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
10	FERREUX AUGUSTIN	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
11	CUENOT ENERGIES / CCPZ CHAUFFAGE	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
12	BARBALAT G SAS	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
13	MERCEDES CASSANI-DUBOIS	PRIVE	01/10/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
14	AMG DORNIER	PRIVE	01/10/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
15	MICHEL ET BULLE	PRIVE	07/02/2020	/	Convention d'adhésion tripartite
16	IDEALEC / MERSEN	PRIVE	01/10/2019	/	Convention d'adhésion tripartite
17	GURTNER	PRIVE	01/10/2018	/	Convention d'adhésion tripartite
	TOTAL CONVENTIONS "PRIVE"			17	

➔ Depuis la nouvelle concession de service (octobre 2018), l'ensemble de ces entreprises a signé des conventions d'admission. D'autres sont en cours de signature.

1.2. L'ACTIVITE ECONOMIQUE

PRIX DE VENTE APPLICABLES PAR TYPE DE PRESTATIONS

Catégorie de convives	Prix applicable 01/01/19	Prix applicable 01/09/19	Prix applicable 01/01/20	Prix applicable 01/09/20	Variation / octobre 2019 et octobre 2020
Scolaires					
Maternelles	6,803	6,927	6,927	6,98	0,76%
Primaires	6,803	6,927	6,927	6,98	0,76%
RIE					
Ticket admission (conventionnés)	2,273	2,273	2,273	2,273	0,00%
Ticket admission (hors conventions)	2,273	2,273	2,72	2,72	0,00%
RIE ticket moyen (dont ticket moyen)	7,59	7,59	7,59	7,305	-3,75%
Crêches					
Crèches PONTARLIER	6,361	6,477	6,477	6,526	0,76%
Portage					
Portage personnes agées	10,297	10,485	10,485	10,564	0,76%

La révision de prix annuelle a eu pour effet, une augmentation de 0,76 % sur les tarifs en vigueur.

En ce qui concerne le RIE, nous constatons que le ticket moyen diminue de 3,7% par rapport à l'année précédente.

Le ticket d'admission à 2,99 € TTC soit 2,72 € HT a été mis en place en novembre 2019 pour les non conventionnés, afin de les encourager à régulariser leur situation. Malgré cette action, nous constatons une diminution du ticket moyen entre 2019 et 2020,

1.3. LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

LES COMPENSATIONS

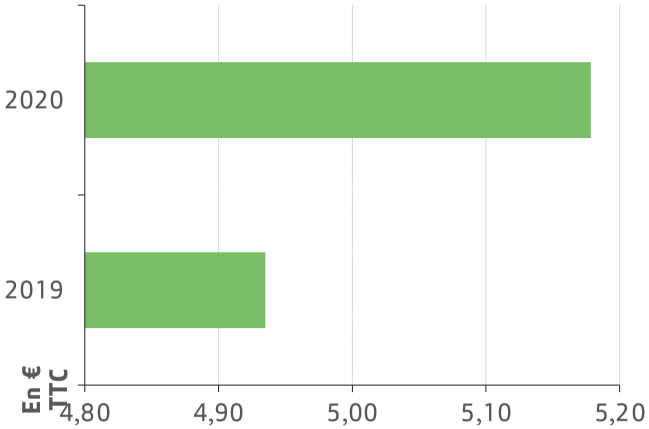
	2019	2020
Nombre de repas compensables	65 944	54 567
Facturation auprès des familles en € TTC*	325 438	282 695
Facturation auprès de la ville en € TTC**	187 612	166 303
Prix payé par les familles en € TTC	4,94	5,18
Prix payé par la ville en € TTC	2,85	3,05

* Nombre de repas consommés par les usagers au tarif défini par la collectivité

** Ecart entre le tarif contractuel et les tarifs usagers définis par la ville, et les repas non identifiés (usager non identifié ou excédent de commande)

Hausse de la facturation ville (ticket moyen)

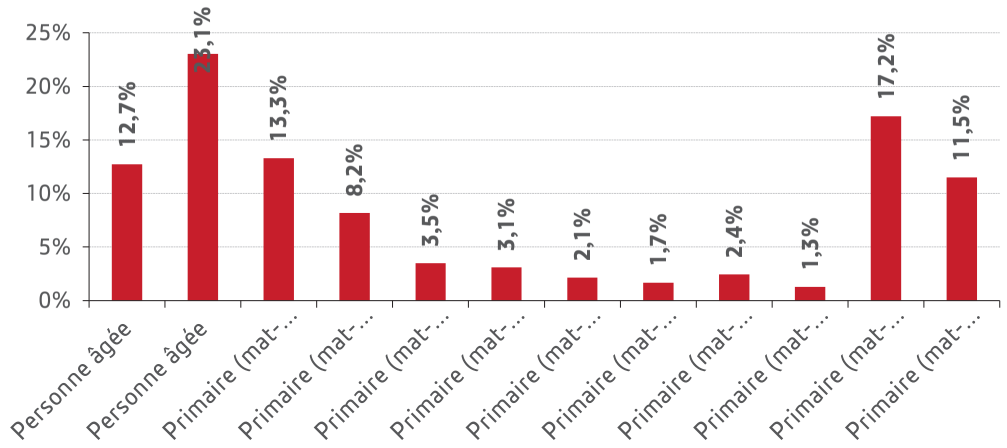
Evolution du prix payé par les familles



Il existe un écart de 171 repas entre le tableau récapitulatif page 16 et ce tableau. Cet écart est dû à la différence entre les données de notre service de facturation « Bon' App » et les données réelles que nous saisissons sur place dans la comptabilité du restaurant.

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVE

Répartition des repas facturés aux convives en fonction de la compensation de la ville (en nombre de repas).

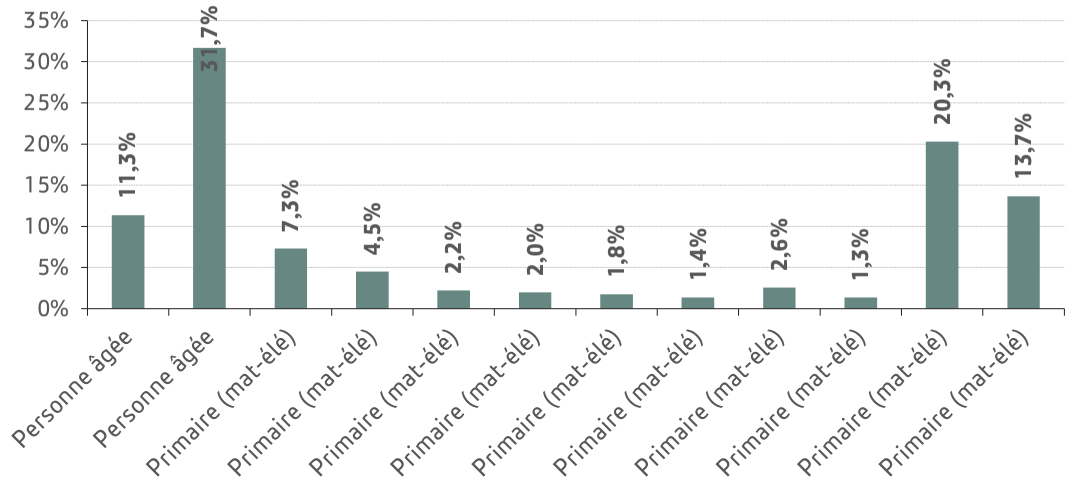


Quotient	€	Quantité	Quantité (En %)
Personne âgée	4,62	6938	12,71%
Personne âgée	7,12	12580	23,05%
Primaire (mat-élé)	2,84	7257	13,30%
Primaire (mat-élé)	2,86	4458	8,17%
Primaire (mat-élé)	3,28	1901	3,48%
Primaire (mat-élé)	3,31	1687	3,09%
Primaire (mat-élé)	4,27	1167	2,14%
Primaire (mat-élé)	4,3	901	1,65%
Primaire (mat-élé)	5,46	1334	2,44%
Primaire (mat-élé)	5,5	693	1,27%
Primaire (mat-élé)	6,11	9385	17,20%
Primaire (mat-élé)	6,16	6266	11,48%
TOTAL		**54 567**	**100,00%**

➔En nombre de repas

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVE

Répartition des repas facturés aux convives en fonction de la compensation de la ville (en euros TTC).



Quotient	€	Euros TTC	Euros T.T.C. (En %)
Personne âgée	4,62	32053,56	11,34%
Personne âgée	7,12	89569,6	31,68%
Primaire (mat-élé)	2,84	20609,88	7,29%
Primaire (mat-élé)	2,86	12749,88	4,51%
Primaire (mat-élé)	3,28	6235,28	2,21%
Primaire (mat-élé)	3,31	5583,97	1,98%
Primaire (mat-élé)	4,27	4983,09	1,76%
Primaire (mat-élé)	4,3	3874,3	1,37%
Primaire (mat-élé)	5,46	7283,64	2,58%
Primaire (mat-élé)	5,5	3811,5	1,35%
Primaire (mat-élé)	6,11	57342,35	20,28%
Primaire (mat-élé)	6,16	38598,56	13,65%
TOTAL		**282 695,61**	**100,00%**

→ En euro TTC

FACTURES IMPAYÉES
PAR LES FAMILLES (en euros)

En 2020, le montant des impayés recul de 29% par rapport à 2019

Total impayés par an			
	2019	2020	Evolution 2019/2018
Personne agée	1496	1931	29%
Scolaire	7302	4275	-41%
Total impayés	**8798**	**6206**	-29%

Cumul des impayés depuis oct 2018			
	2018	2019	2020
Personne agée	203	1273	3407
Scolaire	997	6486	11759
Total impayés	**1201**	**7759**	**15166**

➔ Les impayés reculent de 29%.

➔ Personnes âgées : La dette des personnes âgées augmente de 29% dont 10 ont une dette supérieure à 100€

➔ Scolaire : 3 famille ont une dette de plus 200 € (contre 18 en 2019).

➔Le cumul des impayés depuis le début de la DSP s'élève à 15 166€

➔ La situation a été mise à jour le 14 juin 2021.

1.4. L'ACTIVITÉ POUR LES TIERS

PRÉSENTATION DES REPAS PRODUITS POUR LES TIERS

La production des repas pour les tiers, au cours de cet exercice, s'établit à 82631 couverts

Etablissement	NB de couverts
Collège Lumière	31450
Collège Diderot	9384
Scolaire Ecole de Doubs	7800
Cuiseaux	12257
Ecole Labergement Ste Marie	3261
MASLOW	5955
ANIMATEUR FRANCAS	3811
SESSAD	34
MJC	2612
Creche IGESA LES SEQUANOUS	1329
Crèche Les Petits Philosophes	200
Francas loisirs Pontarlier	2035
AVS Scolaire Capucins Pontarlier	114
AUTRE (REPAS COVID)	1569
AUTRE (stagiaires LEP, formation CCGP)	45
Traiteur	775
TOTAL	**82631**

Récapitulatif des redevances

Au titre de l'année 2020, le montant total des redevances a été établi à 64 991,87 € dont :

- 13 951,20 € au titre la part variable
- 51 040,67 € au titre de la part fixe.

PART VARIABLE 2020	catégorie	périodes 2020	repas 2020	révision 01/09/2020	redevances variables 2020	répartition (ELIOR)	redevance variable 2020
commune	maternelles	du 01/01/20120 au 31/08/202	10 530	-	0,0509 €	4 707	239,63 €
		du 01/09/2020 au 31/12/2020		1,0076	0,0513 €	5 823	298,70 €
	primaires	du 01/01/20120 au 31/08/202	24 656	-	0,0509 €	11 561	588,57 €
		du 01/09/2020 au 31/12/2020		1,0076	0,0513 €	13 095	671,73 €
	collations sur réservation	du 01/01/20120 au 31/08/202	34	-	0,0509 €		- €
		du 01/09/2020 au 31/12/2020		1,0076	0,0513 €	34	1,74 €
	RIE conventionné	du 01/01/20120 au 31/08/202	9 709	-	0,1018 €	5 055	514,70 €
		du 01/09/2020 au 31/12/2020		1,0076	0,1026 €	4 654	477,47 €
	RIE non conventionné	du 01/01/20120 au 31/08/202	3 703	-	0,4073 €	2 052	835,74 €
		du 01/09/2020 au 31/12/2020		1,0076	0,4104 €	1 651	677,53 €
CCAS	crèches et centres muti-accueils	du 01/01/20120 au 31/08/202	3 917	-	0,0509 €	2 024	103,04 €
		du 01/09/2020 au 31/12/2020		1,0076	0,0513 €	1 893	97,11 €
	portage à domicile	du 01/01/20120 au 31/08/202	19 552	-	0,0509 €	12 998	661,73 €
		du 01/09/2020 au 31/12/2020		1,0076	0,0513 €	6 554	336,20 €
Repas tiers	repas tiers	du 01/01/2019 au 31/08/2019	82 631	-	0,1018 €	38 939	3 964,77 €
		du 01/09/2019 au 31/12/2019		1,0076	0,1026 €	43 692	4 482,53 €
		du 01/01/2019 au 31/08/2019		-	0,1222 €	-	- €
		du 01/09/2019 au 31/12/2019		1,0076	0,1231 €	-	- €
	TOTAL		**154 732**			**154 732**	**13 951,20 €**

PART FIXE 2020	périodes 2019	base contrat	fractionnement 1/3 - 2/3	redevance fixe 2020
	du 01/01/2019 au 31/08/2019	50 912,00 €	33 941,33 €	33 941,33 €
	du 01/09/2019 au 31/12/2019	51 298,00 €	17 099,33 €	17 099,33 €
TOTAL				**51 040,67 €**

–2–

LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

2.3. L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

2.4. NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

> Nos diététiciennes veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.

> Le Responsable Innovation et un comité de chefs experts créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

Nos menus suivent strictement les règles fixées par les pouvoirs publics:

> le décret du 30 septembre 2011 relatif à l'équilibre nutritionnel
> le Programme National Nutrition Santé
> la Circulaire interministérielle du 25/06/2001

Elior France Enseignement participe à la prévention du surpoids et de l'obésité

FOCUS SUR LES OBJECTIFS DU DÉCRET DU 30 SEPTEMBRE 2011

Garantir les apports en fibres et vitamines	▪ Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas ▪ Proposer des féculents un repas sur deux
Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras	▪ Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtissières ▪ Favoriser la consommation de filets de poisson ▪ Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison
Diminuer la consommation de glucides simples	▪ Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits ▪ Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison
Augmenter les apports en fer et en oligoéléments	▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine
Garantir les apports en calcium	▪ Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

Améliorer les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter contre l'obésité

LA POLITIQUE NUTRITIONNELLE D'ELIOR

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

Nos 4 engagements pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

> Etablir des plans alimentaires respectueux du décret du 30 septembre 2011 et prévenir l'obésité

> Favoriser l'innovation culinaire et éduquer aux goûts

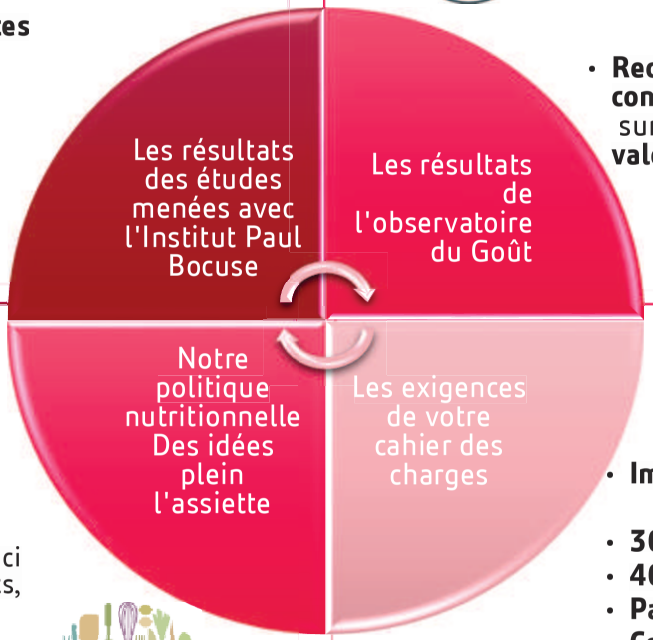
> Sélectionner des produits de qualité

> Répondre aux attentes liées à l'âge et aux spécificités de nos convives

Les 4 engagements de la politique nutritionnelle d'Elior

FOCUS SUR LES AXES DE CONCEPTION DES MENUS

- **Importance de la familiarité** : appréciation déterminée par la connaissance = la répétition favorise la consommation
- **Goût pour la simplicité des recettes** ==> nécessité d'accompagner les enfants dans la découverte
- **Textures croquantes appréciées**
- **Eviter les marquants** (persil...)
- **Associations** à travailler pour accroître la consommation



- **Recettes les mieux consommées** sur l'année scolaire 2019 - 2020 **valorisée dans les menus**

- Respect des **règles nutritionnelles** et des **saisons**
- **Variété des menus** : recettes des patrimoines culinaires d'Ici et d'ailleurs, plats préférés des enfants, recettes végétariennes et de saison...
- Intégration de **recettes Innovation culinaire, validées par nos convives**
- **Recettes maison**

- **Importance des produits BIO et Locaux**
  - **30 % de BIO**
  - **40 % de produits locaux**
  - **Pain BIO**
  - **Composition d'un repas : équilibré et varié**

FRÉQUENCES MOYENNES OBSERVÉES CETTE ANNÉE GERMCN/Elior

Voir Annexes 4.1 Tableaux du GEMRCN

FOCUS SUR LA DÉMARCHE D'INNOVATION CULINAIRE

Elior France Enseignement a mis en place, depuis plus de deux ans, une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

En partenariat avec ses chefs, le Responsable Innovation culinaire sélectionne de nouveaux produits et imagine des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser.

Innover et revisiter le patrimoine culinaire, en adéquation avec les goûts des convives
=
Une démarche structurée et participative

Animer cette démarche dynamique implique de :

- Rechercher ou créer des **produits en lien avec les fournisseurs**
- **Créer de recettes avec des partenaires reconnus** :
  Comités des experts Elior , Michel Sarran…
- **Travailler sur les plats les moins appréciés** par nos convives pour accroître leur consommation
- **Tester des recettes** auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.

LE PAI

> Elior France Enseignement se propose d'accueillir les enfants allergiques à des aliments spécifiques ou nécessitants un régime particulier, selon les modalités d'un Projet d'Accueil Individualisé, PAI (respectant les règles d'hygiène et de sécurité décrites dans l'encart du B.O de l'éducation nationale n° 34 du 18 septembre 2003)

> Nous proposons en concertation avec le chef d'établissement et les parents une solution réalisable et optimale pour chaque enfant

- Repas normaux avec substitution simple de produits (ex: kiwi remplacé par pomme)
- Plateau-repas hypoallergéniques (Natama)
- Panier-repas préparé par la famille

Elior propose un programme d'accueil individualisé pour les enfants allergiques

LA PRISE EN COMPTE DES ALLERGIES ET DES RÉGIMES

Dans votre ville

Des repas sans sel, des repas diabétiques et des repas hachés sont proposés pour les plats destinés aux Personnes âgées .

Pour le scolaire : Sans viande, sans poisson

NOTRE POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

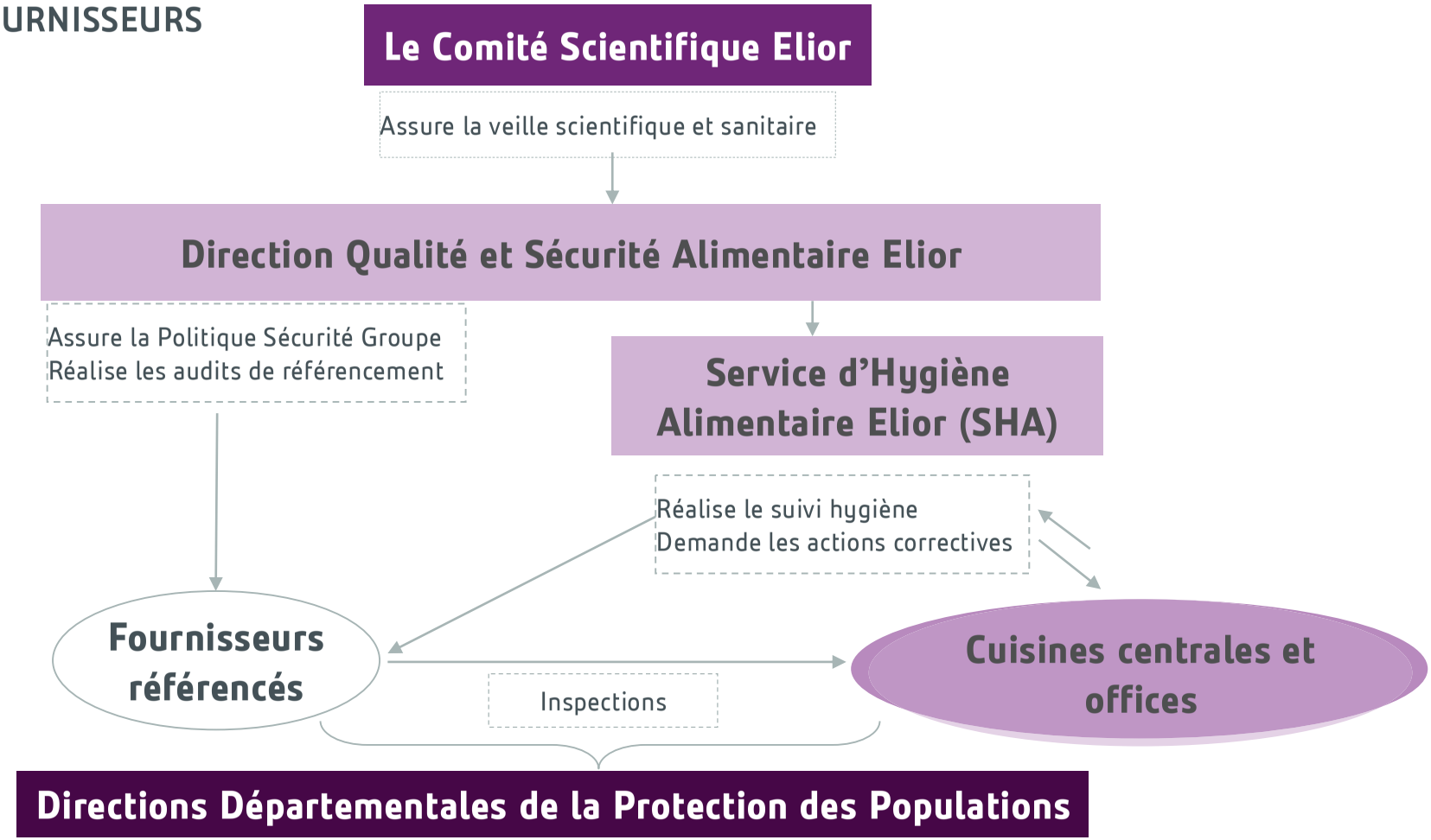
> Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

> Par la méthode HACCP, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, nous prouvons notre maîtrise de chaque risque, tout au long de la chaîne culinaire

La politique Hygiène et Sécurité Alimentaire

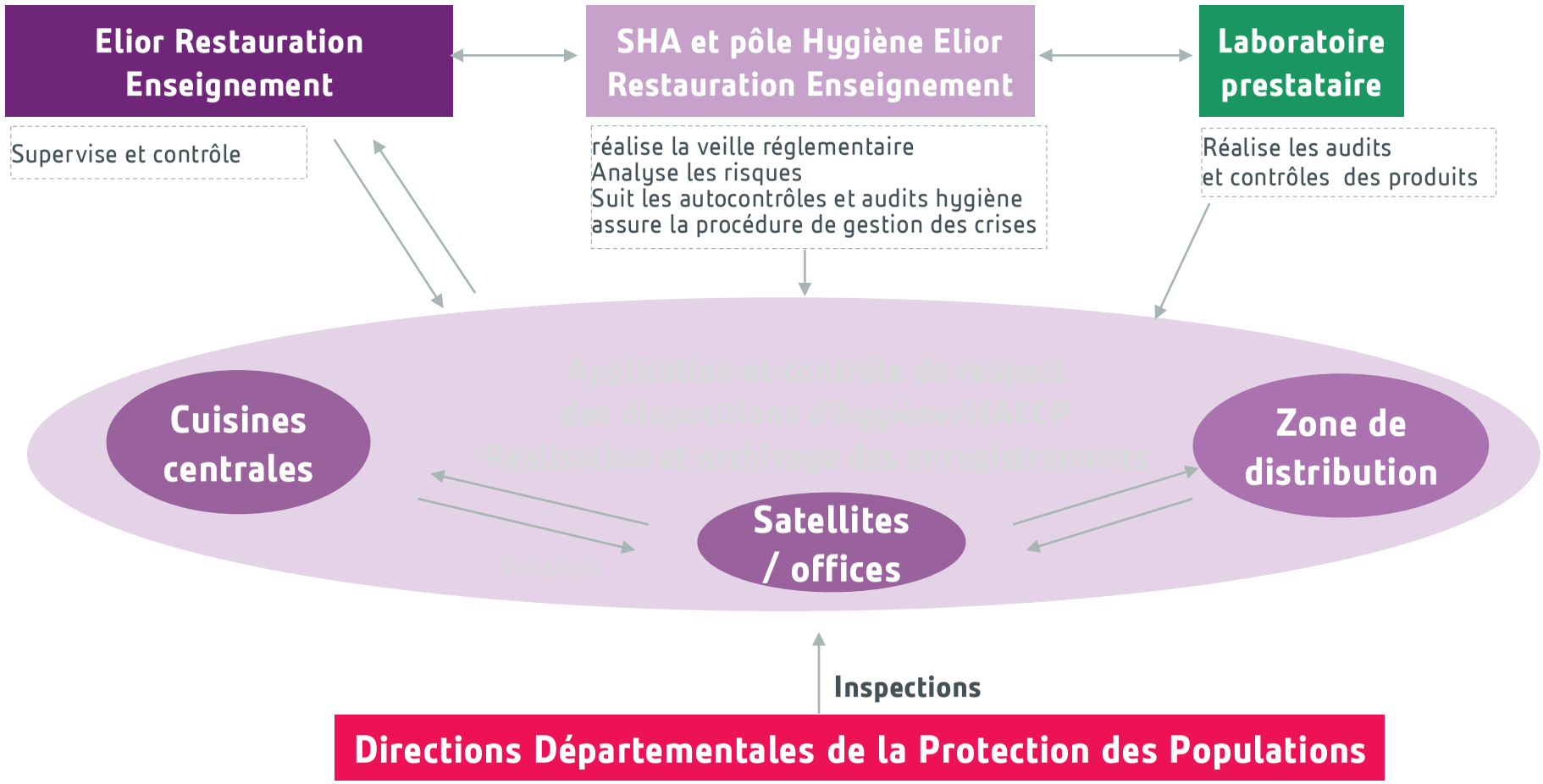
LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les **FOURNISSEURS**



LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les RESTAURANTS



LES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux textes règlementaires et à notre manuel HACCP, nous faisons réaliser régulièrement des analyses microbiologiques des plats et des surfaces, par un laboratoire indépendant (Agro-Analyse) (Cf. schéma précédent).

AGRO - ANALYSES
LABORATOIRE
AUDIT · FORMATION · CONSEIL · HACCP · HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES · PHYSICO CHIMIQUES · PESTICIDES · MICROBIOLOGIQUES · SUIVI QUALITE MDD

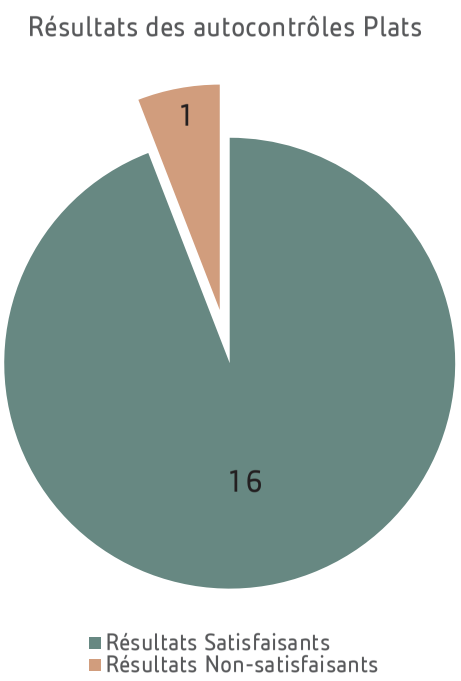
La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

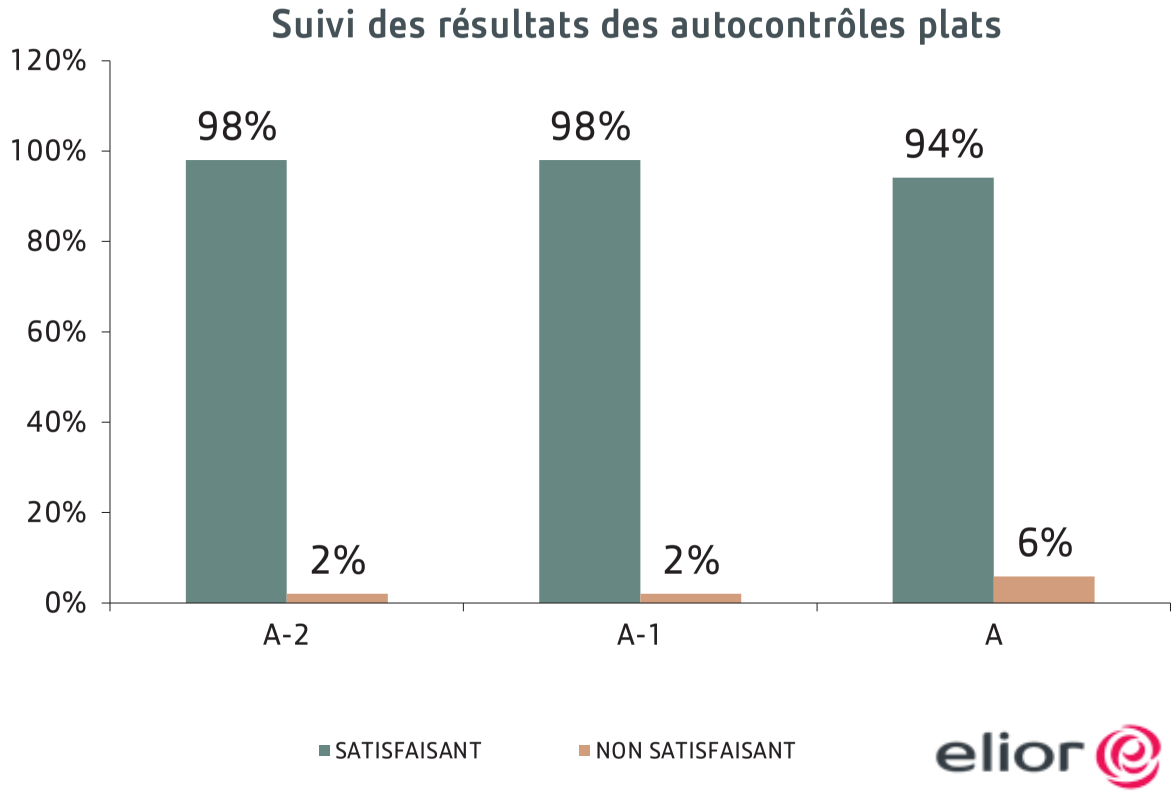
- Satisfaisant et Acceptable
- Non satisfaisant, à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

Les analyses microbiologiques

RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES PLATS

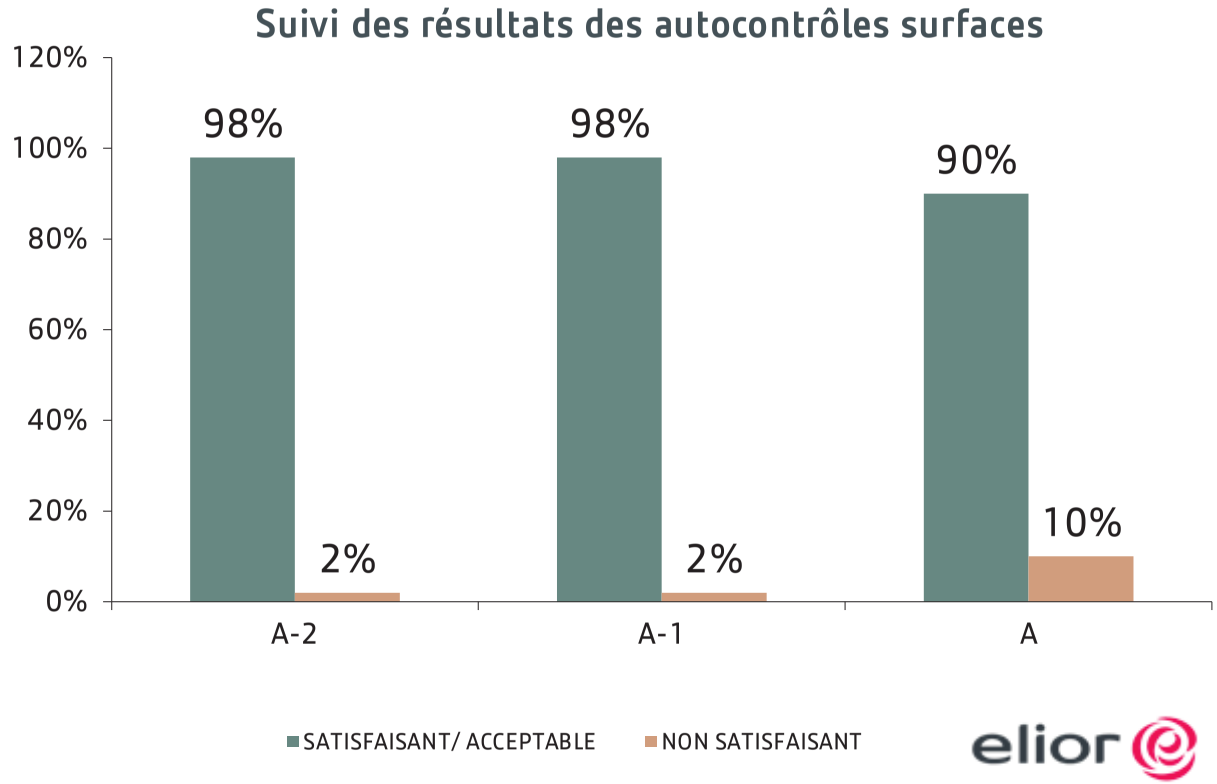
A	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	17	16	1	94,12%





RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES SURFACES

A	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	10	9	1	90,00%



LES AUDITS HYGIÈNE ET RAPPORTS DE VISITE DES ORGANISMES OFFICIELS DE CONTRÔLE

Pour votre contrat

Date du contrôle	Note obtenue (sur 20)	Objectif fixé
févr-20	19,05	18
sept-20	17,19	18
nov-20	16,35	18

A : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

⚠ **Remplissez d'abord le type d'analyse concerné (ci-dessus)**, *puis le reste du document* ⚠

Type d'analyse :	Surface	**Nom du produit / de la surface**	Table de préparation froide self
Date de prélèvem	########	**Nom du responsable de secteu**	Théo SANCHEZ
CDPF:	40280	**Nom du site:**	Restaurant Les Capucins

Les cases grisées correspondent à des menus déroulants
Si vous souhaitez effacer le contenu d'un menu déroulant (cases grises), sélectionnez la cellule et [←] sur la tou
Passez votre curseur sur les titres des colonnes pour savoir ce qu'il faut inscrire dans chacune d'entre elles

A conserver 3 ANS avec l'analyse

NON CONFORMITE RELEVEE Germe(s) mis en cause		ANALYSE DES CAUSES	CORRECTIONS SUR LE PRODUIT ET/OU ACTIONS CORRECTIVES SUR	Délai/Date de mise en place	Responsable(s) de l'action	SUIVI EFFICACITE :	Avis Pôle Qualité
Germe 1 :		- Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants	Rappel des BPH	01/12/2020	JB ROUX	02/12/2020	
Bactéries coliformes 37°C ou Coliformes totaux		- Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces	Rappel de l'importance du PND	01/12/2020	JB ROUX	02/12/2020	
		- Matériel stocké non protégé	Plan de travail en polyéthylène				
Taux retrouvé :	>100	- Dosage des produits lessiviels non conforme au protocole	Demande de vérification des centrales de désinfection à Ecolab	18/12/2020	JB ROUX	18/12/2020	
Critère :	0						
Germe 2 :		- Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces	Rappel de l'importance du PND	01/12/2020	JB ROUX	02/12/2020	
Micro-organismes aérobies 37°C/Flore mésophile totale		- Matériel stocké non protégé	Plan de travail en polyéthylène				
		- Dosage des produits lessiviels non conforme au protocole	Demande de vérification des centrales de désinfection à Ecolab	18/12/2020	JB ROUX	18/12/2020	
Taux retrouvé :	>100	- Protocole d'applicationd es produits lessiviels non respecté	Rappel de l'importance du PND	01/12/2020	JB ROUX	02/12/2020	
Critère :	25		39				

B : CHRONO DES ACTIONS DÉCIDÉES

FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire

Remplissez d'abord le type d'analyse concerné (ci-dessus), *puis le reste du document.*

Type d'analyse :	Produit_fini	**Nom du produit / de la surface :**	Salade de thon et maïs
Date de prélèvement :	17/11/2020	**Nom du responsable de secteur:**	Théo Sanchez
CDPF:	40280	**Nom du site:**	Restaurant Les Capucins

Les cases grisées correspondent à des menus déroulants

Si vous souhaitez effacer le contenu d'un menu déroulant (cases grises), sélectionnez la cellule et taper sur la touche "effacer"

Passez votre curseur sur les titres des colonnes pour savoir ce qu'il faut inscrire dans chacune d'entre elles

A conserver 3 ANS avec l'analyse

NON CONFORMITE RELEVEE Germe(s) mis en cause		ANALYSE DES CAUSES	CORRECTIONS SUR LE PRODUIT ET/OU ACTIONS CORRECTIVES SUR LE PROCESS MISES EN PLACE	Délai/Date de mise en place	Responsabl e(s) de l'action corrective	SUIVI EFFICACITE: Date et Visa	Avis Pôle Qualité (si besoin)
Germe 1 :		- Défaut de respect de la chaîne du froid et/ou du chaud	Rappel à l'équipe qu'un local réfrigéré n'est pas une chambre froide	01/12/2020	JB ROUX	02/12/2020	
Micro-organismes aérobies 30°C		- Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel	Rappel des BPH au près de la personne concernées	01/12/2020	JB ROUX	02/12/2020	
		- Défaut de propreté du matériel et/ou des locaux	Sensibilisation du personnel sur l'importance du PND	01/12/2020	JB ROUX	02/12/2020	
Taux retrouvé :	1600000						
Critère :	1000000						

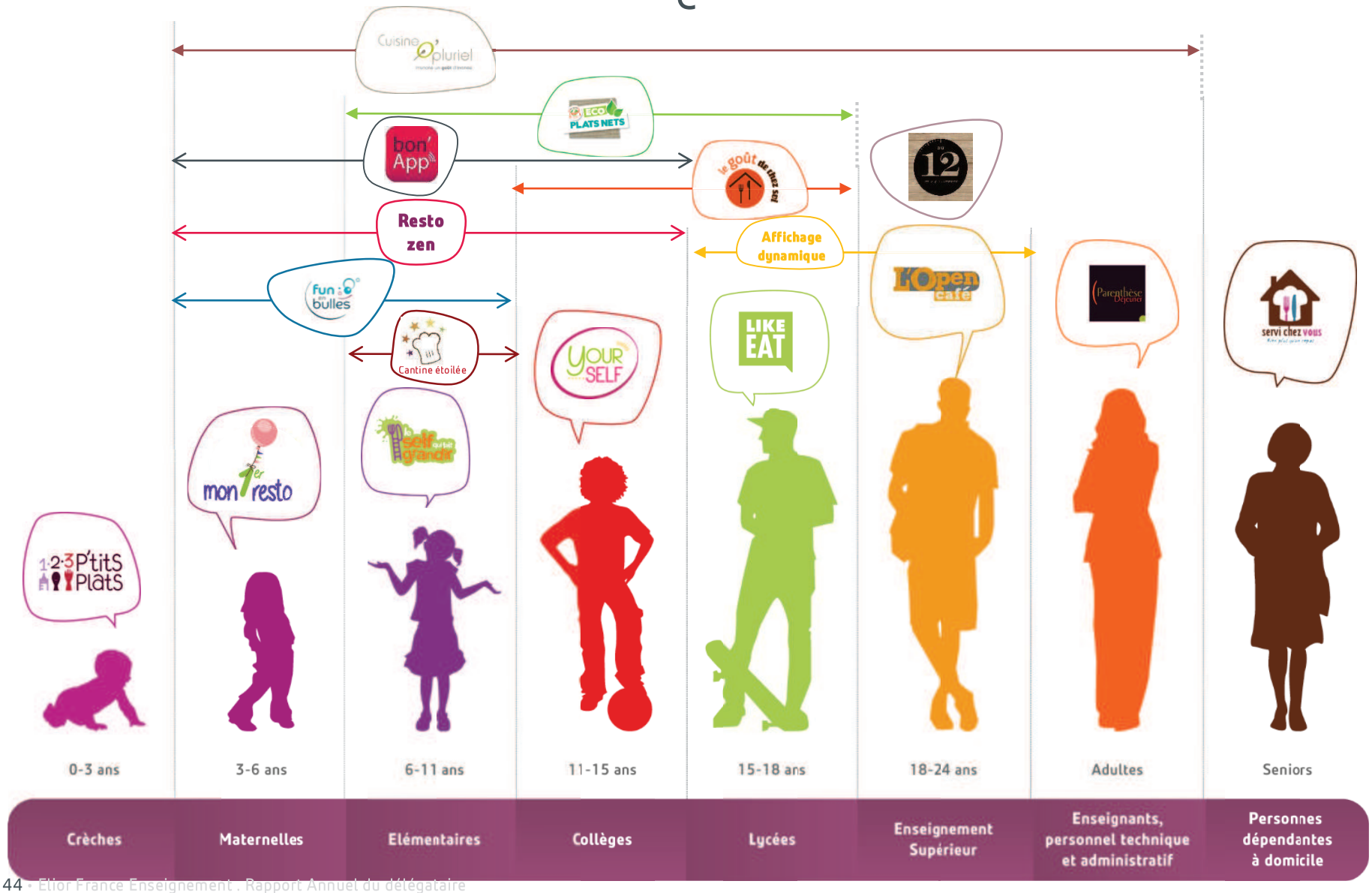
2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

LES ANIMATIONS DANS VOTRE VILLE

Les animations dans votre ville

	RIE	*SCOLAIRE*	*PORTAGE*
JANVIER	EPIPHANIE BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	EPIPHANIE	NOUVEL AN EPIPHANIE BOURGOGNE FRANCHE-COMTE
FEVRIER	NOUVEL AN CHINOIS CHANDELEUR	NOUVEL AN CHINOIS CHANDELEUR MARDI GRAS	CHANDELEUR FRANCHE-COMTE
MARS			ALSACE BOURGOGNE FETES DES GRANDS MERES FRANCHE COMTE
AVRIL			FRANCHE-COMTE PAQUES ITALIE
MAI			MUGUET ITALIE FRANC-COMTOIS
JUIN			FRANC-COMTOIS ITALIE MAROC
JUILLET			CREOLE ITALIE FRANCHE-COMTE
AOUT			ESPAGNE TUNISIE FRANCHE COMTE
SEPTEMBRE	VENDANGES	MENU DE LA RENTREE	LE TEMPS DES VENDANGES FRANCHE-COMTE
OCTOBRE	SEMAINES DU GOUT FOIRE DE LA ST LUC	SEMAINE DU GOUT	MAROC FRANCHE-COMTE SEMAINE DU GOUT SAVEURS DE LA REUNION
NOVEMBRE	SAVEURS D'AUTOMNE FRANCHE-COMTE	LIBAN	PORTUGAL ORANGE COLLECTION FRANCHE-COMTE
DECEMBRE	REPAS DE NOEL	REPAS DE NOEL	LIBAN ALSACE REPAS DE NOEL

UNE RESTAURATION ADAPTEE A CHAQUE AGE



UNE RESTAURATION ADAPTEE A CHAQUE AGE

Dans votre ville

Le Self qui fait grandir

La table de tri

Self qui fait grandir

LA COMMUNICATION ELIOR FRANCE ENSEIGNEMENT

Le Pôle Communication d'Elior France Enseignement définit et met en œuvre des actions et supports de communication

- au plus près des centres d'intérêt de nos
  - Clients
  - Convives
  - Familles

- sur l'évolution de :
  - Notre savoir-faire
  - Nos prestations, nos offres
  - La réglementation alimentaire et sanitaire
  - Les règles nutritionnelles
  - Le développement durable

Au plus près de nos clients et convives

NOS SUPPORTS DE COMMUNICATION CLIENTS

Le magazine client

Le magazine client a une périodicité biannuelle Printemps-Eté / Automne-Hiver

Il traite des dossiers de fond, témoignages et événements dans nos restaurants

Les e-mailing client

Les e-mailing client sont utilisés plus régulièrement (mensuel, bimensuel) pour vous informer des nouveautés: offres, réglementations, etc.

Un magazine dédié

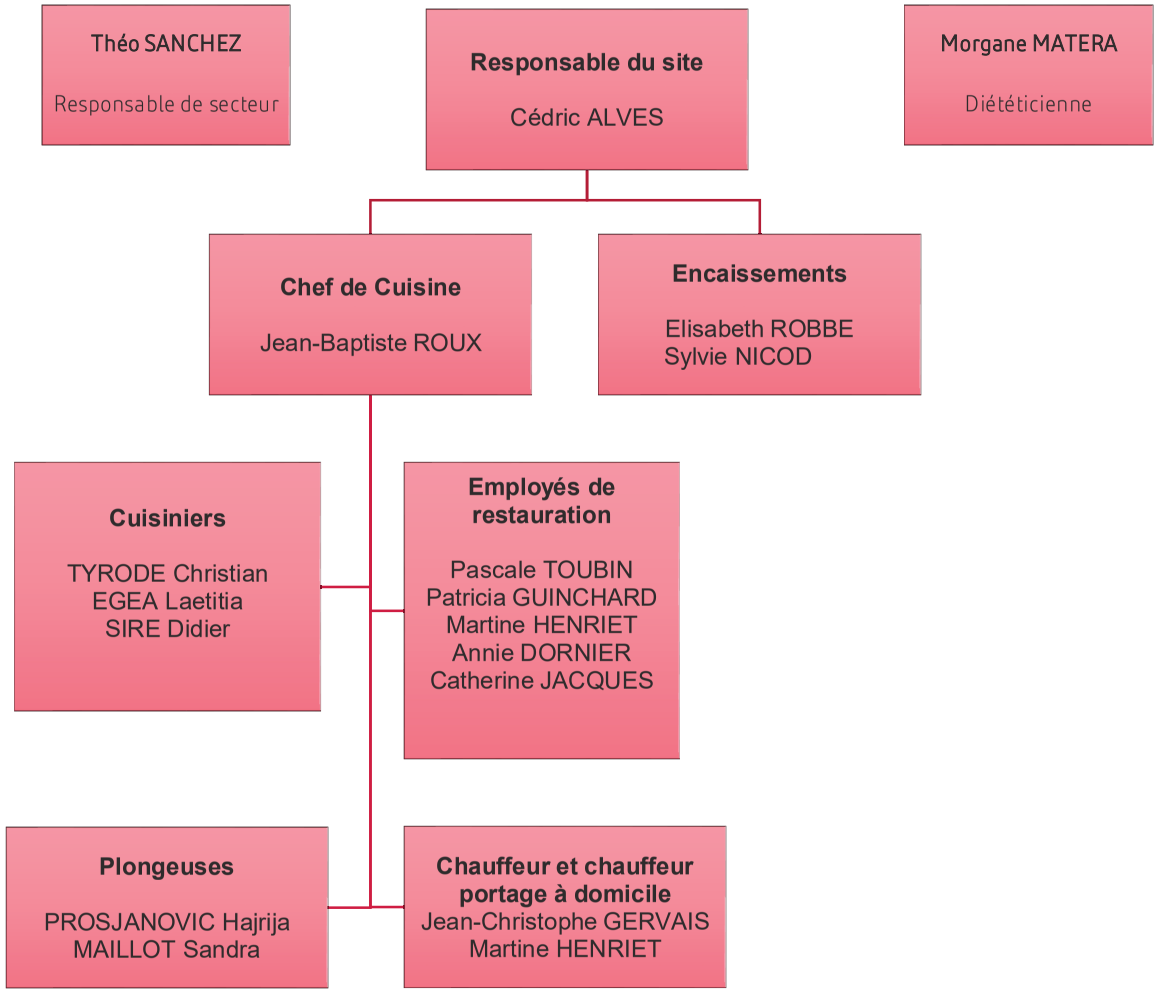
2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNES

- Elior France Enseignement s'est développé grâce aux talents et aux compétences de ses collaborateurs
- Notre première force, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service de nos convives.
- Notre politique de ressources humaines, axée sur la formation et la promotion interne, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun
- Signataire de la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés

Nos collaborateurs sont nos meilleurs ambassadeurs

ORGANIGRAMME DE LA CUISINE CENTRALE



LISTE DES SALARIES

NOM Prénom	Emploi	Hor. Ctr	Type	Horaire hebdomadaire en heures
JACQUES Catherine	Cuisinier(e)	040280	CDI	23
TOUBIN Pascale	Cuisinier(e) patiss.	040280	CDI	30
TYRODE Christian	Chef de cuisine	040280	CDI	36H39
GUINCHARD Patricia	Empl.polycomp. rest	040280	CDI	36h39
SIRE Didier	Second de cuisine	040280	CDI	36H55
MAILLOT Sandra	Empl.polycomp. rest	040280	CDI	22
ROBBE Elisabeth	Employe(e) administr	040280	CDI	36H55
HENRIET Martine	Empl.polycomp. rest	040280	CDI	34H30
DORNIER Annie	Empl.polycomp. rest	040280	CDI	12h36
ALVES Cedric	Resp. restaurant	040280	CDI	39
NICOD Sylvie	Caissier(e)	040280	CDI	12H30
SONNEY Jean Pierre	Cuisinier(e)	040280	CDI	34H30
PROSJANOVIC Hajrija	Empl. rest. livreur	040280	CDI	25
ROUX Jean Baptiste	Chef de cuisine	040280	CDI	36H54
GERVAIS Jean-christophe	Chauffeur liv prepa	040280	CDI	34H30

NOTRE POLITIQUE DE FORMATION

Trois axes majeurs

> L'emploi et la gestion de carrières
> Le développement des compétences
> Le management de la diversité

• Le premier objectif de cette démarche est d'agir en employeur responsable en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants

• Fondée sur une offre personnalisée, la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.

Promouvoir le parcours et les compétences de chacun de ses collaborateurs

TABLEAU DE SYNTHESE DES FORMATIONS DE NOS EQUIPES

En raison de la crise sanitaire de la COVID-19, aucune formation ne s'est déroulée sur l'année 2020

2.4 NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

RESTAURATEUR DURABLE PAR NATURE

Nous développons des innovations et des initiatives qui visent trois principaux objectifs en matière de responsabilité sociétale et environnementale:

> Réduire et maîtriser notre empreinte écologique
> Éduquer les jeunes générations au Développement Durable
> Créer du lien social et privilégier la diversité

Nos équipes se surpassent pour veiller au respect de l'environnement

Fréquence BIO/local dans votre restaurant Scolaire

Engagements contractuels :
40 % de produits locaux et 30 % de produits issus de l'agriculture biologique (BIO)
*Le pain est 100 % BIO et LOCAL

SCOLAIRE 2020							
DATES	06/01 au 21/02	09/03 au 13/03	16/03 au 21/06	22/06 au 03/07	01/09 au 16/10	02/11 au 18/12	**TOTAL ANNUEL %**
NOMBRE DE COMPOSANTES	223	33			216	223	**695**
NOMBRE DE PRODUITS BIO	87	14			84	78	**263**
NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX	106	17			103	107	**333**
NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC	6	1			4	6	**17**
NOMBRE DE LABEL ROUGE	1	0			1	2	**4**
% DE BIO	39	42			39	35	38
% DE LOCAUX	48	52			48	48	48
% DE LABELISES	17	0			25	33	24

Fréquence BIO/local dans votre restaurant
Portage / personnes âgées

Engagements contractuels :
40 % de produits locaux et 30 % de produits issus de l'agriculture biologique (BIO)
*Le pain est 100 % BIO et LOCAL

PORTAGE 2020												
DATES	30/12 au 26/01	27/01 au 01/03	02/03 au 05/04	06/04 au 10/05	11/05 au 07/06	08/06 au 12/07	13/07 au 23/08	24/08 au 27/09	28/09 au 25/10	26/10 au 22/11	23/11 au 03/01	**TOTAL ANNUEL %**
NOMBRE DE COMPOSANTES	275	358	322	210	186	360	426	360	282	270	396	**3445**
NOMBRE DE PRODUITS BIO	96	133	123	78	63	135	164	137	108	107	129	**1273**
NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX	116	144	134	80	72	149	177	149	116	112	140	**1389**
NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC	17	24	21	16	11	27	28	22	16	17	20	**219**
NOMBRE DE LABEL ROUGE	7	7	7	6	4	8	8	8	6	4	6	**71**
% DE BIO	35	37	38	37	34	38	38	38	38	40	33	**37**
% DE LOCAUX	42	40	42	38	39	41	42	41	41	41	35	**40**
% DE LABELISES	41	29	33	38	36	30	29	36	38	24	30	**33**

Fréquence BIO/local dans votre restaurant

Engagements contractuels :
40 % de produits locaux et 30 % de produits issus de l'agriculture biologique (BIO)
*Le pain est 100 % BIO et LOCAL

CRECHE 2020												
DATES	1/01 au 02/02	03/02 au 01/03	02/03 au 29/03	30/03 au 03/05	04/05 au 31/05	01/06 au 28/06	29/06 au 02/08	03/08 au 30/08	31/08 au 04/10	05/10 au 08/11	09/11 au 03/01	**TOTAL ANNUEL %**
NOMBRE DE COMPOSANTES	140	140	70		35	133	98	70	175	175	180	**1216**
NOMBRE DE PRODUITS BIO	56	57	29		11	50	38	26	72	76	74	**489**
NOMBRE DE PRODUITS LOCAUX	58	55	29		14	49	39	30	66	69	72	**481**
NOMBRE DE VOLAILLE ET PORC	8	10	6		2	8	7	6	11	12	12	**82**
NOMBRE DE LABELISES	4	5	2		1	4	3	0	5	5	5	**34**
% DE LABELISE	50	50	33		50	50	43	0	45	42	42	41
% DE BIO	40	41	41		31	38	39	37	41	43	41	40
% DE LOCAUX	41	39	41		40	37	40	43	38	39	40	40

–3–

LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1 LA MAINTENANCE

3.2 LES FLUIDES

3.3 LES ENGAGEMENTS PLURI- ANNUELS

3.1. LA MAINTENANCE

LES CONTRATS D'ENTRETIEN

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
1-déc.-20	VERIFICATION DES INSTALLATIONS ELECTRIQUES	BUREAU VERITAS	490
1-janv.-20	VERIFICATION DES INSTALLATIONS ELECTRIQUES	BUREAU VERITAS	629
1-oct.-20	LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	ECOLAB PEST	394
1-oct.-20	ENTRETIEN ADOUCISSEUR	ENGIE SOLUTIONS	1 205
1-août-20	NETTOYAGES BUEES GRASSES	TECHNIVAP	1 456
1-janv.-20	VERIFICATION INSTALLATIONS GAZ	BUREAU VERITAS	282
1-janv.-20	MAINTENANCE EQUIPEMENT	HORIS	5 639
1-janv.-20	PORTES SECTIONNELLE ET AUTOMATIQUES	LUGH	569
1-mars-20	ENTRETIEN BAC A GRAISSE	FCA	153
1-févr.-20	VITRERIE	ENETT	499
Total			**11 316**

L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

Sur la cuisine centrale

Type de matériel	Montant en € HT
Matériel de conditionnement	1 395
Matériel de cuisson	
Matériel de maintien en température	2 566
Matériel de Laverie	1 217
Matériel de refroidissement	
Matériel de remise en température	370
Matériel électromécaniques	2 868
Matériel Hygiène et nettoyage	
Adoucisseur	937
Travaux de menuiserie (serrure,etc)	228
Travaux peinture huisseries	1 739
Travaux électricité	947
Bac à graisse	153
Total	**12 420**

SUIVI FINANCIER :

ENTRETIEN, MAINTENANCE, RÉPARATIONS COURANTES

L'enveloppe d'investissement est plafonnée à 260 000 € sur toute la durée du contrat

Année civile *	Dépense annuelle € ht	Dépense cumulée € ht	Enveloppe résiduelle à fin* € ht
2018 (3/12)	3 764	3 764	256 236
2019	11 886	15 650	244 350
2020	23 736	39 386	220 614
2021			
2022			
2023			
2024			
2025			
2026			
2027			
2028 (9 mois)			

3.2. LES ENGAGEMENTS PLURIANNUELS

LES CONTRATS SOUSCRITS PAR ELIOR

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions (Iveco frigorifique , 2x Doblo frigorifique)	Petit Forestier
Matériel administratif (Photocopieur/fax)	Télématique
Contrats de prestations :	**Nom du prestataire :**
Fluides	
Eau	Compagnie Générale des Eaux (factures Ville de Pontarlier)
Gaz	ENGIE
Electricité	E.D.F. entreprises
Maintenance	
Sécurité réglementaire Entretien (ECS, Pompes, Adoucisseur)	Bureau VERITAS ENEGIE SOLUTIONS
Sous-traitance recouvrement	
Linge	ELIS
Produits d'entretien	ECOLAB

3.3. LES FLUIDES

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE

- **Gaz**

Période de référence	N ° Facture	Consommation en KWH
janvier-20		
février-20	10107751344	3 148
mars-20	10109121703	1 790
avril-20	10110425056	1 913
mai-20	10111682783	3 923
juin-20	10113303349	794
juillet-20	10114721719	644
août-20	10116113227	665
septembre-20	10117568567	665
octobre-20	10118988303	644
novembre-20	10120288271	396
Décembre 20 - janvier 21	10121808927	3 527
Cumul annuel		**18 109**

- **Eau**

Période de référence	N ° Facture	consommation en m3
DU 28/06/2019 au 27/01/2020	26994	1 621
DU 27/01/2020 au 11/08/2020	30911	1 197
Cumul annuel		**2 818**

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE

- **Electricité**

Période de référence	N ° Facture	Détail des consommations			
		Pointe	Heures Pleines	Heures Creuses	Consommation à Facturer
01/01/2020 au 31/01/2020	10106733433	0	24 957	9 451	34 408
01/02/2020 au 29/02/2020	10107991334	0	21 785	8 552	30 337
01/03/2020 au 31/03/2020	10109327748	0	15 072	8 983	24 055
01/04/2020 au 30/04/2020	10110696501	0	9 757	5 727	15 484
01/05/2020 au 31/05/2020	10112112444	0	9 584	5 517	15 101
01/06/2020 au 30/06/2020	10113565769	0	13 857	5 515	19 372
01/07/2020 au 31/07/2020	10114991481	0	13 345	5 314	18 659
01/08/2020 au 31/08/2020	10116414139	0	13 719	6 027	19 746
01/09/2020 au 30/09/2020	10117834131	0	18 999	6 391	25 390
01/10/2020 au 31/10/2020	10119324962	0	19 941	6 783	26 724
01/11/2020 au 30/11/2020	10120665713	0	23 206	8 238	31 444
01/12/2020 au 31/12/2020	10122053946	0	26 696	12 065	38 761
Cumul annuel		**0**	**210 918**	**88 563**	**299 481**

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE VS A-1

Cumul	2019	2020	2019/2020	Evolution
GAZ (KWH)	14081	18109	4028	28,61%
EAU (M3)	2239	2818	579	25,86%
Electricité	327657	299481	-28176	-8,60%

Après une baisse de la consommation électrique en 2019 en raison des travaux effectués, on observe une nouvelle baisse de plus de 8% en 2020.

La consommation de gaz a augmenté de 28 %. Cela est principalement dû aux deux mois de fermeture pour travaux qui avait eu lieu en 2019.

Concernant l'augmentation de la consommation d'eau, c'est également en raison de la fermeture pour travaux.

Toutefois, ces consommations énergétiques sont plus faible qu'en 2018. D'une part en raison de la crise sanitaire mais également grâce à l'installation d'équipements moins énergivore dans la cuisine.

–4–

ANNEXES

4.1 TABLEAU DU GEMRCN

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 6 janvier au 7 février 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10		0			10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		0				2/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	2	6/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					9	8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 10 février au 13 mars 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1/12	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	6		0			10/20 mini	6/12	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/12	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/12	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		2				4/20 mini	2/12	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/12	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/12	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			5			10	5	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			7			10	7	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			5		8/20 mini	5/12	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			2		4/20 mini	2/12	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				5	3	6/20 mini	8/12	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/12	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	4/20 maxi	0/12	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					6	8/20 mini	6/12	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 1 septembre au 2 octobre 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11		0			10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				3/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			10		8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			6		4/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				20	2	6/20 mini	22/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					4	4/20 maxi	4/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					9	8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 5 octobre au 20 novembre 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10		0			10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		4	0			4/20 maxi	4/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		3				2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	2	6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					4	4/20 maxi	4/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					10	8/20 mini	10/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 23 novembre au 18 décembre 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/16	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	7		0			10/20 mini	7/16	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/16	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/16	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/16	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/16	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/16	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			7			10	7	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			9			10	9	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/16	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/16	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	3	6/20 mini	9/16	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/16	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/16	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					8	8/20 mini	8/16	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 6 janvier au 31 janvier 2020 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13					8/20 mini	13/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		1				2/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				7		8/20 mini	7/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				6		8/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7		2/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	1/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	1/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus/cuits					18	19/20 mini	18/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 3 février au 28 février 2020 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10					8/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		0				2/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				6		8/20 mini	6/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				6		8/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8		2/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus/cuits					20	19/20 mini	20/20	Riches en vitamine C

elior

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 2 mars au 13 mars 2020 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/10	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	5					8/20 mini	5/10	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/10	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/10	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		2				4/20 mini	2/10	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		2				4/20 mini	2/10	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		0				2/20 maxi	0/10	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				3		8/20 mini	3/10	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				3		8/20 mini	3/10	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				4		2/20 mini	4/10	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides						1/20 maxi	0/10	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						1/20 maxi	0/10	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus/cuits					10	19/20 mini	10/10	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 25 mai au 19 juin 2020 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	16					8/20 mini	16/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		0				2/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				6		8/20 mini	6/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				5		8/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				9		2/20 mini	9/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus/cuits					20	19/20 mini	20/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 22 juin au 17 juillet 2020 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	16					8/20 mini	16/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		0				2/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				6		8/20 mini	6/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				7		8/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7		2/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus/cuits					20	19/20 mini	20/20	Riches en vitamine C

elior

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 17 août au 11 septembre 2020 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Gamiture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	16					8/20 mini	16/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		0				2/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				6		8/20 mini	6/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				5		8/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				9		2/20 mini	9/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus/cuits					20	19/20 mini	20/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 14 septembre au 9 octobre 2020 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	14					8/20 mini	14/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		0				2/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				4		8/20 mini	4/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				8		8/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8		2/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus/cuits					20	19/20 mini	20/20	Riches en vitamine C

elior

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 12 octobre au 6 novembre 2020 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12					8/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		0				2/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				3		8/20 mini	3/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				9		2/20 mini	9/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus/cuits					20	19/20 mini	20/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 9 novembre au 11 décembre 2020 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	9					8/20 mini	9/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		0				2/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				6		8/20 mini	6/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				6		8/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8		2/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						1/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus/cuits					20	19/20 mini	20/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les crèches

Cycle du 14 décembre au 22 décembre 2020 Menus 5 Composantes sans choix soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/7	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	4					8/20 mini	4/7	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/7	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						0/20 maxi	0/7	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		1				4/20 mini	1/7	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		1				4/20 mini	1/7	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Viande hachées contenant plus de 10% de lipides		0				2/20 maxi	0/7	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			7			10	7	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			7			10	7	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				1		8/20 mini	1/7	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				2		8/20 mini	2/7	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				4		2/20 mini	4/7	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	1/20 maxi	1/7	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						1/20 maxi	0/7	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus/cuits					6	19/20 mini	6/7	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 30 décembre au 18 janvier 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10		0			10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1	0			4/20 maxi	1/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				3/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			12			10	12	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	6	6/20 mini	14/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					3	4/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					5	8/20 mini	5/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 19 janvier au 7 février 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	2					4/20 maxi	2/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12		0			10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	3	6/20 mini	11/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 8 février au 28 février 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10		0			10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		0				3/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			12			10	12	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			9			10	9	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	3	6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					8	8/20 mini	8/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 28 février au 18 mars 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	10		0			10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		3				2/20 maxi	3/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		4				4/20 mini	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				3/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			12			10	12	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	5	6/20 mini	11/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					8	8/20 mini	8/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 19 mars au 7 avril 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	9		0			10/20 mini	9/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1	0			4/20 maxi	1/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		5				2/20 maxi	5/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		2				4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	5/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			18			10	18	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			16			10	16	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	9	6/20 mini	15/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					6	8/20 mini	6/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 8 avril au 27 avril 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13		0			10/20 mini	13/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	6	6/20 mini	14/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					4	3/20 maxi	4/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					5	8/20 mini	5/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 28 avril au 17 mai 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11		0			10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		4	0			4/20 maxi	4/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			7		8/20 mini	7/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				9	7	6/20 mini	16/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					5	8/20 mini	5/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 18 mai au 6 juin 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	5					4/20 maxi	5/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11		0			10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		3	0			4/20 maxi	3/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		0				2/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			20			10	20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			20			10	20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	8	6/20 mini	14/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					6	8/20 mini	6/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 7 juin au 25 juin 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	2					4/20 maxi	2/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	15		0			10/20 mini	15/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		3	0			4/20 maxi	3/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		0				2/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			11			10	11	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				8	7	6/20 mini	15/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					5	8/20 mini	5/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 27 juin au 16 juillet 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12		0			10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		1	0			4/20 maxi	1/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		1				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			5		4/20 mini	5/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	6	6/20 mini	12/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					6	8/20 mini	6/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 17 juillet au 5 août 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	4/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	14		0			10/20 mini	14/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	1/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		1				4/20 mini	1/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	3	6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					9	8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 6 au 24 août 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11		0			10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		0				4/20 mini	0/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	3	6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 25 août au 13 septembre 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	15		0			10/20 mini	15/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			9			10	9	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			11			10	11	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			4		4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	5	6/20 mini	12/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	3/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 14 septembre au 3 octobre 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					4/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11		0			10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		2				4/20 mini	2/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		1				4/20 mini	1/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		2				3/20 maxi	2/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			8			10	8	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			12			10	12	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			10		8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			6		4/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				4	8	6/20 mini	12/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					6	8/20 mini	6/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 4 au 23 octobre 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11		0			10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		1				4/20 mini	1/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		7				4/20 mini	7/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			12			10	12	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			6		4/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	4	6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					7	8/20 mini	7/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 24 octobre au 12 novembre 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	8		0			10/20 mini	8/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		2	0			4/20 maxi	2/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		2				2/20 maxi	2/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		0				4/20 mini	0/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		0				3/20 maxi	0/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			12			10	12	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			8		8/20 mini	8/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			6		4/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	7	6/20 mini	13/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					2	3/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					2	4/20 maxi	2/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					6	8/20 mini	6/20	Riches en vitamine C

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour le portage à domicile

Cycle du 13 novembre au 2 décembre 2020 Menus 5 Composantes soit 20 déjeuners consécutifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	2					4/20 maxi	2/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	12		0			10/20 mini	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		0				2/20 maxi	0/20	A limiter pour favoriser les apports protéiques moins riches en lipides
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		3				4/20 mini	3/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment, rééquilibre des apports en oméga-3/oméga-6
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		3				3/20 maxi	3/20	à proposer avec discernement en veillant à la qualité nutritionnelle du plat. Favoriser les recettes alternatives à base de céréales et légumineuses
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			8			10	8	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			14			10	14	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0			9		8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	0			6		4/20 mini	6/20	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				5	5	6/20 mini	10/20	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					6	8/20 mini	6/20	Riches en vitamine C

4.2 LE COMPTE D'EXPLOITATION

COMPTE D'EXPLOITATION – DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX 2020 VS 2019

VILLE DE PONTARLIER

COMPTE D'EXPLOITATION DU CONCESSIONNAIRE
ET DE SON SOUS-TRAITANT Elior restauration ENSEIGNEMENT

	Janvier à Décembre 2020			Janvier à Décembre 2019			Ecarts		
	Ville Pontarlier	**Exterieurs**	**Total**	**Ville Pontarlier**	**Exterieurs**	**Total**	**Ville Pontarlier**	**Exterieurs**	**Total**
CHIFFRE D'AFFAIRES	**622 764**	**326 952**	**949 716**	**728 822**	**415 437**	**1 144 259**	**-106 058**	**-88 485**	**-194 543**
dont Facturation Frais Fixes Incompressible	***46 689***								
MATIERES PREMIERES	**-185 547**	**-149 779**	**-335 326**	**-239 981**	**-203 867**	**-443 848**	**54 434**	**54 088**	**108 522**
R.R.O	**18 555**	**14 978**	**33 533**	**23 998**	**20 387**	**44 385**	**-5 443**	**-5 409**	**-10 852**
MAIN D'OEUVRE	**-208 124**	**-271 871**	**-479 995**	**-248 519**	**-303 745**	**-552 264**	**40 395**	**31 874**	**72 270**
ELECTRICITE	-17 012	-18 978	-35 989	-14 966	-17 439	-32 405	-2 046	-1 538	-3 584
EAU	-4 592	-5 123	-9 716	-4 560	-5 314	-9 873	-33	190	158
GAZ / MAZOUT	-390	-435	-824	-1 468	-1 711	-3 179	1 079	1 276	2 355
CARBURANTS	-1 264	-11 377	-12 641	-1 735	-15 618	-17 353	471	4 241	4 712
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-3 122	-28 099	-31 221	-3 569	-32 122	-35 691	447	4 023	4 470
PRODUITS D ENTRETIEN ET LESSI	-1 550	-1 730	-3 280	-3 271	-3 811	-7 082	1 720	2 082	3 802
VERRERIE-VAISSELLE	-4 436	0	-4 436	-3 493	0	-3 493	-943	0	-943
CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.)	-6 355	-7 090	-13 445	-4 125	-4 806	-8 931	-2 231	-2 283	-4 514
BARQUETTES	-5 606	-6 254	-11 861	-3 772	-4 395	-8 166	-1 835	-1 859	-3 694
LINGE ET UNIFORMES	-4 478	-5 474	-9 952	-4 095	-5 005	-9 100	-383	-469	-852
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIR	-86	-96	-182	-1 163	-1 355	-2 519	1 077	1 260	2 337
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	0	-479	-479	0	-5 230	-5 230	0	4 750	4 750
TRANSPORTS FORMATION	0	0	0	474	0	474	-474	0	-474
ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ENTRETIEN LOCAUX	-2 779	-3 100	-5 879	-2 385	-2 779	-5 163	-394	-321	-715
FOURNITURES DEXPLOITATION	-968	-1 079	-2 047	-743	-866	-1 610	-224	-213	-437
LOCATION MAT. DEXPLOITATION	-563	-628	-1 190	-949	-1 106	-2 056	387	479	865
ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE	-7 005	-7 815	-14 820	-4 719	-5 499	-10 217	-2 287	-2 316	-4 603
ENTRETIEN / REPARATION MAT. EX	-811	-905	-1 715	322	375	697	-1 133	-1 279	-2 412
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-29	-32	-61	-22	-26	-48	-7	-7	-13

PUBLICITE	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DECORATION / SONORISATION	-168	-187	-355	-37	-43	-80	-131	-144	-275
ANIMATION COMMERCIALE_FG0040	-1 977	-231	-2 208	-1 464	-45	-1 509	-513	-186	-699
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-736	-552	-1 288	-748	-187	-935	12	-365	-353
AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITAN	-1 402	0	-1 402	-1 160	0	-1 160	-241	0	-241
ECARTS ENCAISSEMENTS	-3	0	-3	-2	0	-2	-1	0	-1
CANTINES.COM	-6 687	0	-6 687	-8 439	0	-8 439	1 752	0	1 752
COMM CARTES CREDIT ET TR	-274	0	-274	-411	0	-411	137	0	137
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-819	-913	-1 732	-1 099	-1 281	-2 380	281	368	648
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-161	-179	-340	-208	-242	-450	47	63	110
DOCUMENTATION	-35	-39	-74	-21	-24	-45	-14	-15	-29
TEL / FAX	-622	-694	-1 315	-607	-707	-1 314	-15	13	-2
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-201	0	-201	-354	0	-354	153	0	153
ASSURANCES	-1 721	-234	-1 955	-720	-304	-1 023	-1 002	70	-932
LOCATION SYSTEMES DINFORMATIO	-1 424	-1 588	-3 012	-1 290	-1 504	-2 794	-134	-85	-218
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS	-1 050	-1 172	-2 222	-532	-620	-1 152	-518	-552	-1 070
HONORAIRES SYSTEMES DINFORMAT	-20	-22	-41	-145	-170	-315	126	148	274
COUTS RESEAU INFORMATIQUE	-119	-133	-252	-116	-136	-252	-3	3	0
IMPOTS ET TAXES	-6 279	-2 364	-8 642	-11 859	-3 071	-14 930	5 581	707	6 287
DIVERS	580	0	580	-5 758	0	-5 758	6 338	0	6 338
							0	0	0
							0	0	0
FRAIS GENERAUX	**-84 162**	**-107 000**	**-191 162**	**-89 209**	**-115 039**	**-204 248**	**5 047**	**8 039**	**13 086**
REDEVANCES AFFERMAGE	-50 000	0	-50 000	-47 917	0	-47 917	-2 083	0	-2 083
REDEVANCES DE CONCESSIONS	0	-14 730	-14 730	0	-21 909	-21 909	0	7 179	7 179
AMORTISSEMENTS	-40 000	-4 048	-44 048	-40 000	-1 761	-41 761	0	-2 288	-2 288
COUTS D'OCCUPATION	**-90 000**	**-18 778**	**-108 778**	**-87 917**	**-23 670**	**-111 587**	**-2 083**	**4 892**	**2 808**
CREANCES DOUTEUSES	-6 348	-1 884	-8 232	-2 502	-25	-2 527	-3 846	-1 859	-5 705
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEU	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIE AU PERSONI	0	0	0	0	0	0			
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	**-6 348**	**-1 884**	**-8 232**	**-2 502**	**-25**	**-2 527**	**-3 846**	**-1 859**	**-5 705**
FRAIS DE SIEGE	**-10 587**	**-5 558**	**-16 145**	**-12 390**	**-7 062**	**-19 452**	**1 803**	**1 504**	**3 307**
RESULTAT D'EXPLOITATION	**56 552**	**-212 940**	**-156 389**	**72 303**	**-217 585**	**-145 282**	**-15 752**	**4 645**	**-11 107**

COMPTE D'EXPLOITATION 2020

VILLE DE PONTARLIER

COMPTE D'EXPLOITATION DU CONCESSIONNAIRE
ET DE SON SOUS-TRAITANT Elior restauration ENSEIGNEMENT

DU 1er JANVIER 2020 au 31 DECEMBRE 2020

	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total	Clé de répartition
CHIFFRE D'AFFAIRES	**622 764**	**326 952**	**949 716**	Facturation Réelle par contrats
dont Frais Fixes	***46 689***			
MATIERES PREMIERES	**-185 547**	**-149 779**	**-335 326**	Coût Standard: -2,56€/repas sur la DSP et -1,83€ sur les extérieurs
R.R.O	**18 555**	**14 978**	**33 533**	
MAIN D'OEUVRE	**-208 124**	**-271 871**	**-479 995**	Clé de répartition: 45% DSP hors MO directe sur sites livrés et 55% Extérieurs
ELECTRICITE	-17 012	-18 978	**-35 989**	Au prorata des couverts
EAU	-4 592	-5 123	**-9 716**	Au prorata des couverts
GAZ / MAZOUT	-390	-435	**-824**	Au prorata des couverts
CARBURANTS	-1 264	-11 377	**-12 641**	Clé de répartition: 10% DSP et 90% Extérieurs
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-3 122	-28 099	**-31 221**	Clé de répartition: 10% DSP et 90% Extérieurs
PRODUITS D ENTRETIEN ET LESSI	-1 550	-1 730	**-3 280**	Au prorata des couverts
VERRERIE-VAISSELLE	-4 436	0	**-4 436**	Pas de répartition - Charge de la DSP
CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.)	-6 355	-7 090	**-13 445**	Au prorata des couverts
BARQUETTES	-5 606	-6 254	**-11 861**	Au prorata des couverts
LINGE ET UNIFORMES	-4 478	-5 474	**-9 952**	Clé de répartition: 45% DSP et 55% Extérieurs (idem Clé Frais de personnel)
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIR	-86	-96	**-182**	Au prorata des couverts
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	0	-479	**-479**	Pas de répartition - frais de déplacements sur les contrats extérieurs
FORMATION	0	0	**0**	Pas de répartition
ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL	0	0	**0**	Au prorata des couverts
ENTRETIEN LOCAUX	-2 779	-3 100	**-5 879**	Au prorata des couverts
FOURNITURES DEXPLOITATION	-968	-1 079	**-2 047**	Au prorata des couverts
LOCATION MAT. DEXPLOITATION	-563	-628	**-1 190**	Au prorata des couverts
ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE	-7 005	-7 815	**-14 820**	Au prorata des couverts
ENTRETIEN / REPARATION MAT. EX	-811	-905	**-1 715**	Au prorata des couverts
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-29	-32	**-61**	Au prorata des couverts

PUBLICITE	0	0	**0**	Pas de répartition
DECORATION / SONORISATION	-168	-187	**-355**	Au prorata des couverts
ANIMATION COMMERCIALE_FG0040	-1 977	-231	**-2 208**	Au réel
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-736	-552	**-1 288**	Au réel
AUTRES HONORAIRES	-1 402	0	**-1 402**	Au réel
ECARTS ENCAISSEMENTS	-3	0	**-3**	Pas de répartition
CANTINES.COM	-6 687	0	**-6 687**	Pas de répartition
COMM CARTES CREDIT ET TR	-274	0	**-274**	Pas de répartition
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-819	-913	**-1 732**	Au prorata des couverts
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-161	-179	**-340**	Au prorata des couverts
DOCUMENTATION	-35	-39	**-74**	Au prorata des couverts
TEL / FAX	-622	-694	**-1 315**	Au prorata des couverts
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-201	0	**-201**	Pas de répartition
ASSURANCES	-1 721	-234	**-1 955**	Au réel
LOCATION SYSTEMES DINFORMATIO	-1 424	-1 588	**-3 012**	Au prorata des couverts
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS	-1 050	-1 172	**-2 222**	Au prorata des couverts
HONORAIRES SYSTEMES DINFORMAT	-20	-22	**-41**	Au prorata des couverts
COUTS RESEAU INFORMATIQUE	-119	-133	**-252**	Au prorata des couverts
IMPOTS ET TAXES	-6 279	-2 364	**-8 642**	Au réel
DIVERS	580	0	**580**	Pas de répartition
FRAIS GENERAUX	**-84 162**	**-107 000**	**-191 162**	
REDEVANCES AFFERMAGE	-50 000	0	**-50 000**	Pas de répartition
REDEVANCES DE CONCESSIONS	0	-14 730	**-14 730**	Pas de répartition
AMORTISSEMENTS	-40 000	-4 048	**-44 048**	Au réel
COUTS D'OCCUPATION	**-90 000**	**-18 778**	**-108 778**	
CREANCES DOUTEUSES	-6 348	-1 884	-8 232	Pas de répartition
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEU	0	0	0	Pas de répartition
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	0	0	0	Pas de répartition
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIE AU PERSON	0	0	0	Pas de répartition
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	**-6 348**	**-1 884**	**-8 232**	
FRAIS DE SIEGE	**-10 587**	**-5 558**	**-16 145**	
RESULTAT D'EXPLOITATION	**56 552**	**-212 940**	**-156 389**	

Entre 2019 et 2020, le déficit s'est accentué d'environ 11 107€.

Cette augmentation s'explique principalement par deux facteurs :

- **Le fait de maintenir qu'une faible partie de l'activité (Portage, RIE, une partie de scolaire…) ne nous a pas permis de réaliser « d'économie d'échelle ».**

- **La diminution globale de l'activité (-27 947 couverts pour rappel) qui est liée à la crise.**

Ces deux évènements ont eu un effet ciseau :

- **Suite à la crise sanitaire le chiffre d'affaires diminue inévitablement (-197 543€)**

- **La masse salariale ne diminue que de 13% (-72 269 €) alors que le nombre de couverts diminuent de plus de 24 %.**

- **La matière première diminue de 108 522€ avec la baisse de 27 947 couverts en moins.**

- **Les coûts d'occupation diminuent très peu (-2 809€) malgré la baisse de fréquentation de 24% . Les frais généraux diminuent de 13 086€ soit -6%, face à la baisse de fréquentation. La location des camions et l'utilisation de la cuisine pour l'activité continue durant le confinement n'ont pas permis de maitriser ce poste. Certaines charges fixes persistes et sont peu affectées par la baisse d'activité (redevance fixe, entretien, locations…).**

COMPTE D'EXPLOITATION – PREVISIONNEL

VILLE DE PONTARLIER

COMPTE D'EXPLOITATION DU CONCESSIONNAIRE
ET DE SON SOUS-TRAITANT Elior restauration ENSEIGNEMENT

	REEL 2020			PREVISIONNEL 2020			Ecarts		
	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total	Ville Pontarlier	Exterieurs	Total
CHIFFRE D'AFFAIRES	**622 764**	**326 952**	**949 716**	**708 467**	**338 312**	**1 046 779**	**-85 703**	**-11 360**	**-97 063**
MATIERES PREMIERES	**-185 547**	**-149 779**	**-335 326**	**-225 797**	**-160 442**	**-386 239**	**40 250**	**10 663**	**50 913**
R.R.O	**18 555**	**14 978**	**33 533**	**22 580**	**16 044**	**38 624**	**-4 025**	**-1 066**	**-5 091**
MAIN D'OEUVRE	**-208 124**	**-271 871**	**-479 995**	**-228 783**	**-279 624**	**-508 407**	**20 660**	**7 753**	**28 413**
ELECTRICITE	-17 012	-18 978	-35 989	-18 515	-19 885	-38 400	1 504	907	2 411
EAU	-4 592	-5 123	-9 716	-5 207	-5 593	-10 800	615	469	1 084
GAZ / MAZOUT	-390	-435	-824	-1 852	-1 988	-3 840	1 462	1 554	3 016
CARBURANTS	-1 264	-11 377	-12 641	-1 386	-12 474	-13 861	122	1 098	1 220
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-3 122	-28 099	-31 221	-3 021	-27 192	-30 214	-101	-907	-1 008
PRODUITS D ENTRETIEN ET LESSI	-1 550	-1 730	-3 280	-2 164	-2 324	-4 487	613	594	1 207
VERRERIE-VAISSELLE	-4 436	0	-4 436	-4 042	0	-4 042	-394	0	-394
CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.)	-6 355	-7 090	-13 445	-2 147	-2 306	-4 454	-4 208	-4 783	-8 991
BARQUETTES	-5 606	-6 254	-11 861	-8 010	-8 602	-16 612	2 403	2 348	4 751
LINGE ET UNIFORMES	-4 478	-5 474	-9 952	-4 015	-4 907	-8 922	-464	-567	-1 030
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIR	-86	-96	-182	-617	-663	-1 280	531	567	1 098
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	0	-479	-479	0	-3 456	-3 456	0	2 977	2 977
TRANSPORTS FORMATION	0	0	0	-240	0	-240	240	0	240
ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL	0	0	0	0	-2 090	-2 090	0	2 090	2 090
ENTRETIEN LOCAUX	-2 779	-3 100	-5 879	-3 547	-3 810	-7 357	769	710	1 478
FOURNITURES DEXPLOITATION	-968	-1 079	-2 047	-941	-1 011	-1 952	-27	-69	-95
LOCATION MAT. DEXPLOITATION	-563	-628	-1 190	-637	-684	-1 321	74	57	131
ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE	-7 005	-7 815	-14 820	-5 513	-5 921	-11 434	-1 492	-1 894	-3 386
ENTRETIEN / REPARATION MAT. EX	-811	-905	-1 715	-571	-613	-1 185	-240	-291	-531
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-29	-32	-61	0	0	0	-29	-32	-61

PUBLICITE	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DECORATION / SONORISATION	-168	-187	-355	-85	-92	-177	-82	-95	-178
ANIMATION COMMERCIALE_FG0040	-1 977	-231	-2 208	-2 973	-841	-3 814	996	610	1 606
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-736	-552	-1 288	0	-1 288	-1 288	-736	736	0
AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITAN	-1 402	0	-1 402	0	-1 837	-1 837	-1 402	1 837	435
ECARTS ENCAISSEMENTS	-3	0	-3	-3	0	-3	0	0	0
CANTINES.COM	-6 687	0	-6 687	-1 671	0	-1 671	-5 016	0	-5 016
COMM CARTES CREDIT ET TR	-274	0	-274	-509	0	-509	236	0	236
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-819	-913	-1 732	-556	-597	-1 153	-262	-316	-578
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-161	-179	-340	-87	-93	-180	-74	-86	-160
DOCUMENTATION	-35	-39	-74	-108	-116	-223	73	77	149
TEL / FAX	-622	-694	-1 315	-334	-359	-694	-287	-334	-622
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-201	0	-201	-339	0	-339	137	0	137
ASSURANCES	-1 721	-234	-1 955	-1 613	-245	-1 858	-108	12	-97
LOCATION SYSTEMES DINFORMATIO	-1 424	-1 588	-3 012	-2 849	-3 059	-5 908	1 425	1 471	2 896
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS	-1 050	-1 172	-2 222	-139	-149	-288	-911	-1 023	-1 934
HONORAIRES SYSTEMES DINFORMAT	-20	-22	-41	0	0	0	-20	-22	-41
COUTS RESEAU INFORMATIQUE	-119	-133	-252	-3 294	-3 537	-6 831	3 175	3 404	6 579
IMPOTS ET TAXES	-6 279	-2 364	-8 642	-6 447	-3 079	-9 526	169	715	883
DIVERS	580	0	580	1 844	72	1 916	-1 263	-72	-1 335
							0	0	0
							0	0	0
FRAIS GENERAUX	**-84 162**	**-107 000**	**-191 162**	**-81 589**	**-118 740**	**-200 329**	**-2 572**	**11 740**	**9 168**
REDEVANCES AFFERMAGE	-50 000	0	-50 000	-50 003	0	-50 003	3	0	3
REDEVANCES DE CONCESSIONS	0	-14 730	-14 730	-16 421	-9 701	-26 122	16 421	-5 029	11 392
AMORTISSEMENTS	-40 000	-4 048	-44 048	-40 000	-5 211	-45 211	0	1 163	1 163
COUTS D'OCCUPATION	**-90 000**	**-18 778**	**-108 778**	**-106 424**	**-14 912**	**-121 336**	**16 424**	**-3 866**	**12 558**
CREANCES DOUTEUSES	-6 348	-1 884	-8 232	-77	0	-77	-6 271	-1 884	-8 154
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEU	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIE AU PERSONI	0	0	0	0	0	0			
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	**-6 348**	**-1 884**	**-8 232**	**-77**	**0**	**-77**	**-6 271**	**-1 884**	**-8 154**
FRAIS DE SIEGE	**-10 587**	**-5 558**	**-16 145**	**-12 044**	**-5 751**	**-17 795**	**1 457**	**193**	**1 650**
RESULTAT D'EXPLOITATION	**56 552**	**-212 940**	**-156 389**	**76 331**	**-225 113**	**-148 782**	**-19 780**	**12 173**	**-7 607**

4.3 COMPTE RENDU ANNUEL TECHNIQUE

Liste des fournisseurs

Raison sociale
2B'FRESH
ACADE ET BIO
ADECCO
AGRO-ANALYSES
AIMEE JULIEN
ALPES FRAIS PRODUCTION
ANEPIA
A-PRO-SERVICES SARL
ARRIVE
ARTISAN DU MONDE (SOLIDAR'MONDE)
ARVAL SERVICE LEASE (8276)
ARVAL SERVICE LEASE (8309)
AU FOURNIL DU LAC
AXIMA REFRIG (MAINTENANCE)
BELOT FRERES
BERGAMS BOISSON ELIOR REST
BERGAMS BOUL-PAT ELIOR REST
BERGAMS CTV
BERGAMS ECONOMAT
BERGAMS MULTI-FAM ELIOR REST
BERNARD CHARCUTERIE
BERNARD VIANDE
BIGARD DISTRIBUTION VOLAILLE
BIO SERVICES
BLANCO PROFESSIONAL FRANCE (IMMO)
BLEDINA
BODIN CTV
BODIN SURG
BOULANGERIE DES CLAIRS SOLEIL
BOULANGERIE HUMBERT TRADITION
BOULANGERIE RUFFIOT
BOUYGUES TELECOM
BOUYGUES TELECOM (MATERIEL)
BRAGARD
BRETAGNE DESSERTS
BUSINESS BOOKING AGENCY (BBA)
CAFES RICHARD ELIOR REST
CARNIATO EUROPE
CATEQUIP (MAINTENANCE)
CHARAL SURGELES
CHATEAU D'EAU (BONBONNE)
CHATEAU D'EAU (LOC.RESEAU)
CHEDEVILLE CHARCUTERIE
CHOMETTE FAVOR
CHOMETTE FAVOR (IMMO)
CHRISTINE BONJEAN
CITE MARINE EDI (SURGELES)
CLARELIA - NATAMA
CODIC
COLIFRANCE
COOL (PETIT MATERIEL)
COUP DE PATES
CRENO FRUITS-LEGUMES
CREPERIE COLAS
CUISINE SOLUTIONS
DESSAINT FOOD SERVICES (TOOK TOOK)
DESSAINT FOODSERVICE (PATISSNACK)
DUQUESNE SERVICE
ECOLAB (INST)
ECOLAB (PETIT MATERIEL)
ECOLAB PEST France
EGENCIA FRANCE
ELDAÏ (CASCHER)
ELIS BONBONNES
ELIS FONTAINES
ELIS SA
ENEGIE SOLUTIONS
ESPRI RESTAURATION
EXPRESSO SERVICE
EXPRESSO SERVICE (MAINTENANCE)
FLEURY MICHON LS
FOLLIET (EX TROPICO) ELIOR REST
FOODEX
FRANCE BOISSONS NATIONAL ELIOR REST
FRESENIUS KABI
GECAM (MAINTENANCE)
GEL MANCHE
GENEDIS (PROMOCASH)
GYRDIS
HAPI TRADING
HOBART (MAINTENANCE)
HORIS SERVICES (MAINTENANCE)
HYGIALIM (PM)
IKA (ACHAT LINGE)
INMAC
ISS HYGIENE SERVICES
JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS ELIOR R
JEAN STALAVEN TRAITEUR (F&L)
JRI (MAINTENANCE)
LA COMPAGNIE DES DESSERTS
LAPLACE CDP ELIOR REST
LDC GUILLET VOLAILLE
LE DELAS
LILI'S BROWNIES
LOOMIS
MAC MOBILIER
MALONGO
MANHATTAN'S HOT DOG
MANPOWER FRANCE INTERIM
MATFER BOURGEAT (VERRE-VAIS. IMMO)
MATFER BOURGEAT CORPORATE
MICHEL ROBICHON
MIKO
MOLINEL
MR NET
MR NET (IMMO.)
MR NET (ANIMATIONS)
MR NET (BARQUETTES)
NATURDIS (0736)
NATURDIS (3999)
NESTLE FRANCE (IMMO)
NUTRISENS
OC 22
ODIC (MAINTENANCE)
OLEO RECYCLING
OPTIONS
ORANGE
ORIENTAL VIANDES
PARCOURS VP (ENTRETIEN ET DIVERS)
PARCOURS VU

Liste des fournisseurs

PARCOURS VU (ENTRETREN ET DIVERS)
PASTA SIRIO
PATISFRANCE
PETIT FORESTIER F.DIVERS
PETIT FORESTIER LOC CONTAINER
PETIT FORESTIER LOCATION
PETIT FORESTIER MEUBLES (LOC VITRIN
PI ELECTRONIQUE.
PLG NORD-EST EDI
POMONA ECONOMAT EDI NANCY
POMONA ECONOMAT EDI ST QUENTIN FALL
POMONA MILLERY BOF
POMONA MILLERY CHARCUTERIE
POMONA MILLERY VIANDE
POMONA MILLERY VOLAILLE
POMONA SURGELES EDI LYON
POMONA SURGELES EDI MILLERY
POMONA TERRE AZUR MAREE
PRO NATURA
PURODOR MAROSAM
RESCASET (BARQUETTE)
RESCASET (IMMO.)
RESCASET (MAINTENANCE)
RICHARD (ALCOOL - VINS) ELIOR REST
RICOH (LOCATION)
RICOH (MAINTENANCE)
ROSEE DES CHAMPS
SATO ETIQUETTE
SCAL
SDV
SEALED AIR
SELECTA FRANCE (REST COLLECTIVE)
SFI FOOD INGREDIENTS
SFR BUSINESS TEAM (EX.9 TELECOM)
SICABA
SODEBO ELIOR REST
SOLIA
SOLIBIO (0731)
SOLIBIO (2170)
SOPAC (IMMO)
SOPEDI
SORIPA
SOUP'IDEALE
STACI
STAPLES FRANCE - JPG SAS (EX.CORPOR
SUPERGROUP BOISSONS - ELIOR REST
SUPERGROUP ECONOMAT - ELIOR REST
SYSCO FRANCE (EX DAVIGEL)
SYSCO FRANCE SAS (EX DAVIFRAIS)
SYSCO FRANCE SAS F&L (EX DAVIFRAIS
SYSCO FRANCE SAS PdM (EX DAVIFRAIS)
TARTEFRAIS
TERRA CORSA
TOURNUS (PETIT MATERIEL - MAINTENAN
UNILEVER FRANCE ELIOR REST
VALRHONA SAS
VITAFRAIS BIO
VIVALYA FRUITS-LEGUMES

Liste des biens de retour (01/06/2020)

En sus des biens listés lors de l'inventaire d'entrée en 2018

Désignation de l'immobilisation	CAP actuels	Amo. début ex.	Amort.exercice	Amort. cumulé	Val.compt.act.	Date mise en service	type
ABSYS / HONORAIRES	14 047,60	-3 790,93	-1 144,51	-4 935,44	9 112,16	18/03/2019	plan de renouv 2019
MOBIDECOR / TABLES & CHAISES	28 863,89	-1 747,81	-3 037,87	-4 785,68	24 078,21	05/03/2019	plan de renouv 2019
S3P / MENUISERIE	8 667,15	-390,87	-920,43	-1 311,30	7 355,85	29/04/2019	plan de renouv 2019
BK ELECTRICITE / TRAVAUX ELECTRIQUE	2 414,74	-90,01	-258,70	-348,71	2 066,03	27/05/2019	plan de renouv 2019
HOURLIER DEMOLITION	8 700,00	-141,66	-939,95	-1 081,61	7 618,39	14/07/2019	plan de renouv 2019
CHOMETTE / USTENSILE DE CUISINE	1 717,79	-33,89	-343,56	-377,45	1 340,34	26/08/2019	plan de renouv 2019
BK ELECTRICITE / TRAVAUX ELECTRIQUE	37 104,50	-384,03	-4 122,72	-4 506,75	32 597,75	28/08/2019	plan de renouv 2019
RESITECH / SOL	59 354,69	-1 897,18	-6 594,97	-8 492,15	50 862,54	18/06/2019	plan de renouv 2019
IDS / ACOMPTE 70% REAMEGEMENT CUISINE	27 064,52	0,00	0,00	0,00	27 064,52	25/07/2019	plan de renouv 2019
BONNET / RACCORDEMENT	818,50	-3,77	-91,78	-95,55	722,95	16/09/2019	plan de renouv 2019
BONNET / VESTIAIRE	2 125,03	-9,79	-238,29	-248,08	1 876,95	16/09/2019	plan de renouv 2019
BONNET / HOTTE VIM	6 475,40	-29,84	-726,12	-755,96	5 719,44	16/09/2019	plan de renouv 2019
BONNET / TABLE DE DEBOITAGE	2 294,59	-10,57	-257,30	-267,87	2 026,72	16/09/2019	plan de renouv 2019
BONNET / LAVE BATTERIE	16 349,00	-75,34	-1 833,30	-1 908,64	14 440,36	16/09/2019	plan de renouv 2019
RESITECH / CC PONTARLIER	6 580,00	-30,05	-731,11	-761,16	5 818,84	16/09/2019	plan de renouv 2019
BONNET / MATERIEL DE CUISINE	51 512,10	0,00	-5 831,86	-5 831,86	45 680,24	01/10/2019	plan de renouv 2020
BONNET / MATERIEL DE CUISINE	38 014,83	0,00	-4 303,79	-4 303,79	33 711,04	01/10/2019	plan de renouv 2020
ABSYS / PONTARLIER	20 602,40	0,00	-2 240,82	-2 240,82	18 361,58	12/10/2019	plan de renouv 2020
HORIS / INSTALLATION FROID	25 705,00	0,00	-2 570,50	-2 570,50	23 134,50	01/10/2019	plan de renouv 2020
BK ELECTRICITE / MAT ELECTRIQUE	348,35	0,00	-25,32	-25,32	323,03	09/01/2020	plan de renouv 2020
ABSYS / HONORAIRE	3 300,00	0,00	-239,84	-239,84	3 060,16	09/01/2020	plan de renouv 2020
BK ELECTRICITE / MAT ELECTRIQUE	302,40	0,00	-21,98	-21,98	280,42	09/01/2020	plan de renouv 2020
S.3.P /PEINTURE HUISSERIE PORTES	1 217,30	0,00	-172,28	-172,28	1 045,02	16/01/2020	plan de renouv 2020
IDS LOT 4 PANNEAUX SANDWICHS	11 599,08	-1 288,79	-324,84	-1 613,63	9 985,45	01/10/2019	
RESI TECH F-2019-0113	7 850,00	0,00	0,00	0,00	7 850,00	13/10/2019	
ELECTROLUX PROFESSIONNEL/EPLUCHEUSE -PANIER	3 319,25	-290,21	-119,55	-409,76	2 909,49	20/02/2020	
RESI TECH F-2020-0122 - 40280	1 800,00	0,00	0,00	0,00	1 800,00	21/02/2020	
BUREAU VERITAS CONSTRUCTION/MISSION CONTRÔLE TECHN	395,00	-13,74	-12,07	-25,81	369,19	18/06/2020	
BUREAU VERITAS/MISSION CONTRÔLE TECHNIQUE	474	0	-13,15	-13,15	460,85	01/10/2020	

elior

Investissements réalisés au 31/12/2020

INVESTISSEMENTS SUR LA CUISINE DES CAPUCINS PONTARLIER		
Type	Prestataire	Montant
Equipements	MARESCOL	1 716,40 €
	MOBIDECOR	28 863,89 €
	ELECTROLUX	3 319,00 €
	BONNET THIRODE	111 114,05 €
	SABE PACK	1 341,52 €
Démolition maçonnerie	HOURLIER MACONNERIE	8 700,00 €
Honoraires Assurances	DIOT	6 407,78 €
Bureau de contrôle	BUREAU VERITAS	2 945,00 €
Maitrise d'Œuvre	ABSYS	37 950,00 €
Lots Techniques	BK ELECTRICITE	256,32 €
	BK ELECTRICITE	302,40 €
	BK ELECTRICITE	37 104,50 €
	BONNET THIRODE	6 475,43 €
	HORIS SERVICE EST	26 875,00 €
	Nicolas PREVALET	1 580,00 €
	BK ELECTRICITE	1 705,34 €
	BK ELECTRICITE	709,40 €
	BK ELECTRICITE	348,35 €
Second Œuvre	IDS	38 663,60 €
	RESITECH	59 354,69 €
	S3P	8 667,15 €
	RESITECH	6 580,00 €
	S3P	1 217,30 €
	RESITECH	7 850,00 €
	S3P	521,70 €
	RESITECH	1 800,00 €
TOTAL		402 368,82 €

Total investissement contractuel	420 000,00 €
Capacité d'investissement résiduelle	17 631,18 €

elior

ADAPTATION ET TRAVAUX ENVISAGES

Afin d'améliorer l'organisation de la salle « Au resto » (au fond du RIE), il serait intéressant de la doter à minima d'une armoire mobile chaude, et d'une armoire mobile froide, en lieu et place des conteneurs que nous utilisons actuellement.

(Cf. Annexe)

MERCI DE VOTRE ATTENTION

ANNEXES

FICHE TECHNIQUE ARMOIRE MOBILE CHAUDE

Thirode

ARMOIRES MOBILES

ANTARTICA MOBILE CHAUDE AMC 20.56

Modèle 20 niveaux GN 2/1

FROID

Code Appareil : 61 31 13

* Conçue pour la liaison chaude, l'Antartica Mobile Chaude permet le maintien des produits après remise en température entre 70°C et 85°C. Une fois débranchée, elle peut être utilisée pour le transfert entre le dressage et la distribution tout en assurant le maintien de la température.
* Le meuble est équipé de roulettes pivotantes Ø125 à chape inox dont 2 avec freins. Une large poignée de manutention est située au dos de l'appareil avec le cordon de raccordement électrique et le support de fiche intégré.
* L'aménagement intérieur GN2/1 (530x650) est composé de 2 échelles monobloc en fil inox au pas de 60mm facilement démontables.
* La construction est de type monocoque avec revêtement extérieur et cuve intérieure en inox 18/10. Les angles de la cuve intérieure sont rayonnés pour faciliter le nettoyage.
* La porte est montée sur pivot permettant une ouverture totale de 180° en butée à droite. Elle est équipée d'une serrure et d'un rappel de fermeture avec maintien en position ouverte au delà de 90°. Son étanchéité est assurée par un joint magnétique facilement démontable.
* Le contrôle et le fonctionnement de l'armoire s'effectue par une régulation électronique constituée par un régulateur à affichage digital avec alarme température, un interrupteur marche arrêt et un thermomètre à cadran pour visualisation de la température l'armoire hors tension. En cas de surchauffe, la sécurité est assurée par un thermostat à réarmement manuel qui coupe le système. A l'ouverture de la porte, un interrupteur coupe la chauffe.
* Le chauffage est assuré par une résistance circulaire en inox blindée et une moto turbine à air chaud. L'homogénéité de la température est obtenue par le carter de turbine formant gaine de distribution d'air. Pour éviter l'assèchement des aliments, un bac à eau logé dans le carter de turbine est disponible en option.

OPTIONS

- Bac hygrométrie
- Galerie en fil inox Ht.75mm
- Remplacement porte pleine par porte vitrée (1)
- Pare-chocs Bumper latéraux
- Socle renforcé avec 4 roues de 160 (2)
- Socle renforcé avec 6 roues de 160 (2)

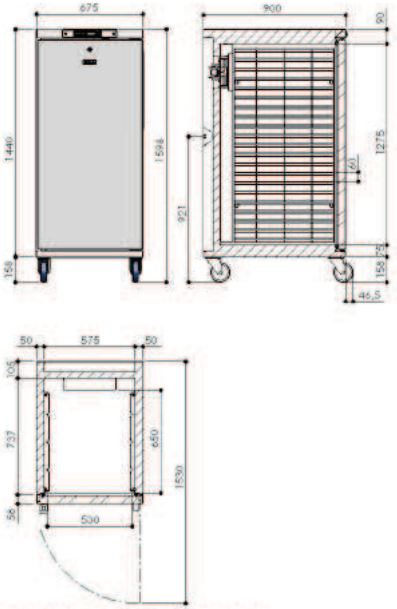
Fiche Technique n° 6TF657313FT-0617

ARMOIRES MOBILES

Antartica Mobile Chaude AMC 20.56

Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)	Hauteur	Largeur	Profond
Extérieures hors tout	1598	675	900
(avec socle renforcé R160)	1670	718	943
Intérieures cuve	1275	575	737
Intérieures utiles	1275	530	650
Colisage	**Hauteur**	**Largeur**	**Profond**
Dimensions (mm)	1810	800	1025
Poids brut (kg)	120		
Electricité			
Tension	1~230V +T		
Fréquence	50 Hz		
Protection	aM 10		
Puissance maxi	1900 W		
Calorifique			
Puissance	1800 W		
Type résistance	Inox blindée étanche		
Type ventilation	Moto turbine à réaction		
Capacités			
Volume intérieur brut	540 litres		
Clayettes / Bacs	GN 2/1 (non fournies)		
Nbre niveaux maxi	20 au pas de 60mm		
Températures			
Plage température	70 à 85 °C		
Sécurité	150 °C		
Ambiance maxi	43 °C		
Construction			
Type	Monocoque		
Habillage Ext	Inox 18/10		
Habillage Int	Inox 18/10		
Isolation	Polyuréthane ép 50mm		
Normes			
CE	Sécurité : EN 60 335-1 Hygiène : NF U 60 010		



Pour débattement des roues, il faut ajouter :
. 46,5mm en largeur et profondeur avec roues 125
. 60mm en largeur et 45mm en profondeur avec roues 160

Avec option socle renforcé roues de 160 :
. Largeur hors tout +3mm (soit 678)
. Profondeur hors tout +3mm (soit 903)
. Hauteur hors tout +72mm (soit 1670)
. Pare-chocs Bumper périphérique à 212.5mm du sol
. Pare-chocs Bumper latéraux à 885mm du sol

Nota :
(1) Avec l'option porte vitrée, le fonctionnement sans condensation intérieure est fonction du taux d'hygrométrie des produits stockés ou de l'utilisation du bac hygrométrie (en option).
(2) Avec les options socles renforcés avec roues de 160, l'armoire est fournie avec pare-chocs Bumper latéraux et périphériques.

Document non contractuel n° 6TF657313FT-0617 – HMI-THIRODE se réserve le droit d'améliorer et de modifier ses produits sans préavis

Thirode
Rue des Frères Lumière - Z.I. Mitry Compans - 77292 MITRY MORY cedex
Tél.01 64 67 61 00 - Fax.01.64.67.61.01

FICHE TECHNIQUE ARMOIRE MOBILE FROIDE

Thirode

FROID

ARMOIRES MOBILES

ANTARTICA MOBILE FROIDE AMR 20.56

Modèle 20 niveaux GN 2/1

Vue arrière

Tableau de commande électronique

Code Appareil : 61 31 23

* Conçue pour la liaison froide, l'Antartica Mobile Réfrigérée permet le maintien d'aliments frais (hors d'œuvre, dessert, …) entre 0°C et 12°C dans une ambiance de 43°C. Une fois débranchée, elle peut être utilisée pour le transfert entre le dressage et la distribution tout en assurant le maintien de la température. Equipée de plaques eutectiques, la durée de conservation à une température inférieure à 5°C est alors au minimum de 3 heures pour une ambiance de 25°C et sans ouverture de porte.

* Le meuble est équipé de roulettes pivotantes Ø125 à chape inox dont 2 avec freins. Une large poignée de manutention est située au dos de l'appareil avec le cordon de raccordement électrique et le support de fiche intégré.

* L'aménagement intérieur GN2/1 (530x650) est composé de 2 échelles monobloc en fil inox au pas de 60mm facilement démontables.

* La construction est de type monocoque avec revêtement extérieur et cuve intérieure en inox 18/10. Les angles de la cuve intérieure sont rayonnés pour faciliter le nettoyage.

* La porte est montée sur pivot permettant une ouverture totale de 180° en butée à droite. Elle est équipée d'une serrure et d'un rappel de fermeture avec maintien en position ouverte au delà de 90°. Son étanchéité est assurée par un joint magnétique facilement démontable.

* Le contrôle et le fonctionnement de l'armoire s'effectue par une régulation électronique constituée par un régulateur à affichage digital avec alarme température, un interrupteur marche arrêt et un thermomètre à cadran pour visualisation de la température l'armoire hors tension. Porte ouverte, un interrupteur coupe la ventilation.

* Le système frigorifique est composé d'un groupe frigorifique, avec compresseur à piston et d'un évaporateur ventilé traité anticorrosion. Le dégivrage est automatique avec réévaporation des condensats par résistance électrique auto régulée.

OPTIONS

- Paire de plaques eutectiques GN 1/1
- Galerie en fil inox Ht.75mm
- Remplacement porte pleine par porte vitrée (1)
- Pare-chocs Bumper latéraux
- Socle renforcé avec 4 roues de 160 (2)
- Socle renforcé avec 6 roues de 160 (2)

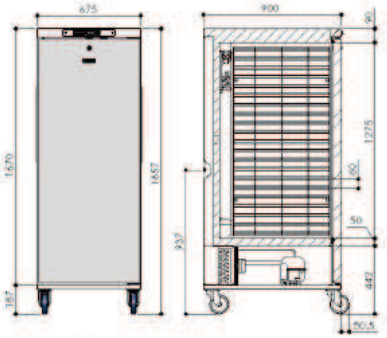
Fiche Technique n° 6TF657316FT-0119

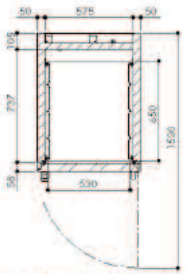
ARMOIRES MOBILES

Antartica Mobile Froide AMR 20.56

Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)	Hauteur	Largeur	Profond
Extérieures hors tout	1857	675	900
(avec socle renforcé R160)	1900	718	943
Intérieures cuve	1275	575	737
Intérieures utiles	1275	530	650
Colisage	Hauteur	Largeur	Profond
Dimensions (mm)	2040	800	1025
Poids brut (kg)	130		
Electricité			
Tension	1~230V +T		
Fréquence	50 Hz		
Protection	aM 4		
Puissance maxi	400 W		
Frigorifique			
Puissance frigo	343 W à –15°C/+55°C		
Type compresseur	Hermétique, rotatif à piston		
Type condensation	à Air		
Type évaporateur	Ventilé traité anticorrosion		
Détente	Capillaire		
Réfrigérant	R290		
Charge réfrigérant	(voir plaque signalétique)		
Capacités			
Volume intérieur brut	540 litres		
Clayettes / Bacs	GN 2/1 (non fournies)		
Nbre niveaux maxi	20 au pas de 60mm		
Températures			
Plage température	0 à 12°C		
Ambiance maxi	43°C		
Construction			
Type	Monocoque		
Habillage Ext	Inox 18/10		
Habillage Int	Inox 18/10		
Isolation	Polyuréthane ép 50mm		
Normes			
CE	Sécurité : EN 60 335-1 Hygiène : NF U 60 010		





Pour débattement des roues, il faut ajouter :
. 50,5mm en largeur et profondeur avec roues 125
. 60mm en largeur et 45mm en profondeur avec roues 160

Avec option socle renforcé roues de 160 :
. Largeur hors tout +3mm (soit 678)
. Profondeur hors tout +3mm (soit 903)
. Hauteur hors tout +43mm (soit 1900)
. Pare-chocs Bumper périphérique à 212.5mm du sol
. Pare-chocs Bumper latéraux à 885mm du sol

Nota :
(1) Avec l'option porte vitrée, les conditions ambiantes de températures et d'hygrométrie pour un fonctionnement à 3°C sans condensation extérieure sont de +25°C et de 60% HR ou équivalent.
(2) Avec les options socles renforcés avec roues de 160, l'armoire est fournie avec pare-chocs Bumper latéraux et périphériques.

Document non contractuel n° 6TF657316FT-0119 – HMI-THIRODE se réserve le droit d'améliorer et de modifier ses produits sans préavis

Thirode
Rue des Frères Lumière - Z.I. Mitry Compans - 77292 MITRY MORY cedex
Tél.01 64 67 61 00 - Fax.01.64.67.61.01

DEVIS : ARMOIRE MOBILE CHAUDE ET FROIDE

BONNET THIRODE Grande Cuisine

ELIOR/ELRES
RESTAURANT MUNICIPAL
LES CAPUCINS
4 RUE VICTOR HUGO
25300 PONTARLIER

A l'attention de M. Théo SANCHEZ
06 65 38 41 86 / theo.sanchez@elior.fr
DEVIS : ARMOIRE MOBILE CHAUDE ET FROIDE

Devis No	926471 A	**Affaire suivie par**	Emmanuel PATENAT
ARMOIRE MOBILE CHAUDE ET		**Téléphone**	06.87.80.02.33
Offre du	13/01/2020	**Fax**	03.84.73.75.38
Version du	13-janv-20	**E-mail**	Emmanuel.PATENAT@bonnet-thirode.com

ZI route de Dole 39802 POLIGNY
Téléphone 03.84.73.75.99 Fax 03.84.73.75.38
HORIS S.A.S - S.A.S AU CAPITAL DE 25 100 000 € - RCS MEAUX - SIREN 378 186 787 - APE 4669C
Siège social : 17 rue des Frères Lumières - 77290 MITRY MORY

DEVIS: 926471A ELIOR/ELRES
13/01/2020 25300 PONTARLIER

Repère	Code	Désignation	Qté	Prix Unitaire	Prix Total
		NOTA : - Prix selon conditions groupe ELIOR ***Ensemble comprenant :***			
4	613113	ARMOIRE ANTARTICA MOBILE CHAUDE 20 NIVEAUX GN2/1 AMC 20.56 Marque : THIRODE Meuble monocoque d'épaisseur 50 mm sans CFC 4 roulettes à chape inox dont 2 avec freins Extérieur et intérieur tout inox 18-10 Aménagement intérieur pour grilles et bacs 20 niveaux GN 2/1 espacés de 60 mm Régulateur électronique à affichage digital avec alarme haute et basse température Thermomètre mécanique à cadran Chauffage par résistances blindées étanches Ventilation par mototurbine déportée pour un nettoyage de la cuve au jet d'eau Livrée avec serrure à clé Température intérieure : +63°C à 85°C°C Tension d'alimentation : 230V mono Puissance électrique : 1900 W Dimensions (LxPxH) : 718 x 843 x 1670 mm	1		
	613170	TIROIR D'HYGROMETRIE POUR ANTARTICA MOBILE CHAUDE Marque : THIRODE Tiroir inox à l'intérieur de l'enceinte à remplissage manuel.	1		
	613113-RAC	RACCORDEMENT ARMOIRE ANTARTICA MOBILE CHAUDE 20 NIVEAUX GN2/1 AMC 20.56 Marque : THIRODE Transport, mise en place, montage, raccordements sur réservations en attenteau droit de chaque appareil à proximité, non compris vannes de barrage et protection électrique en amont. Essais et mise en route Instructions de fonctionnement et d'entretien courant aux utilisateurs. Ces prestations s'entendent pour des conditions d'approvisionnement de plain-pied et dans les plages horaires de travail Normal	1		
		L'ensemble			3 960.92

DEVIS: 926471A ELIOR/ELRES
13/01/2020 25300 PONTARLIER

Repère	Code	Désignation	Qté	Prix Unitaire	Prix Total
		Ensemble comprenant :			
8	613125	ARMOIRE ANTARTICA MOBILE FROIDE 20 NIVEAUX GN2/1 AMR 20.56 Marque : THIRODE Meuble monocoque d'épaisseur 50 mm sans CFC 4 roulettes à chape inox dont 2 avec freins Evaporateur intérieur tout inox 18-10 Régulation électronique Touch and Go: 20 niveaux GN 2/1 espacés de 60 mm Régulateur électronique à affichage digital avec alarme haute et basse température Thermomètre mécanique à cadran Evaporateur ventilé traité anti-corrosion Reévaporation automatique des eaux de dégivrage par résistance électrique Groupe tropicalisé au R290 Livrée avec serrure à clé Temperature intérieure : 0 à 12°C Tension d'alimentation : 230V mono Puissance frigorifique : 343 W à -15/+32° C Puissance électrique : 400 W Dimensions : (LxPxH) 718 x 943 x 1900 mm	1		
	613125-RAC	RACCORDEMENT ARMOIRE ANTARTICA MOBILE FROIDE 20 NIVEAUX GN2/1 AMR 20.56 Marque : THIRODE Transport, mise en place, montage, raccordements sur réservations en attente au droit de chaque appareil à proximité, non compris vannes de barrage et protection électrique en amont. Essais et mise en route Instructions de fonctionnement et d'entretien courant aux utilisateurs. Ces prestations s'entendent pour des conditions d'approvisionnement de plain-pied et dans les plages horaires de travail Normal	1		
		L'ensemble			3 969,07

DEVIS: 926471A ELIOR/ELRES
13/01/2020 25300 PONTARLIER

Repère	Code	Désignation	Qté	Prix Unitaire	Prix Total

Récapitulatif

Divers	7 949,99
Total H.T.	7 949,99

Total H.T.	7 949,99
T.V.A.20,00%	1 590,00
Total T.T.C. EURO	9 539,99

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (EXTRAIT)
Clause de réserve de propriété:
Le transfert de propriété de la chose vendue est subordonné au paiement intégral du prix à l'échéance par l'acheteur.
Toutefois les risques sont transférés dès la livraison.
Dans le cas où le paiement n'interviendrait pas dans le délai prévu par les parties, le vendeur se réserve le droit de reprendre la chose livrée et, si bon lui semble, de résoudre le contrat.
De convention expresse, la vente sera régie par les conditions générales de vente de la société HORIS S.A.S., dont l'acheteur reconnaît expressément avoir pris connaissance et s'être vu remettre un exemplaire.
Sauf accord particulier, une participation forfaitaire aux frais administratifs de 15 € HT par commande sera demandée.

Condition de règlements 30% d'acompte, solde à 45j FDM
Date d'installation prévisionnelle 10-mars-20
Prix Valeur 1/2020
Validité des Prix 20/12/2020

Réserve de propriété

Matériels vendus sous réserve de propriété. Loi des 12/05/80 et 26/01/85, article 115.
La Société conserve l'entière propriété des matériels objets du présent devis jusqu'à leur complet paiement. Durant cette période et par dérogation au Code Civil, les risques de ces matériels sont transférés à l'acheteur dès leur livraison. L'acheteur déclare en conséquence que ces matériels seront assurés pour tous risques de destruction, bris de machine, incendie, accident, auprès d'une compagnie solvable. Il s'engage donc à fournir dans les 8 jours suivant la livraison, copie de la police d'assurance ou de l'avenant d'extension souscrit pour couvrir ces matériels. L'acheteur s'engage à informer sans délais la Société de tous les événements tels que redressement judiciaire, revendication ou saisie pratiquée par des tiers, sinistres affectant le matériel vendu pour que la société puisse exercer ses recours en temps utile.
En cas de non paiement d'une échéance du prix du matériel, la Société, après mise en demeure restée sans effet pendant 48 heures, se réserve de saisir Monsieur le Juge des Référés du lieu de situation du matériel d'une demande en restitution sous astreinte du matériel et sous contrôle d'un mandataire de justice. En cas de reprise du matériel, tous frais de transport, démontage, descellement, manutention du matériel resteront à la charge de l'acheteur qui s'y oblige. Il sera dressé un état du matériel entre les parties et, tous dégâts, dégradations ne provenant pas d'un usage normal du matériel seront à la charge de l'acheteur.

Notre Société n'est pas tenue d'accepter les commandes remises à nos commerciaux, lesquelles engagent cependant l'acheteur dès la signature du bon de commande, même si l'acheteur a versé un acompte ou remis des effets en couverture de la commande. Cette commande ne deviendra définitive qu'après acceptation expresse par notre Société. Dans le cas de versement d'acompte, les sommes éventuellement encaissées seront immédiatement restituées en même temps que signification du refus.

Conditions d'installations

Nos estimations ont été établies sous réserve que le chantier soit en état de recevoir le matériel et nos techniciens.
Dans le cas où ces diverses conditions ne seraient pas réunies, le temps supplémentaire passé par nos monteurs sur le chantier ainsi qu'éventuellement les frais de déplacement de ceux-ci seraient facturés à l'attachement.
Travaux préalables

L'acheteur devra faire exécuter les travaux qui lui incombent dans les délais convenables pour ne pas entraver notre montage. Celui-ci est prévu pour être réalisé, sans interruption, jusqu'à la mise en service. Un supplément de prix pourra donc être demandé pour tout déplacement supplémentaire de notre personnel en cas de non distribution des fluides pour essais.

Toutes opérations de services après-vente peuvent être assurées par HORIS Services - Numéro vert : 0 800 00 69 19

En application du chapitre 9 des Conditions Syndicales Générales de Vente et de Montage, nous établirons sur votre demande, une proposition de contrat d'entretien usuel pour une période de 12 mois, couvrant la période de garantie, à partir, soit de la date de réception provisoire, soit de la mise en route de l'installation.
Les travaux correspondants seront effectués pendant nos heures et nos jours de travail normaux. En cas de déplacement, en dehors des visites d'entretien prévues, les frais de voyage et de séjour seront facturés ainsi que les fournitures éventuelles ne rentrant pas dans le cadre de la garantie.

Le Client	Le Chargé d'affaire	Le chef des ventes
Bon pour Accord Signature et cachet commercial	Emmanuel PATENAT	Jean-Michel BURCKEL

Economie

Affaire n°9 : Marché de Noël 2021 - Remboursement des annulations d'inscription

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

En raison du contexte sanitaire aux évolutions incertaines, les exposants ci-après n'ont pas souhaité maintenir leur candidature au Marché de Noël 2021.

Ces commerçants avaient réglé une partie des frais pour la location d'un chalet (acomptes).

Il est proposé le remboursement exceptionnel des sommes versées dans le cadre du Marché de Noël 2021, selon l'état ci-après, au vu des difficultés économiques liées à la COVID-19.

Exposants	Activités	Sommes versées
Houseaux Angélique	Maroquinerie cuir	82.50 €
Brias Didier	Mobiles	82.50 €
Marguier Sandrine	Thé	82.50 €
Natale Thomaso	Gaufres, cidre chaud	379.70 €

La Commission Economie consultée par courriel le 10 janvier 2022 a émis un avis favorable à la majorité.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à procéder aux remboursements des acomptes versés dans le cadre des inscriptions annulées au Marché de Noël 2021, selon le détail figurant dans le tableau ci-dessus.

Economie

Affaire n°10 : Cinéma Olympia - Subvention exceptionnelle

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

La crise sanitaire engendrée par le coronavirus a eu des conséquences profondes et sans doute durable sur l'économie du pays mais également sur la société. Pendant cette crise, la Ville de Pontarlier a joué un rôle important dans l'accompagnement et le soutien des acteurs économiques, sociaux et associatifs.

Le cinéma Olympia, équipement majeur de la Ville de Pontarlier, a été rudement éprouvé financièrement car soumis à de longues périodes de fermeture.

Une concession de stationnement, approuvée par délibération du 23 juin 2010 et l'acte de vente du 23 décembre 2011, précise que la Ville de Pontarlier, afin de faciliter le fonctionnement du cinéma Olympia, loue 114 places de parking au prix de 60 € par place et par an avec une variation automatique tous les ans à la date anniversaire de la mise en service du cinéma.

Ainsi, pour l'année 2021, le loyer a été révisé selon la formule suivante :

Loyer 2020 multiplié par le dernier indice de référence des loyers publics (4ème trimestre 2020) et divisé par l'indice de référence des loyers du 4ème trimestre 2019, soit :

7 146,71 x 130,52 divisé par 130,26 = 7 160.97 €.

Cependant, au vu de la crise sanitaire, sachant que le cinéma Olympia a été fermé pendant 6 mois (de janvier à juin 2021), la Ville de Pontarlier a donc décidé d'octroyer à l'établissement une subvention exceptionnelle de 3 580,48 €, équivalente à 6 mois de loyer.

Cette aide s'inscrit dans le soutien apporté par la Ville aux acteurs économiques de son territoire.

La Commission Economie consultée par courriel le 14 janvier 2022 a émis un avis favorable à l'unanimité.

Monsieur VOINNET a découvert que le Cinéma Olympia loue à la collectivité des places de stationnement. Il indique que ces places de stationnement ne sont pas matérialisées sur site. Il note la somme de 7 000 € par an supportée par le Cinéma. L'élu demande si d'autres entreprises qui utilisent le même parking sont soumises également à la location d'un certain nombre de places et s'il ne faudrait pas revoir cette décision qui paraît assez « stupide » en supprimant purement et simplement cette redevance.

Monsieur GUINCHARD rétorque qu'il convient de mesurer ses propos quant à l'adjectif « stupide ». Il est étonné que Monsieur VOINNET découvre cette redevance.

Monsieur GUINCHARD confirme que le terrain n'a été vendu qu'en partie pour permettre l'installation du cinéma. Le parking a été gardé en « parking municipal ». 140 places ont été

attribuées au cinéma. Une convention convenant aux deux parties, a été conclue avec une location annuelle. Le restaurateur jouxtant le cinéma, prend en charge dans le montant de ses loyers, une partie de sous-location du parking. Il bénéficiera lui aussi, de sa cote part d'exonération. Il faut être tolérant et ouvert, notamment lorsqu'il s'agit de difficultés liées à la crise sanitaire.

Monsieur VOINNET comprend les raisons d'avoir mis en place cette location à un moment donné. Il se demande si ces raisons doivent subsister. Le fait de retirer cette redevance de 7 000 € pourrait aider le cinéma Olympia, qui est un établissement indépendant et qui joue un rôle bien au-delà de celui du loisir (accueil de réalisateurs, organisation de débats), à savoir un rôle culturel, social et éducatif.

Monsieur VOINNET cherche le moyen de permettre au cinéma Olympia de « vivre mieux ». La suppression de cette location serait un plus pour l'établissement. Les clients des autres entreprises installées dans ce secteur utilisent le parking et n'ont pas à louer de places de stationnement, d'autant que le stationnement est gratuit à Pontarlier.

Monsieur GENRE indique à Monsieur VOINNET qu'il s'agit d'un raccourci et replace les faits dans leur contexte. Il rappelle que la construction de ce complexe, qui fait honneur à la Ville, à son exploitante et à ses salariés, a été réalisée sur du terrain appartenant à la collectivité. Le coût de construction des places de stationnement aurait déséquilibré le coût de construction du projet. La convention conclue a été l'un des éléments qui a permis l'aboutissement de cette construction. L'amortissement de l'investissement à réaliser pour la création de 140 places de parking aurait été largement supérieur au montant de la location annuelle. La création d'un parking public/privé était judicieuse pour la collectivité. La Ville de Pontarlier a aidé le cinéma Olympia pour la construction du complexe.

Monsieur GUINCHARD souligne que tous les frais de fonctionnement du parking incombent à la Ville de Pontarlier (entretien, déneigement, éclairage). L'élu confirme l'accord gagnant/gagnant des deux parties. Cet accord n'est pas remis en cause. Il espère que le cinéma Olympia pourra reprendre la même activité qu'avant la période de la pandémie.

Monsieur GUINCHARD se dit « froissé » par l'apparition de cette délibération sur les réseaux sociaux avant même son passage en Conseil Municipal.

Monsieur GENRE conclut qu'il ne faut pas créer un « cas spécifique ». Il convient de rester équitable. L'accord conclu il y a quelques années est bénéfique pour les deux parties.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Valide le principe d'une subvention exceptionnelle de la Ville de Pontarlier au titre de l'année 2021 ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à verser au Cinéma Olympia la somme de 3 580,48 €.

Culture - Tourisme - Jumelage

Affaire n°11 : Adhésion de la Ville de Pontarlier à l'association "Folklore Comtois"

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

Créée en 1960 par l'abbé Jean Garneret (1907-2002), l'association Folklore Comtois a pour objet d'étudier et de sauvegarder le patrimoine populaire franc-comtois. Le siège social de l'association est fixé au Musée des maisons comtoises à Nancray.

L'association est composée de membres adhérents et de membres bienfaiteurs. Ils reçoivent le bulletin de liaison « *La Naitoure m'a dit… »* et la revue annuelle « *Le Barbizier ».* Ils bénéficient de prix spéciaux sur les publications de l'association.

Il est proposé l'adhésion de la Ville de Pontarlier à cette association pour l'année 2022. L'adhésion pourra être renouvelée annuellement.
En effet, cette adhésion apporterait, à la Ville de Pontarlier et plus particulièrement aux Archives municipales, la possibilité de participer à la découverte du patrimoine local ainsi que d'étudier et de collaborer aux recherches en lien avec des publications, des expositions ou autres manifestations organisées par cette association.

Le montant de la cotisation annuelle en 2022, pour les membres adhérents, s'élève à 30 €.

La Commission Culture - Tourisme - Jumelage a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 19 janvier 2022.

A l'issue de la présentation par Madame THIEBAUD-FONCK, Monsieur VOINNET souhaite rendre hommage à l'Abbé GARNERET pour son travail considérable dans la réalisation de relevés, plans, dessins, la rédaction de nombreux articles et ouvrages sur la culture comtoise et des recueils de chansons populaires et de littérature. L'Abbé GARNERET est aussi à l'origine du Musée comtois situé à la Citadelle de Besançon (repris depuis par la Ville de Besançon) et du Musée des maisons comtoises de Nancray qui conservent toujours aujourd'hui le fruit de ses nombreuses collectes.

Monsieur VOINNET accueille avec bienveillance l'adhésion de la Ville de Pontarlier à cette association.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve l'adhésion de la Ville de Pontarlier à l'association « Folklore Comtois » pour l'année 2022 ;
- Autorise Monsieur le Maire à signer le bulletin d'adhésion et à procéder au versement de la cotisation.

Culture - Tourisme - Jumelage

Affaire n°12 : Médiathèque municipale - Traitement des documents déclassés pour élimination ou aliénation

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

Comme toutes les bibliothèques publiques, la Médiathèque Municipale de Pontarlier est régulièrement amenée, dans le cadre de l'actualisation et du suivi de ses collections, à procéder au retrait de fonds ne présentant plus d'intérêt pour les usagers selon les critères suivants :

- Mauvais état matériel et ne pouvant être réparé ;
- Contenu périmé ou obsolète ;
- Ne correspondant plus à la demande du public.

Ces opérations, intitulées « désherbage » dans le jargon professionnel, ne concernent pas les œuvres à caractère ancien, rare ou précieux au sens de la réglementation en vigueur. Ces documents sont donc déclassés pour élimination ou aliénation sans préjudice pour l'intérêt patrimonial de la bibliothèque, et sans que soit sollicité l'avis du Ministère de la Culture.

En vertu de l'article L.310-5 du Code du patrimoine, en vigueur depuis la loi n°2021-1717 du 21 décembre 2021 relative aux bibliothèques et au développement de la lecture publique, les collections des bibliothèques des collectivités territoriales ou de leurs groupements qui relèvent du domaine privé mobilier de la personne publique propriétaire sont régulièrement renouvelées et actualisées. Les exemplaires retirés sont marqués d'un tampon le signalant de façon explicite.

Les œuvres déclassées peuvent faire l'objet :

- De transfert à des bibliothèques d'écoles ou de cession, à titre gratuit, à des partenaires intéressés (associations à caractère culturel ou social) conformément à l'article L3212-4 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques ;
- D'approvisionnement des caisses de bookcrossing ;
- De destruction quand les documents sont jugés irrécupérables. Ils sont alors transmis au syndicat mixte Préval Haut-Doubs pour recyclage. Le coût de cette valorisation est nul pour la collectivité.

Dans le cadre du désherbage mené sur l'année 2021, il est proposé de retirer des collections un ensemble de 2 940 exemplaires. 55,5 % sont proposés en dons ou intégreront le dispositif « bookcrossing », 44,5 % sont voués à la destruction en raison de leur état déplorable. La liste de ces ouvrages est consultable sur demande, sous forme de fichiers informatiques.

Les périodiques non conservés au-delà de leur délai d'usage sont également recyclés.

La Commission Culture - Tourisme - Jumelage a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 19 janvier 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à procéder au traitement des documents déclassés des collections de la Médiathèque Municipale de Pontarlier.

Culture - Tourisme - Jumelage

Affaire n°13 : Médiathèque municipale - Modification du règlement intérieur

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

Le règlement intérieur de la Médiathèque municipale encadre les conditions d'accès à l'établissement, les conditions d'inscription des publics, de consultation et de communication des ressources documentaires, ainsi que les conditions de prêt des documents.

Conformément aux dispositions du livre III du Code du Patrimoine, issues de la loi n°2021-1717 du 21 décembre 2021, les principes fondamentaux d'égal accès de tous à la culture, à l'information, à l'éducation, à la recherche, aux savoirs et aux loisirs ainsi que le développement de la lecture sont des missions inhérentes assurées par la Médiathèque municipale.

Il convient aujourd'hui de compléter le règlement intérieur de l'établissement par les dispositions suivantes :

- Afin de favoriser l'accès à la Culture, il est proposé la gratuité aux enfants de moins de 18 ans quel que soit le lieu de résidence et aux personnes en situation de handicap. Les quotas d'emprunt sont également revus à la hausse ;

- Les conditions d'application du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) sont détaillées sous l'article 2 – Inscriptions ;

- Toute personne par le fait de son inscription ou de fréquentation de la Médiathèque municipale s'engage à se conformer au présent règlement ;

- Porté à la connaissance du public par voie d'affichage dans les locaux de la Médiathèque municipale ainsi que par la mise en ligne sur son portail, le nouveau règlement intérieur sera présenté lors de chaque inscription à tout usager qui en fait la demande.

Le règlement intérieur mis à jour et présenté en annexe, prendra effet à compter du 1er mars 2022.

La Commission Culture - Tourisme - Jumelage a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 19 janvier 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve le règlement intérieur de la Médiathèque municipale de Pontarlier joint en annexe ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant
  - à signer le règlement intérieur ;
  - à accomplir toute démarche permettant de faire appliquer et respecter le présent règlement.

PONTARLIER
MÉDIATHÈQUE

www.ville-pontarlier.fr

Règlement intérieur

Médiathèque municipale

PREAMBULE 3
ARTICLE 1 : ACCES A LA MEDIATHEQUE 3
ARTICLE 2 : INSCRIPTIONS 3
ARTICLE 3 : MODALITES DE PRET 4
3.1 Conditions générales de prêt 5
3.2 Quotas de prêts 6
3.3 Droits attachés aux documents 6
ARTICLE 4 : CONSULTATION SUR PLACE 7
4.1 Consultation sur place des documents du fonds ancien 8
4.2 Consultation des postes informatiques 8
ARTICLE 5 : REGLES DE VIE COLLECTIVE 9
ARTICLE 6 : DISPOSITIONS RELATIVES AUX SANCTIONS 10
6.1 Retard et facturation 10
6.2 Sanctions disciplinaires 10
ARTICLE 7 : APPLICATION DU REGLEMENT 11

Préambule

La Médiathèque municipale de Pontarlier est un service public. Elle est un lieu d'accès de tous à la culture, à l'information, à l'éducation, à la recherche, aux savoirs et aux loisirs et participe au développement de la lecture conformément aux dispositions des articles L 310-1 A et suivants du Code du Patrimoine.

Le rôle des bibliothécaires est d'accompagner et d'aider les usagers à utiliser au mieux les ressources mises à disposition.

Le présent règlement est destiné à fixer les droits et les devoirs des usagers. Il fait donc l'objet d'une remise à jour et offre de nouveaux avantages aux abonnés de la Médiathèque. Tout usager de la Médiathèque (inscrit ou non) doit s'engager à le respecter.

Le règlement intérieur en vigueur est abrogé et remplacé par celui-ci dont les dispositions sont les suivantes.

Article 1 : Accès à la Médiathèque

L'accès à la Médiathèque municipale est libre et gratuit pour tous, sous réserve du respect du présent règlement.

Le personnel de la Médiathèque est à la disposition de tous les publics pour les accueillir, les orienter, les aider dans leurs recherches ou les conseiller dans leurs lectures. Si le personnel peut aider les usagers lors de leurs recherches informatiques ou lors de démarches particulières, il n'est pas habilité à effectuer des démarches administratives pour le compte des usagers.

Les horaires de la Médiathèque sont fixés par un arrêté municipal qui est porté à la connaissance du public par voies d'affiches, de presse et sur le site internet de la Ville.

Les enfants de moins de 12 ans ne sont pas acceptés sans accompagnateurs adultes. La Médiathèque rejette toute responsabilité en cas d'accidents.

Article 2 : Inscriptions

L'inscription est nécessaire pour emprunter les documents dont le prêt est autorisé. Les tarifs d'abonnement à la Médiathèque, votés par le Conseil Municipal, font l'objet d'un affichage permanent sur la banque d'accueil du secteur Adulte.

L'inscription est immédiate et valable pour une durée d'un an, de date à date. Il sera remis à chaque personne ayant réglé sa cotisation une carte personnelle de lecteur à conserver. Les inscriptions sont prises tout au long de l'année.

Le personnel n'effectue plus d'inscription un quart d'heure avant la fermeture de la Médiathèque.

L'adhérent devra signaler au personnel de la Médiathèque tout changement d'adresse ou d'identité.

Chaque usager est personnellement responsable de sa carte et des documents enregistrés sur celle-ci. Cette carte devra être présentée lors de chaque emprunt ou demande de réservation. Pour autant, une tolérance de trois oublis de carte dans l'année est accordée. Passés ces trois oublis, la carte est considérée comme perdue et pourra être remplacée en contrepartie d'une facturation selon le tarif en vigueur.

En cas de perte ou de vol, l'usager devra rapidement le signaler à l'accueil de la Médiathèque. Le remplacement de la carte est facturé selon le tarif en vigueur.

En vertu des dispositions de la loi Informatique et Liberté n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) n° 2016/679 du 27 avril 2016 applicable à compter du 25 mai 2018, les usagers disposent d'un droit d'information, d'opposition, d'accès et de rectification de leurs données personnelles. Les informations relatives à l'identité de l'usager, ainsi que la teneur de ses emprunts, sont confidentielles.

Afin de permettre la gestion des prêts, seules les données personnelles nécessaire au bon fonctionnement du service sont collectées : identité, âge, représentant légal pour les mineurs, adresse de domiciliation, numéro de téléphone, adresse mail.

Pour tout renseignement lié aux données personnelles, chaque usager peut appeler au 03.81.38.81.37. ou contacter le Délégué à la Protection des Données de la Ville de Pontarlier à l'adresse suivante : rgpd@ville-pontarlier.com.

Tout complément d'informations est consultable sur le site de la C.N.I.L. : https://www.cnil.fr/fr/reglement-européen-protection-donnees.

Article 3 : Modalités de prêt

Les conditions de prêts des documents varient en fonction de la nature des différentes cotisations proposées aux usagers selon leurs lieux de résidence.

Sur présentation d'un justificatif de domicile, la Médiathèque propose :

- un abonnement annuel aux Pontissaliens et extérieurs ;

- un abonnement limité à six mois aux saisonniers ;

- un abonnement collectif aux associations et classes.

La gratuité est offerte :

- **pour les moins de 18 ans** sur présentation d'une pièce d'identité ;

- pour les titulaires de la carte « Avantage jeune » sur présentation du coupon ;

- pour les personnes demandeurs d'emploi, **en situation de handicap**, et bénéficiaires du RSA sur présentation d'un justificatif à jour.

Les tarifs de la Médiathèque comprennent également la consultation internet, les photocopies et impressions Internet ainsi que les amendes pour détérioration, perte ou non restitution de matériel.

Le montant des divers abonnements et services payants (impressions, photocopies) est fixé annuellement par le Conseil Municipal.

Ces conditions font l'objet d'une information écrite, disponible à la banque d'accueil du secteur Adulte de la Médiathèque.

3.1 Conditions générales de prêt

La responsabilité des personnels ne peut en aucun cas être engagée dans le choix des mineurs. L'équipe se réserve le droit de prévenir les usagers si un document comporte un contenu sensible. Certains documents notamment les DVD soumis à une limite d'âge ne seront prêtés qu'avec l'accord explicite (écrit ou oral) d'un représentant légal majeur.

Les prêts sont renouvelables deux fois.

Les usagers ont la possibilité de réserver gratuitement les documents par le prêt à emporter. La durée de mise à disposition des documents est de dix jours. Ce système de prêt à emporter est accessible via le site internet de la Médiathèque ou par téléphone. Les livres sont considérés comme "réservés" à partir du moment où un mail ou un courrier a été transmis aux usagers.

Une prolongation du prêt est possible, sur demande de l'usager, à la condition qu'aucune réservation n'ait été faite pour le document concerné.

Les usagers sont tenus de rapporter les documents empruntés dans les délais prescrits (cf. article 6 Dispositions relatives aux sanctions p. 10).

Il est demandé aux usagers de prendre soin des documents qui sont mis à leur disposition.

Il est strictement interdit d'écrire, de dessiner, ou de faire une quelconque marque sur les documents, de plier ou de corner les pages. Il est interdit aux utilisateurs d'effectuer eux-mêmes des réparations.

Toute dégradation prononcée pourra faire l'objet d'une demande de rachat du document abîmé.

3.2 Quotas de prêts

Le nombre de documents par carte est le suivant :

Abonnement Pontarlier, extérieur, saisonniers et "Carte jeune"	Abonnement moins de 18 ans	Tarif Collectivités
- 9 livres, pour 3 semaines - 9 documents audiovisuels (CD, DVD, Livres Lus, Vinyles) pour 3 semaines - 3 revues pour 3 semaines - 1 jeu vidéo pour 6 semaines - 1 méthode de langue pour 3 mois	- 9 livres, pour 3 semaines - 3 revues, pour 3 semaines - 1 jeu vidéo pour 6 semaines	- 6 livres audio pour 3 semaines - 12 livres pour 3 semaines /!\ le prêt de documents multimédias à des personnes morales en vue d'un usage collectif est interdit.

3.3 Droits attachés aux documents

❖ Dons

Le personnel de la Médiathèque est habilité à recevoir, pour l'établissement, des dons de documents à l'exclusion des supports vidéo. Les ouvrages qui ne seront pas retenus pour inscription à l'inventaire, seront, soit remis au donateur si celui-ci en exprime le désir, soit acheminés dans un centre de recyclage ou en livres voyageurs.

Le personnel de la Médiathèque se réserve le droit de refuser un don ou d'effectuer une sélection, particulièrement si celui-ci est conséquent et ne correspond pas aux orientations documentaires de la Médiathèque.

Il est interdit de déposer des dons dans la boîte de retour et il est recommandé de les adresser directement aux bibliothécaires.

❖ Reproduction des documents

En vertu des articles L 111-1 et suivants du code de la Propriété intellectuelle, la Médiathèque respecte la législation en vigueur sur la reproduction des documents et celle relative aux droits d'auteurs.

Aussi, elle dégage sa responsabilité de toute infraction aux règles énoncées ci-dessous :

- les auditions ou visionnages des documents multimédias sont exclusivement réservés à un usage personnel dans le cadre familial ou privé (cercle de famille) ;

- la reproduction partielle des documents écrits n'est tolérée que pour un usage strictement personnel. Sur demande, les bibliothécaires peuvent effectuer des photocopies d'un extrait d'un document de la Médiathèque. Ces photocopies sont facturées le prix d'une impression. (cf. tarifs annuels en vigueur) ;

- la reproduction partielle ou totale des documents sonores et multimédias (CD audio, DVD) est formellement interdite.

❖ Spécificité des conditions de prêt du secteur audiovisuel

En cas de perte ou de détérioration abusive d'un document du secteur audiovisuel (CD, DVD, Jeu vidéo), l'emprunteur devra rembourser le ou les documents concernés.

Attention : concernant les DVD, le prix payé par la Médiathèque n'est pas le prix public. Ce prix comprend aussi les droits de prêt et/ou de consultation sur place et peut être de plusieurs fois supérieur au prix public.

Pour cette raison, la Médiathèque ne pourra accepter le remplacement du document mais uniquement son remboursement avec un tarif incluant les droits de prêts (la valeur moyenne d'un DVD est de 50 €).

La Médiathèque municipale a acquitté des droits spécifiques de prêt et/ou de consultation sur place pour les DVD :

- **le droit de prêt** permet la visualisation du document dans le cadre strictement privé du cercle familial. Toute consultation, même individuelle, hors du cercle familial est strictement interdite ;
- **le droit de consultation sur place** permet de visionner ces DVD dans les locaux de la Médiathèque. L'utilisation collective est donc illicite dans les locaux ne relevant pas de la Médiathèque. Aussi, le prêt de documents multimédias à des personnes morales (associations, écoles, hôpitaux…) est interdit car ces emprunteurs destinent ces documents à un usage collectif.

Toute duplication totale ou partielle des DVD est rigoureusement interdite sous peine de poursuites judiciaires.

L'emprunteur est responsable de ses emprunts, jusqu'à leur retour. Il doit s'assurer du bon état du support et de sa présence dans le boîtier avant la restitution du document. La Médiathèque ne peut être tenue responsable des éventuelles détériorations survenues sur les appareils de lecture DVD.

Article 4 : Consultation sur place

L'accès et la consultation sur place des documents sont ouverts à tous, gratuitement, et ne nécessitent pas d'inscription. Certains documents sont exclus du prêt et ne peuvent être consultés que sur place ; ils font alors l'objet d'une signalétique particulière.

4.1 Consultation sur place des documents du fonds ancien

Au regard de la préciosité et de la fragilité de certains documents conservés en réserve, il peut être demandé à un usager de déposer une carte d'identité en garantie le temps de la consultation d'un ouvrage issu du fonds ancien. La consultation des documents du fonds ancien se fait à la demande de l'usager auprès du personnel et se fait en dehors des horaires habituels d'ouverture. La demande doit être adressée au moins 48 heures ouvrées afin de préparer la consultation des ouvrages demandés.

4.2 Consultation des postes informatiques

L'accès aux postes informatiques est un service que la Médiathèque met gratuitement à la disposition de ses usagers, inscrits ou non, sous réserve du respect des dispositions prévues par la loi.

Pour accéder aux postes informatiques, l'usager doit décliner son identité.

Conformément à l'article L34-1 du Code des Postes et Communications Electroniques (CPCE) en vigueur : « (…) II. Les opérateurs de communications électroniques, et notamment les personnes dont l'activité est d'offrir un accès à des services de communications au public en ligne, effacent ou rendent anonyme, sous réserve des II bis à VI, les données relatives aux communications électroniques. (…) VI. Les données conservées et traitées dans les conditions définies au II bis à V portent exclusivement sur l'identification des personnes utilisatrices des services fournis par les opérateurs, sur les caractéristiques techniques des communications assurées par ces derniers et sur la localisation des équipements terminaux. Elles ne peuvent en aucun cas porter sur le contenu des correspondances échangées ou des informations consultées, sous quelque forme que ce soit, dans le cadre de ces communications. (…) ».

La Médiathèque est donc dans l'obligation légale de conserver certaines données :
- les données de trafic : (CPCE, art R 10-12 et s.) : données traitées en vue de l'acheminement d'une communication par un réseau de communications électroniques (CPCE, art. L 32, 18°). Il s'agit de données techniques générées lors de la connexion et de l'utilisation du réseau mis à disposition, logs, date et heures de connexion, durée de la connexion, caractéristiques techniques du terminal informatique utilisé et localisation du terminal utilisé ;

- les données personnelles : dans le respect de la loi « informatique et libertés », il s'agit uniquement des nom et prénom de la personne s'étant connectée. Aucune donnée personnelle supplémentaire (adresse, numéro de téléphone, numéro de sécurité sociale) ne pourra en aucun cas être collectée, conformément au Règlement Général sur la Protection des Données.

Le personnel de la Médiathèque se réserve le droit d'interrompre toute connexion dont l'usage ne serait pas en conformité avec certaines lois en vigueur, notamment la loi HADOPI (téléchargements illégaux), la loi de lutte contre le terrorisme ou certaines activités reconnues comme illicites (pédophilie, xénophobie, injures, piratages, autres).

Il est interdit d'utiliser ou de diffuser des logiciels permettant de lever les mesures de protection (DRM) sur les objets protégés (loi DADVSI).

L'accès se fait en priorité sur réservation, par tranches de 30 minutes. Hors période d'affluence, il est possible de demander expressément aux bibliothécaires d'augmenter le temps de consultation une fois les 30 minutes écoulées. L'accès aux jeux vidéo installés sur les PC du second étage se fait sous les mêmes conditions mais sans possibilité d'augmenter le temps de jeu au-delà de 45 min par personne et par jour.

Si un poste de consultation est libre, il est possible d'y accéder sans réservation, après avoir demandé l'autorisation au personnel de la Médiathèque. L'utilisateur doit également respecter le calme relatif au lieu d'accueil et se référer au bibliothécaire en cas de difficulté.
L'impression de tous documents (pages Web comprises) est facturée suivant les tarifs municipaux votés lors du Conseil Municipal.

Toute infraction au présent règlement pourra entraîner l'exclusion définitive de l'espace multimédia.

Article 5 : Règles de vie collective

L'accès est interdit à toute personne qui, par son comportement ou sa tenue (ivresse, incorrection, bruit, violence physique ou verbale, acte délictueux), entraîne une gêne pour le public ou le personnel. Une tenue correcte est exigée au sein de la Médiathèque.

En outre dans l'enceinte de l'établissement, il est interdit :
- de pénétrer dans la médiathèque avec des animaux ;
- de fumer ;
- de boire et de se restaurer ;
- d'introduire et de consommer de l'alcool ;
- de se déplacer en rollers, skate ou trottinette ;
- d'utiliser abusivement des appareils susceptibles de troubler la quiétude du public (téléphones portables, baladeurs, récepteurs radios,...) ;
- de distribuer des tracts ou d'apposer des affiches sans autorisation préalable du personnel.

La Médiathèque n'est pas responsable des vols commis à l'encontre des usagers. Elle ne répondra pas non plus des préjudices intervenant à l'intérieur de la Médiathèque, en cas de litige entre usagers.

Le personnel sous l'autorité de la Direction, est habilité à expulser ou à interdire d'accès tout contrevenant au règlement ou encore à faire appel aux forces de l'ordre. Toute infraction au règlement pourra faire l'objet d'une sanction consistant en une privation d'accès à la Médiathèque pendant une durée de trois mois.

Article 6 : Dispositions relatives aux sanctions

6.1 Retard et facturation

En cas de retard dans la restitution des documents empruntés, la Médiathèque prend toute disposition pour assurer le retour ou le recouvrement des documents.

Première relance (8 jours de retard)	Envoi d'un courrier ou d'un mail pour signaler le retard.
Deuxième relance (24 jours de retard)	
Troisième relance (40 jours de retard)	Envoi d'un courrier pour signaler le retard et pour avertir d'une éventuelle facturation.
Facturation (80 jours de retard)	Facture du montant des ouvrages non rendus et une amende forfaitaire de 10€ auprès du Trésor Public.

Un usager n'ayant pas restitué un document dans les délais impartis n'est pas autorisé à emprunter de nouveaux documents dans les différents services de la Médiathèque tant qu'il n'a pas régularisé sa situation.

6.2 Sanctions disciplinaires

En cas d'infraction commise par un usager à l'intérieur de la Médiathèque, cet usager sera sanctionné selon la grille présente ci-après.

Type de problème	Manifestations principales	Mesures
Refus des règles de vie en collectivité	Comportement bruyant Refus d'obéissance Remarques déplacées ou agressives	Rappel au règlement
	Persistance d'un comportement indiscipliné constant ou répété Refus systématique d'obéissance et agressivité caractérisée	Avertissement suivant la nature des faits
Non-respect des biens et des personnes	Comportement provoquant ou insultant Manque de respect caractérisé	Exclusion temporaire
	Dégradations mineures du matériel mis à disposition	
Menaces vis-à-vis des personnes ou dégradations volontaires des biens	Agressions physiques envers les autres usagers ou le personnel, dégradation importante ou vol du matériel mis à disposition	Exclusion définitive Poursuites pénales

Les avertissements seront adressés par courrier de Monsieur le Maire.

Les exclusions seront prononcées exclusivement par Monsieur le Maire. Elles résulteront d'une procédure contradictoire qui garantit le respect des droits de la défense, dans le cadre de laquelle l'intéressé a pu présenter ses observations.

En application de ce principe, avant de prononcer une sanction, la Ville de Pontarlier doit recueillir les observations de l'usager concerné par la sanction.

Article 7 : Application du règlement

Le présent règlement est consultable sur place et peut être remis sur demande à tout usager, même non inscrit de la Médiathèque. Toute modification du présent règlement sera portée à la connaissance du public selon les modalités prévues (affichage).

Le présent règlement, approuvé par le Conseil Municipal en date du 7 février 2022, prendra effet à compter du 1er mars 2022.

A Pontarlier, le

Le Maire,

Patrick GENRE

Culture - Tourisme - Jumelage

Affaire n°14 : Médiathèque municipale - Compléments apportés à la grille tarifaire 2022

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

Par délibération du 13 décembre 2021, les tarifs 2022 de la Médiathèque municipale ont été validés.

Suite à la modification du règlement intérieur de l'établissement, il convient de compléter cette grille tarifaire comme suit :

Avant modification	Après modification
Gratuité accordée aux enfants de moins de 15 ans habitant Pontarlier	Gratuité accordée aux enfants de moins de 18 ans, quel que soit leur lieu de résidence
Sans mention	Gratuité accordée aux personnes en situation de handicap

La Commission Culture - Tourisme - Jumelage a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 19 janvier 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve les conditions tarifaires ci-dessus, complémentaires aux tarifs 2022 de la Médiathèque municipale de Pontarlier ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à accomplir toute démarche permettant de les appliquer.

Communication - Relations Publiques - Vie des quartiers

Affaire n°15 : Journal municipal "Pontarlier Votre Ville" - Tarifs de la régie publicitaire

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

La Ville de Pontarlier édite son magazine municipal *Pontarlier Votre Ville* deux fois par an, à destination de tous les Pontissaliens et Pontissaliennes.

Pour ce faire, le Marché passé sur procédure adaptée intitulé « conception, impression, distribution et régie publicitaire du journal municipal », n°2021/17 est composé de 4 lots.

Concernant le lot 3 correspondant à la prestation de vente des espaces publicitaires, il convient de définir les tarifs applicables. Il est proposé de les arrêter de la manière suivante (tarifs indiqués au MAPA) :

Formats	Tarifs HT
¼ page (format portrait)	240,00 €
½ page (format paysage)	400,00 €
1 page	750,00 €
4ème de couverture	1 200,00 €

Ces tarifs pourront être majorés de + 20 % ou – 20 % selon les négociations effectuées par le prestataire.

Très exceptionnellement et sur accord écrit de la collectivité, la 4ème de couverture pourra être vendue sous la forme de deux ½ pages au tarif exceptionnel de 600 € HT l'unité, avec uniquement la possibilité d'une majoration de + 20 %.

Ces tarifs sont valables depuis la notification du MAPA au 28 septembre 2021 jusqu'à la fin du marché qui prendra effet au 31 décembre 2023.

La Société Elixir devra produire un bilan des commercialisations à l'issue de l'édition de chaque numéro et le transmettre à la collectivité.

La Commission Communication - Relations Publiques - Vie des quartiers a émis un avis favorable à la majorité lors de sa séance du 13 janvier 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve la liste des tarifs de ventes d'espaces publicitaires et leur variation dans le cadre du journal municipal ;

- Autorise Monsieur le Maire à vendre exceptionnellement la dernière de couverture en deux espaces.

Communication - Relations Publiques - Vie des quartiers

Affaire n°16 : Championnat de France de Tarot - Avenant n°2 à la convention 2019/2023

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

Les Championnats de France de Tarot en donnes libres se déroulent à Pontarlier depuis 1990.

Cette manifestation, à la fréquentation croissante, rassemble chaque année plus de 7 000 joueurs. Elle constitue indéniablement un atout pour la notoriété de la Ville.

Forte de cette réussite, la Fédération Française de Tarot, le Comité Régional de Franche-Comté, le Club Atouts Maîtres de Pontarlier et la Ville de Pontarlier ont décidé de renouveler leur partenariat, formalisé dans une convention signée le 15 avril 2017 ayant pour objet de définir, pour cinq ans à compter du 1er janvier 2019, les modalités d'organisation des Championnats de France de Tarot en donnes libres.

Par délibération en date du 18 décembre 2020, un premier avenant a porté la date d'échéance de la convention du 31 décembre 2023 au 31 décembre 2024.

En raison de la crise sanitaire liée à la COVID-19 et, du fait de l'annulation de la manifestation « Championnat de France » en 2021, il convient de reporter la date d'échéance de la convention au 31 décembre 2025 par le biais d'un second avenant dont le projet est joint en annexe.

La Commission Communication - Relations Publiques - Vie des quartiers a émis un avis favorable à la majorité lors de sa séance du 13 janvier 2022.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve l'avenant n°2 à la convention d'objectifs et de moyens entre la Ville de Pontarlier, la Fédération Française de Tarot, le Comité Régional de Franche-Comté et le Club Atouts Maîtres de Pontarlier ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer l'avenant n°2 et à l'appliquer.

AVENANT n°2 A LA CONVENTION D'OBJECTIFS ET DE MOYENS

ENTRE LES SOUSSIGNES
D'UNE PART,
La Commune de Pontarlier, sis 56 rue de la République, représentée par son Maire en exercice, Monsieur Patrick GENRE, autorisé à signer le présent avenant par délibération en date du 7 février 2022.

Ci-après dénommée "la Ville"
ET
D'AUTRE PART,
La Fédération Française de Tarot représentée par Mr Patrick BAUMGARTEN, son Président, agissant en qualité de représentant légal, dont le siège social est situé au 71380 OSLON, Z.A. Les Grandes Terres – Route de Saint Germain du Bois ;

Ci-après dénommée "l'association"

ET
D'AUTRE PART,

Le Comité Régional de Franche Comté de Tarot représenté par Mr Mickaël CARMAGNAT, son Président, agissant en qualité de représentant légal, dont le siège social est situé au
25000 BESANCON, 17 rue Paul VERLAINE ;

Ci-après dénommé "le comité"

ET
D'AUTRE PART,
Le Club Atouts Maîtres de Pontarlier représenté par Mme Corinne FAUVET, sa Présidente, agissant en qualité de représentant légal, dont le siège social est situé au 25300 PONTARLIER, 24 rue de Joux ;

Ci-après dénommé « le club »

Il est convenu d'un commun accord entre les signataires ce qui suit :

Préambule

En raison de la crise sanitaire liée au COVID-19 et, de fait, de l'annulation de la manifestation « Championnat de France » en 2021, les dispositions de l'article II (durée de l'action) de la Convention d'objectifs et de moyens sont modifiées comme suit :

Article 1 :
La présente convention se terminera au 31 décembre 2025.

Article 2 :
Les autres articles restent inchangés.

A Pontarlier, le

Ville de Pontarlier, le Maire, Patrick GENRE

Fédération de France de Tarot, le Président, Patrick BAUMGARTEN

Comité Régional de Franche-Comté, le Président, Mickaël CARMAGNAT

Club Atouts Maîtres de Pontarlier, la Présidente, Corine FAUVET

Eau - Forêt - Voirie - Circulation - Entretien du patrimoine

Affaire n°17 : Rapport sur le Prix et la Qualité du service de l'Eau de l'année 2020

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	23

Comme chaque année, il est proposé de valider le Rapport sur le Prix et la Qualité du Service de l'Eau Potable de la Ville de Pontarlier.

Il est présenté dans les conditions prévues aux articles L. 2224-5, L.1411-13 et L.1413-1 du CGCT. Il est ensuite mis à la disposition du public.

Destiné à l'information des usagers et à la transparence dans la gestion des services publics de l'eau et de l'assainissement, le présent document regroupe l'ensemble des indicateurs techniques et financiers du service des eaux ainsi que les données relatives à la qualité de l'eau distribuée. Ce document a été créé par l'article 73 de la Loi n°95-101 du 2 février 1995 relative au renforcement de la protection de l'environnement (dite « Loi Barnier »). Cet article a été supprimé au profit de l'article L. 2224-5 du Code général des collectivités territoriales (CGCT). Le Décret n°95-635 du 6 mai 1995 qui précise le contenu et les modalités de présentation du rapport a été traduit dans les articles D. 2224-1 à D. 2224-5 du CGCT. Il a été complété par le Décret n°2007-675 du 2 mai 2007 (annexes V et VI des articles D.2224-1 à D. 2224-3 du CGCT) qui introduit les indicateurs de performance des services.

Ce dispositif réglementaire offre aux services un référentiel pour les engager dans une démarche de progrès et pour donner au public des éléments d'explication du prix de l'eau. Ces indicateurs permettent également le cas échéant d'évaluer une inscription de l'organisation institutionnelle dans une stratégie de développement durable.

Globalement, pour la Ville, l'ensemble des indicateurs techniques est stable.

La Commission Eau - Forêt a pris acte lors de sa séance du 21 janvier 2022.

Monsieur DEFRASNE énumère les principaux chiffres retrouvés dans le RPQE de l'année 2020.

Monsieur GENRE note que ce document est riche d'informations. Il salue le travail quantitatif et qualitatif de la DEA. Le rapport d'activité 2021 sera également présenté aux conseillers municipaux de Pontarlier. En revanche, celui de l'année 2022, du fait du transfert de la compétence Eau à la CCGP au 1er janvier 2022, sera soumis aux élus communautaires.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

- A examiné le Rapport 2020 sur le Prix et la Qualité du Service de distribution d'eau potable de la Ville de Pontarlier ;
- A pris acte dudit rapport.

Direction Eau et Assainissement

_____

SERVICE EAU
Distribution de l'eau Pontarlier

RAPPORT ANNUEL SUR LE PRIX ET LA QUALITE DU SERVICE DE L'EAU

2020

SOMMAIRE

1 PREAMBULE 4

2 Organisation du service 5

2.1 Protection et production 5

2.2 Distribution de l'eau 5

2.3 Population desservie (D101.1) 5

3 La production d'eau 6

3.1 Description du patrimoine 6

3.2 Volumes mis en distribution 7

3.3 Protection de la ressource (D108.3) 8

3.4 Evolution de la ressource en eau 9

4 Les ouvrages de stockage de l'eau 11

4.1 Descrition du patrimoine 11

4.2 Les travaux réalisés 12

5 Le réseau de distribution 12

5.1 Description du patrimoine 12

5.2 Les travaux réalisés 13

5.3 Taux moyen de renouvellement (P107.2) 15

6 Les branchements et compteurs d'eau 16

6.1 Description du patrimoine 16

6.2 Travaux sur les branchements et compteurs 16

7 Indicateurs de performance du réseau 17

7.1 Rendement du réseau de distribution (P104.3) 17

7.2 Indice linéaire des consommations (VP224) 18

7.3 Indice linéaire des volumes non comptés (P105.3) 19

7.4 Indice linéaire de pertes en réseau (P106.3) 20

8 Bilan Qualitatif 21

8.1 Analyses bactériologiques (P101.1) 21

8.2 Analyse Chimique (P102.1) 22

9 Tarification de l'eau et résultat financiers du service 22

9.1 Prix de l'eau 2019 22

9.2 Les autres indicateurs financiers 24

10 Actions de solidarité et de coopération décentralisées dans le domaine de l'eau .. 25

10.1 Dégrévement pour fuite 25

10.2 Abandons de créances ou versements à un fond de solidarité (p109.0) 26

11 Synthèse des indicateurs 27

1 PREAMBULE

Le présent rapport est présenté dans les conditions prévues aux articles L 2224-5 et L 5211-39 du CGCT. Il est ensuite mis à la disposition du public.

Destiné à l'information des usagers et à la transparence dans la gestion des services publics de l'eau et de l'assainissement, le présent document regroupe l'ensemble des indicateurs techniques et financiers du service des eaux ainsi que les données relatives à la qualité de l'eau distribuée. Ce document a été créé par l'article 73 de la Loi n°95-101 du 2 février 1995 relative au renforcement de la protection de l'environnement (dite « Loi Barnier »). Cet article a été supprimé au profit de l'article L2224-5 du Code général des collectivités territoriales (CGCT). Le Décret n° 95-635 du 6 mai 1995 qui précise le contenu et les modalités de présentation du rapport a été traduit dans les articles D2224-1 à D2224-5 du CGCT. Il a été complété par le Décret n° 2007-675 du 2 mai 2007 (annexes V et VI des articles D2224-1 à D2224-3 du CGCT) qui introduit les indicateurs de performance des services

Ce dispositif réglementaire offre aux services un référentiel pour les engager dans une démarche de progrès et pour donner au public des éléments d'explication du prix de l'eau. Ces indicateurs permettent en outre aux services qui le souhaitent d'évaluer leur inscription dans une stratégie de développement durable.

2 ORGANISATION DU SERVICE

2.1 PROTECTION ET PRODUCTION

Actuellement, la Communauté de Communes du Grand Pontarlier (CCGP) se compose de 10 communes représentant près de 28 000 habitants. Chacune de ces communes gère la mise en distribution de son eau soit en direct soit par le biais du Syndicat des Eaux de Dommartin et du Syndicat des Eaux de Bians. L'ensemble des communes sont alimentées en eau potable en tout ou partie soit depuis la nappe de l'Arlier soit depuis le lac de Saint-Point (via le Syndicat des Eaux de Joux).

La loi NOTRe (Nouvelle Organisation Territoriale de la République) prévoit que les compétences eau potable devront être transférées des communes aux Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) à fiscalité propre au plus tard le 31 décembre 2026 (compétences obligatoires des Communautés de Communes).

L'exercice de la compétence eau potable sur le territoire de la CCGP est synthétisé dans le tableau suivant :

<table>
<tr><td>Compétences / Communes</td><td>Doubs</td><td>Granges Narboz</td><td>Sainte Colombe</td><td>Chaffois</td><td>Dommartin</td><td>Houtaud</td><td>Vuillecin</td><td>Cluse et Mijoux</td><td>Verrières de Joux</td><td>Pontarlier</td></tr>
<tr><td>Protection/Production</td><td colspan="9">CCGP</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Transport</td><td colspan="3" rowspan="2">Commune</td><td colspan="3">Syndicat des eaux de Dommartin</td><td rowspan="2">Syndicat des Eaux de Bians</td><td colspan="3">Syndicat des Eaux de Joux</td><td rowspan="2">Commune</td></tr>
<tr><td>Commune</td><td colspan="2"></td><td>Commune</td><td>Commune</td><td>Commune</td></tr>
<tr><td>Distribution</td><td colspan="3">Commune</td><td colspan="2">Commune</td><td>Commune</td><td>Commune</td><td colspan="2">Commune</td></tr>
<tr><td>Relève des compteurs</td><td colspan="3">Commune</td><td colspan="3">Commune</td><td colspan="3">Commune</td><td>Commune</td></tr>
<tr><td>Facturation</td><td colspan="9">Commune</td></tr>
<tr><td>Nombre de structures intervenantes</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td></tr>
</table>

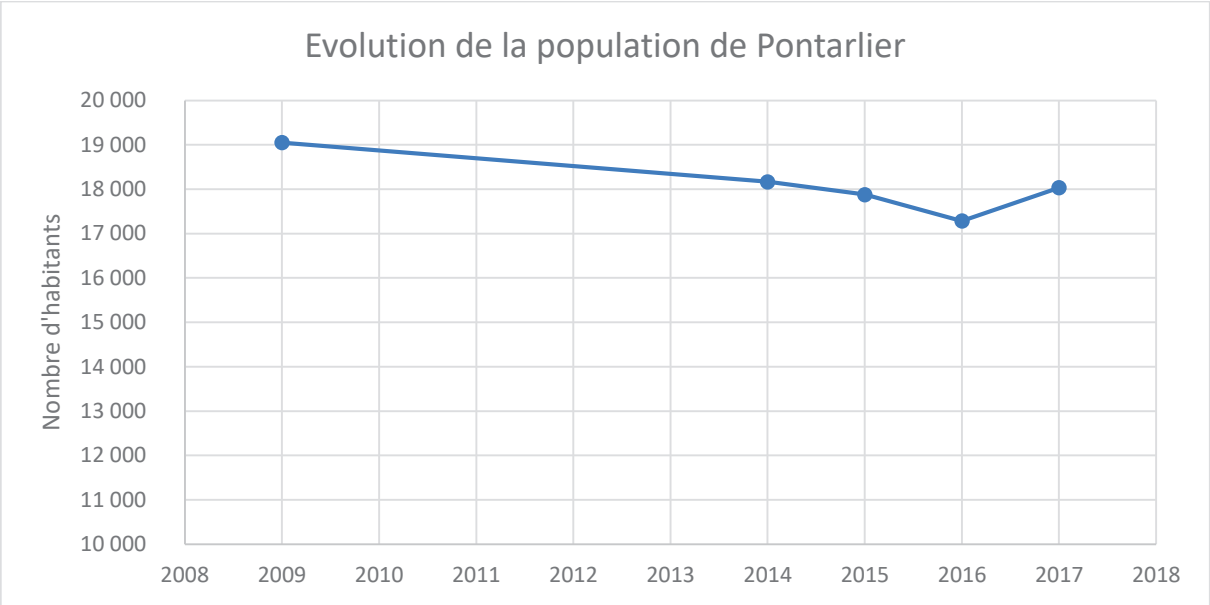
2.2 DISTRIBUTION DE L'EAU

Le service de l'eau est assuré en régie directe par la Ville de Pontarlier.

Les agents du service de l'eau de la Ville de Pontarlier assurent parallèlement en tant que prestataire de service, depuis le 1er février 2002 (contrat renouvelé en 2007, 2012 et 2017), la maintenance de la totalité des installations de production et de distribution d'eau potable du Syndicat des Eaux de Joux (l'usine de Montperreux au lieu-dit Chaon, le réservoir de Montperreux 2 500 m3, les 4 réservoirs de Montezan et 46 kilomètres de réseau alimentant 15 communes et environ, soit 28 000 habitants permanents).

2.3 POPULATION DESSERVIE (D101.1)

La quasi-totalité des habitants de la commune de Pontarlier, soit 18 167 personnes (au 31/12/2017), est raccordée au réseau de distribution d'eau potable (D101.0).



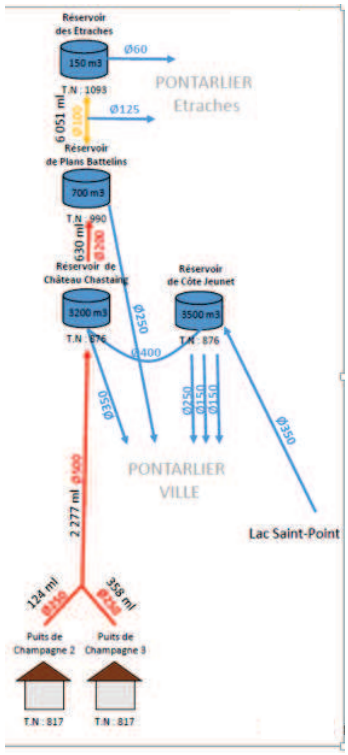
3 LA PRODUCTION D'EAU

3.1 DESCRIPTION DU PATRIMOINE

L'alimentation en eau de Pontarlier est assurée majoritairement par 2 puits (Champagne 2 et 3) qui se trouve dans la nappe de l'Arlier, au nord de l'aérodrome. Ils permettent de produire de l'eau désinfectée au moyen de chlore gazeux à un débit de 2*300 m³/h. Ces puits sont exploités par la CCGP.

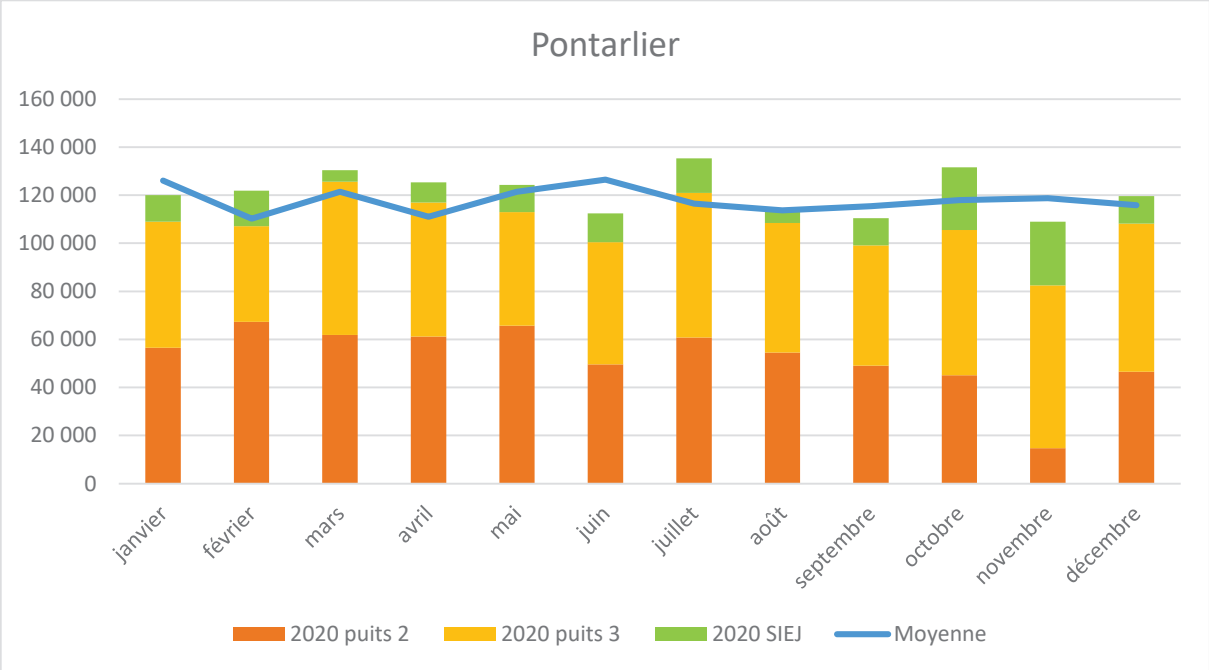
En appoint, l'eau provenant de la station de production du lac Saint Point (Syndicat des Eaux de Joux SIEJ) est mobilisable pour suppléer un incident à hauteur de 1 000 m³/j.

Le schéma suivant présente le système d'alimentation en eau de Pontarlier :



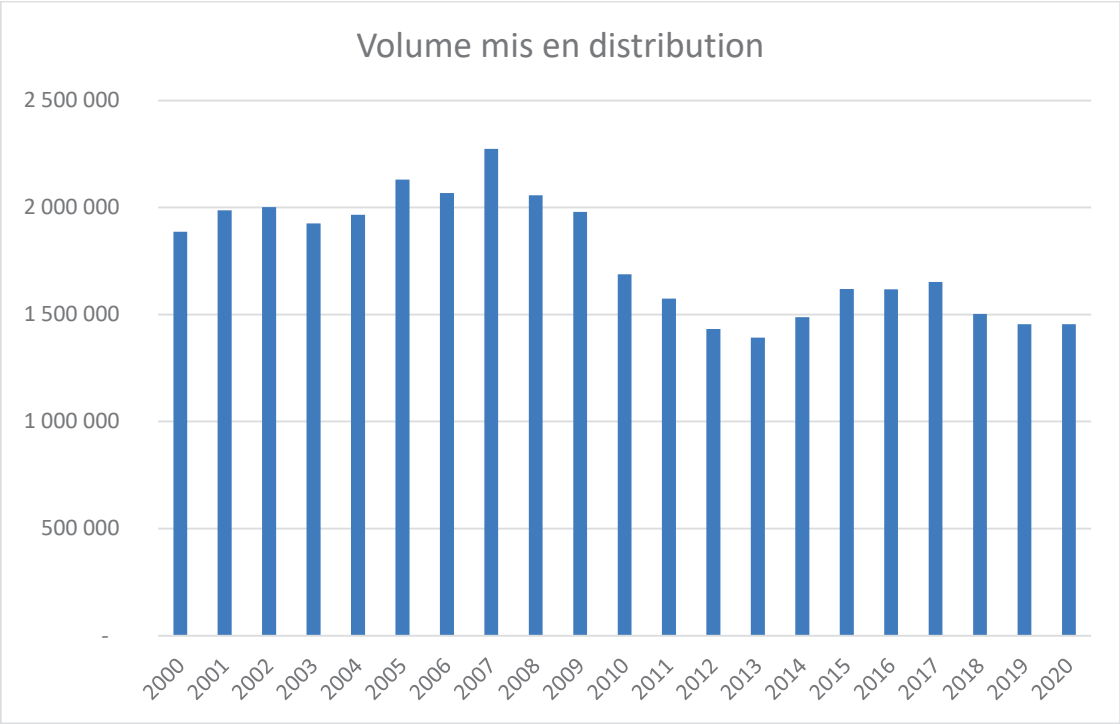
3.2 VOLUMES MIS EN DISTRIBUTION

Le graphique suivant présente les volumes mis en distribution au niveau du réseau de Pontarlier :

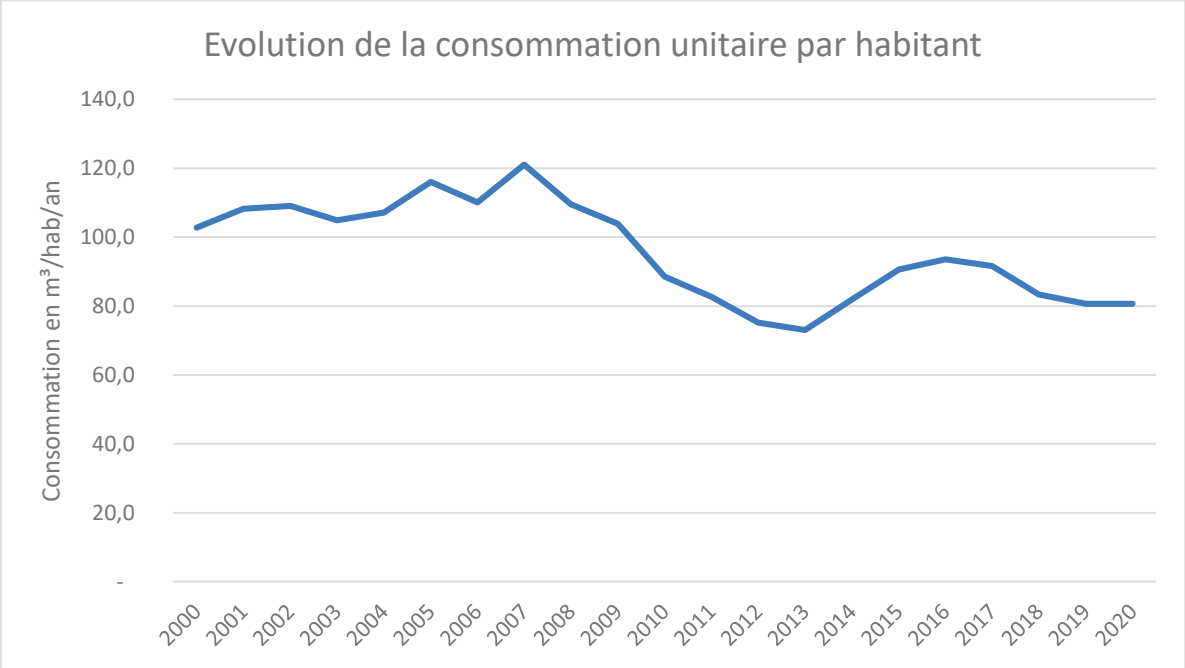


La production d'eau provient à 89 % d'eau souterraine (nappe de l'Arlier) et 11 % d'eau de surface (Lac Saint Point). L'interconnexion avec le SIEJ a été mobilisée de manière plus importante durant l'épisode de sécheresse entre juillet 2020 et durant les travaux de rénovation de Champagne 2.

Sur 2020, le volume mis en distribution a été de 1 454 414 m³, ce volume est comparable à 2019. On note une baisse globale des volumes depuis 2007.



La consommation unitaire par habitants sur Pontarlier se stabilise à hauteur de 80,6 m³/habitant/an.



3.3 PROTECTION DE LA RESSOURCE (D108.3)

Le tableau ci-dessous précise la situation de chacun des puits par rapport à leur arrêté et indique l'état de l'indice d'avancement et de protection de la ressource (IAPR).

Cet indice permet d'avoir le niveau d'avancement (exprimé en %) de la démarche administrative et opérationnelle de protection des points de prélèvement dans le milieu naturel afin d'assurer une protection effective de la ressource selon la réglementation en vigueur.

Les objectifs sont d'empêcher la dégradation des ouvrages, éviter les rejets de substances polluantes, maitriser le développement de toutes les nouvelles activités incompatibles avec la préservation de la ressource, renforcer les dispositifs de prévention.

Les règles de calcul sont les suivantes :

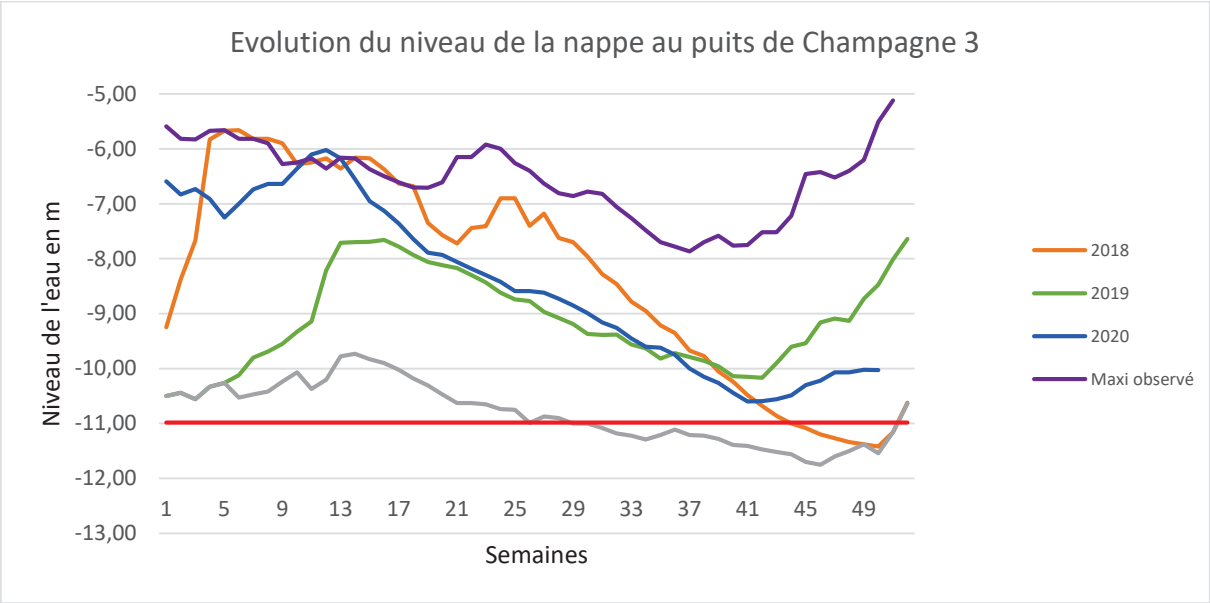
- 0% aucune action
- 20 % Etudes environnemental et hydrogéologue en cours
- 40 % Avis hydrogéologie rendu
- 50 % Dossier déposé en préfecture
- 60 % Arrêté préfectoral
- 80 % Arrêté préfectoral complètement mis en œuvre (terrains acquis, servitudes, travaux)
- 100 % Arrêté préfectoral complètement mis en œuvre et mise en place d'une procédure de suivi de l'application de l'arrêté

Ressources	Situation actuelle	Commentaire	IAPR
Puits de Champagne 2	Improtégeable, à abandonner	Ce puits est maintenu en fonctionnement dans l'attente de la mise en service et de validation du bon fonctionnement des Puits de Houtaud	0%
Puits de Champagne 3	Improtégeable, à abandonner	Ce puits est maintenu en fonctionnement dans l'attente de la mise en service et de validation du bon fonctionnement des Puits de Houtaud	0%
Lac Saint Point	Autorisée et protégée par DUP du 8 juillet 2016	Autorisé pas arrêté préfectoral le 8 juillet 2013. L'usine a été rénovée en 2015 pour installer une unité de filtration par membrane d'ultra filtration et une unité d'ozonation et de charbon actif en poudre	80%
Houtaud	Avis de hydrogéologue	L'hydrogéologue agrée a rendu son avis sur le PPI et le PPR. Une étude de faisabilité est en cours pour définir les travaux à réaliser pour la mise en production de ces puits et la mise en place d'une interconnexion entre les puits de Houtaud et de Dommartin 2 et 3	40%

En moyenne, l'indice de la protection de la ressource pour les ressources protégeables sur l'unité de distribution de Pontarlier est de 60 %.

3.4 EVOLUTION DE LA RESSOURCE EN EAU

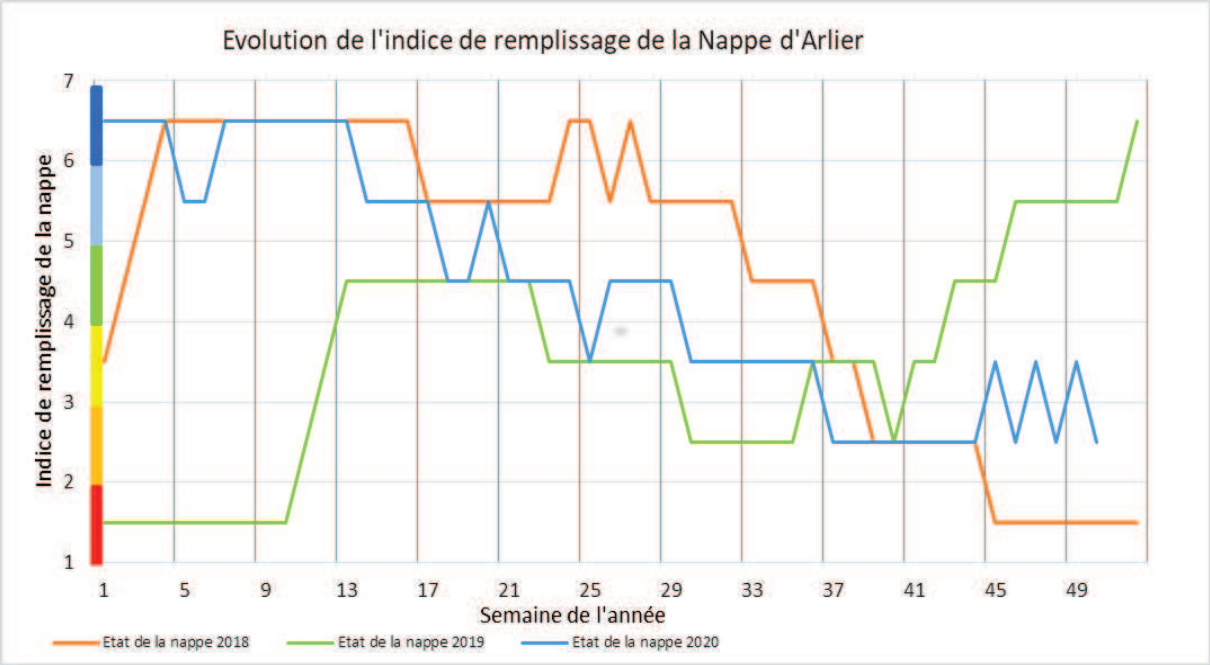
Le graphique suivant présente l'évolution des niveaux au Puits de Champagne n°3 qui est représentatif de l'évolution de la Nappe de L'Arlier.



On constate que la sécheresse 2020 a été plus marquée qu'en 2019 en particulier sur la fin d'année. En effet, l'année 2019 a été marquée par des épisodes orageux à partir de fin juillet alors que l'année 2020 a été particulièrement sèche jusqu'au début de l'hiver.

Au début de l'hiver la nappe de l'Arlier n'avait toujours pas retrouvé un niveau satisfaisant.

Un indicateur de remplissage de la nappe a été mis en place en 2019 pour communiquer plus facilement avec les usagers. Le tableau suivant retrace l'évolution de cet indicateur.



On constate que les effets des précipitations de fin d'année 2019 a permis de ramener l'indice à un niveau satisfaisant alors que fin 2020 aucune remontée n'a été observée.

4 LES OUVRAGES DE STOCKAGE DE L'EAU

4.1 DESCRITION DU PATRIMOINE

La distribution de la partie ville est assurée par un réseau maillé complexe, organisé autour de 2 réservoirs principaux, dits « de Côte Jeunet », de 3 500 m³, et « de Château Chastaing », de 3 200 m³ et d'un réservoir secondaire dit « des Plans Battelins », de 700 m³.

Le hameau des Etraches, très excentré de la zone urbanisée et comptant une petite centaine d'habitants, est desservi par le même réseau de distribution via un réservoir de 150 m³ alimenté par refoulement à partir du réservoir de Plans Battelins.

4.1.1 RESERVOIR DE CHATEAU CHASTAING

Le réservoir de Château Chastaing a été mis en service en 1962 et possède une capacité de stockage de l'ordre de 3 200 m³.

Il est alimenté par une conduite DN 500 depuis les puits de Champagne 2 et 3.

L'année 2019 a permis la rénovation complète de la station de refoulement d'eau vers le réservoir de Plan Battelins.

4.1.2 RESERVOIR DE COTE JEUNET

Le réservoir de Côte Jeunet a été mis en service en 1934 et dispose d'une capacité de stockage de l'ordre de 3 500 m³.

Il est alimenté par une conduite DN 400 depuis de réservoir de Château Chastaing en alimentation principale et en appoint par une conduite DN 350 depuis la station de production du lac Saint Point du SIEJ.

4.1.3 RESERVOIR DE PLAN BATTELINS

Le réservoir de Plan Battelins a été mis en service en 1970 et dispose d'une capacité de stockage de l'ordre de 700 m³. Il assure l'alimentation en eau des secteurs hauts de Pontarlier.

Il est alimenté depuis le réservoir de Château Chastaing grâce à une station de refoulement de 2*60 m³/h.

4.1.4 RESERVOIR DES ETRACHES

Le réservoir des Etraches a été mis en service en 1985. Il sert à l'alimentation de quelques hameaux dont le principal est celui des Etraches et ceux, plus petits, des Granges du Cernier, des Prés Dessus, des Prés Dessous, des Pauvres, de la Grange Canin et de la Malmaison.

Il possède une capacité de 150 m³ dont 120 m³ réservés à la défense incendie.

Il est alimenté depuis le réservoir de Plan Battelins grâce à une station de surpression de 2*15 m³/h.

4.2 LES TRAVAUX REALISES

4.2.1 MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Des opérations de maintenance et d'entretien ont été réalisées pour maintenir en état le patrimoine de Pontarlier.

Le nettoyage des réservoirs s'est déroulé au printemps à l'exception du réservoir de Côte Jeunet qui a été réalisé à l'automne.

Réservoir	Volume (m^3)	Année de mise en service	Nettoyage et désinfection
Château Chastaing	3200	1962	2020
Côte Jeunet	3500	1934	2020
Plans Battelins	700	1970	2020
Les Etraches	150	1985	2020

4.2.2 LES TRAVAUX D'INVESTISSEMENT

L'année 2020 a permis la réalisation de by-pass d'aspiration et de refoulement pour faciliter les opérations de nettoyage des réservoirs de Château Chastaing et Plan Battelins :

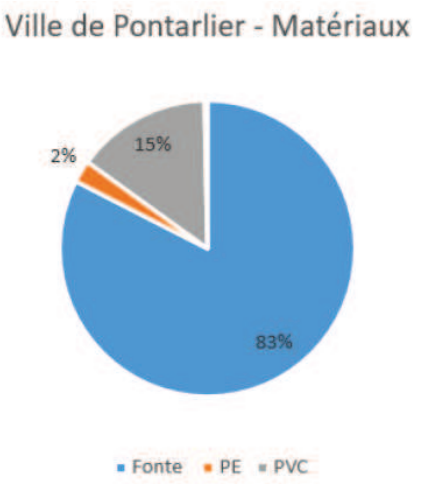
5 LE RESEAU DE DISTRIBUTION

5.1 DESCRIPTION DU PATRIMOINE

5.1.1 LINEAIRE DES RESEAUX

Le réseau de distribution de Pontarlier présente 102 km de conduite principalement en fonte.

La répartition par matériaux est présentée dans le graphique suivant :



Seulement 15 % du linéaire (14,8 km) est en PVC dont seulement 800 mètres datant d'avant 1980. Le risque lié au Chlorure de Vinyle Monomère est donc jugé très faible.

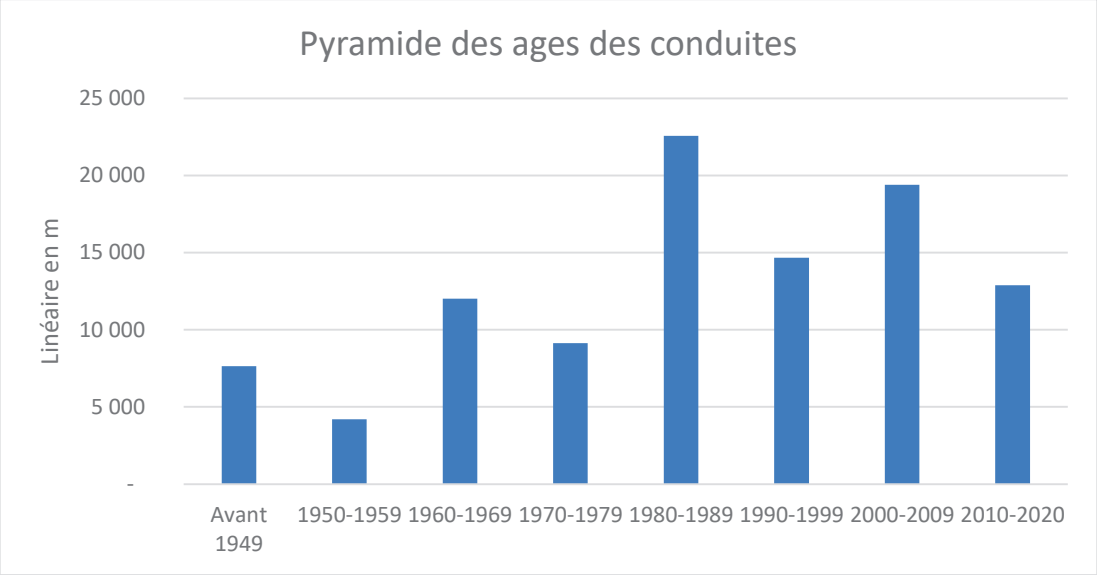
Il compte les éléments suivants :

Eléments	Nombre
Poteau incendie	206
Vannette	2 594
Autre type de vanne	1 742
Branchement	4 902
Compteur	3 875
Corrélateur en poste fixe	170

Le linéaire de branchement est estimé à 56 km.

5.1.2 PYRAMIDE DES AGES

Le Graphique suivant présente la pyramide des périodes de pose des conduites de distribution de Pontarlier :



L'âge moyen du réseau de Pontarlier est estimé en 2019 à 36 ans. Cette valeur est bonne comparativement à la durée de vie technique de la fonte grise de 70 ans. Toutefois, ce constat est à mettre en regard de la disparité des périodes de pose avec près de 10 km de conduite ayant dépassé cette durée de vie technique.

On constate 2 périodes de création de réseau très soutenue : les années 1980 et 2000. Ces pics de pose sont à corréler avec l'urbanisation de Pontarlier.

5.1.3 INDICE DE CONNAISSANCE ET DE GESTION DU PATRIMOINE (P103.2)

Cet indice, noté sur 20 points, permet d'évaluer le niveau de connaissance du réseau d'eau potable, la qualité de la gestion patrimoniale, et de suivre leur évolution.

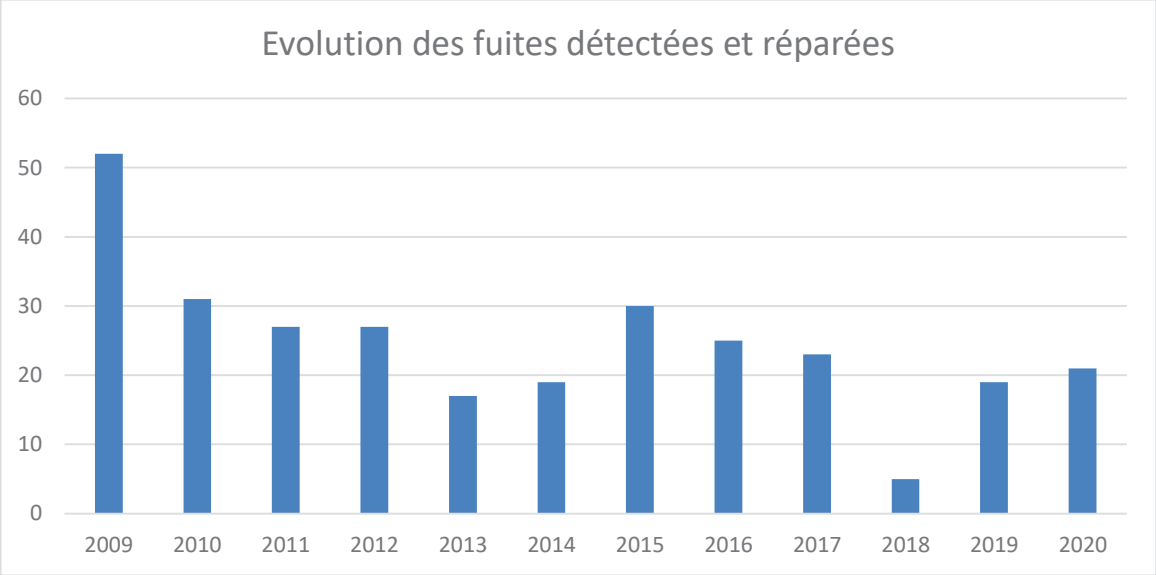
Note pour le service de l'eau de la Ville de Pontarlier : 90/120

5.2 LES TRAVAUX REALISES

5.2.1 L'EXPLOITATION DU RESEAU

Les économies d'eau étant la priorité du service, une attention toute particulière a été réservée à la recherche de fuites pour améliorer le rendement du réseau. Pour intensifier la recherche et cibler plus rapidement les secteurs à fuites du réseau AEP de la commune, du matériel de pré-localisation a été acheté et posé depuis 2009.

Sur l'année 2020, 21 fuites ont été détectées et réparées.



5.2.2 LES TRAVAUX DE RENOUVELLEMENT

5.2.2.1 RENOUVELLEMENT DES RESEAUX 2020

La ville de Pontarlier investit dans sa politique de renouvellement du réseau de distribution pour améliorer le rendement. Ainsi 1 385 mètres de conduite ont été renouvelés au titre du programme 2020 pour un montant de 530 000 € HT.

Le tableau suivant présente la liste des travaux réalisés en 2020.

Rues	Travaux à réaliser			Linéaire	Etat d'avancement
	Description de la conduite et des travaux	Branchement			
		Plomb à renouveler	PEHD à reprendre		
Rue des Capucins	Renouvellement du réseau principal	0	4	140	Travaux terminés 2020
Rue Abbés Cattet	Renouvellement du réseau principal	3	1	100	Travaux terminés 2020
Rue Joseph Pillod	Renouvellement du réseau principal	6	4	180	Travaux terminés 2020
Rue de Besançon tranche 4 *	Renouvellement du réseau principal	5	11	290	Travaux terminés 2020
Impasse rue de Besançon (Colruyt)	Renouvellement du réseau principal	2	3	100	Travaux terminés 2020
Rue Eugène Droz	Renouvellement du réseau principal	2	3	175	Travaux terminés 2020

Rue Courbet	Renouvellement du réseau principal	4	3	170	Travaux terminés 2020
Impasse rue Colin	Reprise de branchement en partie publique	0	3	80	Travaux terminés 2020
Rue des Tourbières	Extension du réseau	0	2	150	Travaux terminés 2021

5.2.2.2 RENOUVELLEMENT DES RESEAUX 2021

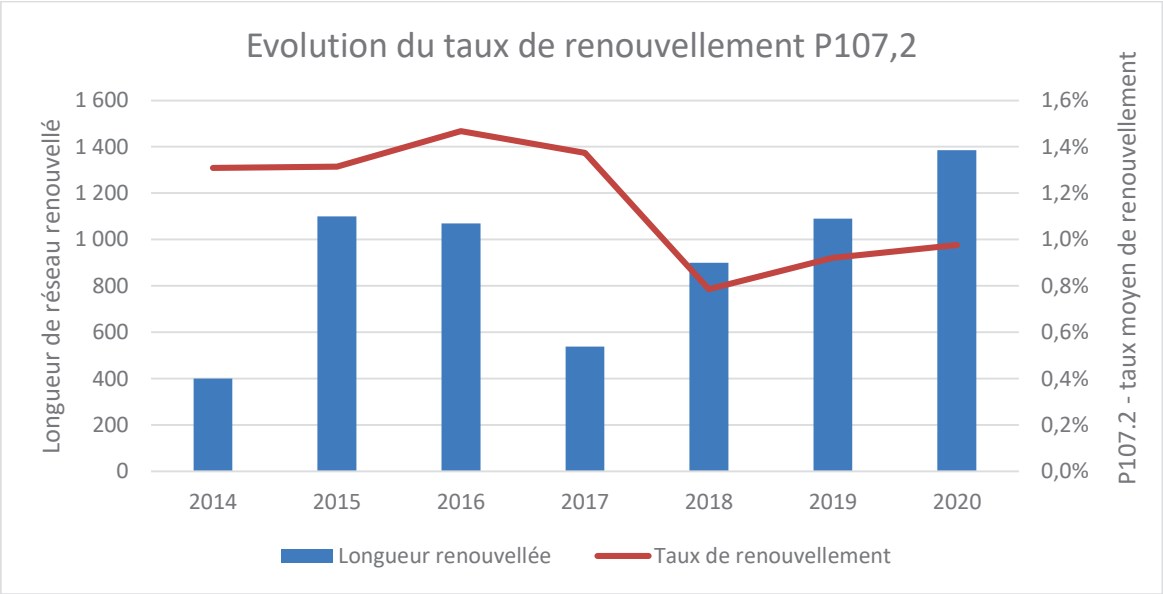
Le programme 2021 permettra de renouveler 1 500 mètres de conduites et de résorber une partie des branchements en plombs pour un montant estimatif de 600 000 € HT.

Rues	Diamètre	Année de pose	Linéaire	Nombres de branchement	Nombres de branchement Plombs	Planning
Rue de Besançon tranche 5	100	1931	500	18	6	3ème trimestre
Rue St Vincent de Paul (branchement uniquement)	60	1983	0	14	14	3ème trimestre
Rue Sébastien Racle (branchement uniquement)	150	1991	0	16	16	3ème trimestre
Rue des Granges (depuis Doras)	100	1900	1 000	36	13	2ème à 4ème trimestre
Prolongement conduite ferme Charpillot	50	Création de conduite	300	1	0	A valider
Prolongement conduite Chemin des Carrières	50	Création de conduite	550	3	0	1er trimestre

5.3 TAUX MOYEN DE RENOUVELLEMENT (P107.2)

Cet indicateur réglementaire représente le taux moyen de renouvellement du réseau de distribution sur les 5 dernières années. Cet indicateur reflète les efforts de la collectivité concernant la lutte contre les pertes en eau.

Le taux de renouvellement moyen en 2020 est de 1% du linéaire.



6 LES BRANCHEMENTS ET COMPTEURS D'EAU

6.1 DESCRIPTION DU PATRIMOINE

La ville de Pontarlier dispose de 3 922 compteurs répartis selon le tableau suivant :

Type de branchement	Nombre de factures	Nombre de compteurs (abonnements)	Volumes Facturés en 2018	Volumes Facturés en 2019	Volumes Facturés en 2020
Domestique	7303	3 700	896 459	620 256	835 585
Spéciaux	121	61	267 038	183 284	225 413
Municipal	96	48	26 944	12 866	14 436
Livraison d'eau et PI maison de l'intercommunalité	15	1	Non relevé	Non relevé	1 497
Total	**7 535**	**3 810**	**1 190 441**	**816 406**	**1 076 951**

Les volumes facturés représentent 93.7 % de l'année, les dates de relève se sont échelonnées entre le 28/06/2019 et le 12/10/2020 en fonction des secteurs.

6.2 TRAVAUX SUR LES BRANCHEMENTS ET COMPTEURS

6.2.1 RENOUVELLEMENT DES BRANCHMENTS EN PLOMB

Le Décret n° 2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine a abaissé la limite de qualité au robinet pour le plomb de 50 microgrammes par litre (µg/l) à 25 µg/l à partir du 25 décembre 2003. Cette valeur est passée à 10 µg/l le 25 décembre 2013.

Afin de pouvoir respecter progressivement ces valeurs, la Ville de Pontarlier a mis en place un programme de remplacement de la partie publique des branchements plomb (jusqu'au compteur) :

- Renouvellement des branchements en plomb lors des travaux de renouvellement des conduites. (22 unités en 2020)
- Renouvellement des branchements en plomb lors des réparations de fuites. (1 unités en 2020)

Ainsi 23 branchements en plombs ont été supprimés en 2020.

Le nombre de branchement est estimé à 449 au 1er janvier 2021, soit 12 % des branchements.

6.2.2 DEPLOIEMENT DE LA TELERELEVE ET REMPLACEMENT DES COMPTEURS

La mise en place de la télérelève sur Pontarlier a débuté en 2017. L'année 2020 a permis de finaliser la quasi-totalité des compteurs de Pontarlier. Au 1er janvier 2021, seuls quelques gros compteurs dédiés à la défense RIA restaient à être équipés d'un module radio.

L'année 2020 a également permis le renouvellement de 731 compteurs les plus anciens. L'objectif de la politique de renouvellent des compteurs de Pontarlier est d'avoir un âge maximum du parc à 15 ans. Au 1er janvier 2021 l'âge moyen du parc de compteur est de 5,5 ans.

Pour l'année 2021, 450 compteurs sont programmés en remplacement ainsi l'âge maximum du parc sera de 12 ans pour les compteurs domestiques.

La télérelève permet d'alerter les usagers d'une potentielle fuite d'eau sur leur réseau privé. Ce dispositif mis en place en 2020 a permis de réaliser près de 1 000 contrôles sur l'année et de détecter 86 fuites sur le réseau privé.

7 INDICATEURS DE PERFORMANCE DU RESEAU

7.1 RENDEMENT DU RESEAU DE DISTRIBUTION (P104.3)

Il s'agit du ratio entre, d'une part le volume consommé autorisé augmenté des volumes vendus en gros à d'autres services publics d'eau potable et, d'autre part le volume produit augmenté des volumes achetés en gros à d'autres services publics d'eau potable.

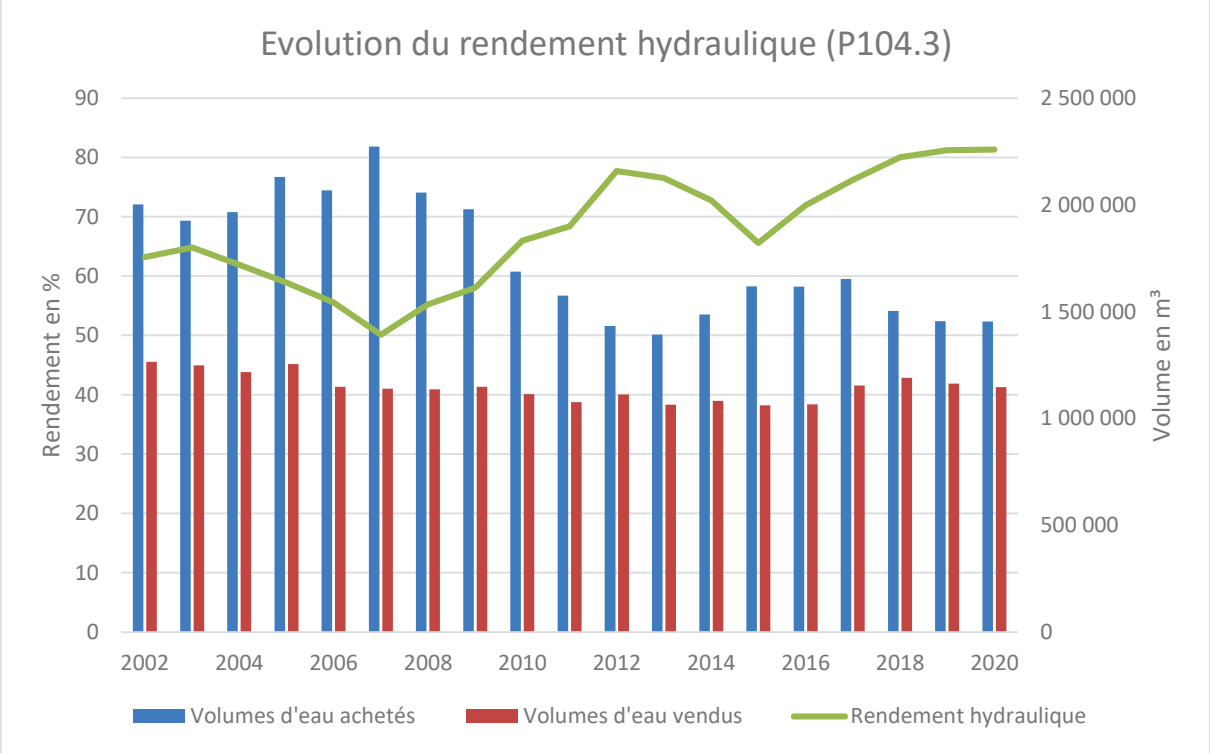
Cet indicateur permet de connaître la part des volumes introduits dans le réseau de distribution, qui est consommée avec autorisation sur le périmètre du service ou vendue en gros à un autre service d'eau potable. Sa valeur et son évolution sont le reflet de la politique de lutte contre les pertes d'eau en réseau de distribution.

	Intitulés	Valeurs
A	Les volumes produits sur 12 mois (en m^3)	0
B	Volumes achetés en gros (importés) sur 12 mois (en m^3)	1 454 414
C	Volumes vendus en gros (exportés) sur 12 mois (en m^3) (Granges Narboz)	15 547
D	Volumes comptabilisés issus des relevés de compteurs (en m^3)	1 147 261
E	Volumes consommateurs sans comptage (estimation) (en m3)	0
F	Volumes de service : l'entretien et la maintenance du réseau (purges de réseau, nettoyage de réservoir, essai de poteaux incendie et utilisations diverses) (estimation) (en m^3)	15 000
	Rendement hydraulique = (D+E+F)/(A+B+C) x100 (en %)	**81,0%**

Ce calcul de rendement appel les remarques suivantes :

- D - Les volumes comptabilisés issus des relevés de compteur ont fait l'objet d'un « prorata temporis » afin de couvrir une période de 12 mois allant du 1er janvier 2020 au 31 décembre 2021. Les volumes comptabilisés
- F – les volumes de services sont estimés de la manière suivante :
    - Volume de test des poteaux incendie : 1 500 m³
    - Volume de vidange de conduite et de purge : 5 000 m³
    - Volume de vidange de réservoirs : 6 000 m³
    - Consommation autorisée non comptée (arrosage, prélèvements autorisés aux PI,…) : 7 000 m³
    - Défaut de comptage ou vol d'eau au poteau incendie : 1 500 m³

Le rendement du réseau s'établit donc en 2020 à 81,0%.



On constate une progression du rendement depuis 2015 pour atteindre le rendement le plus élevé de ces 20 dernières années.

7.2 INDICE LINEAIRE DES CONSOMMATIONS (VP224)

Ce ratio est utilisé pour évaluer la conformité du rendement de réseau par rapport au décret du 27 janvier 2012 sur les rendements. Il permet également vérifier que le réseau de Pontarlier est bien classé en réseau semi rural.

	Intitulés	Valeurs
A	Les volumes produits sur 12 mois (en m^3)	0
B	Volumes achetés en gros (importés) sur 12 mois (en m^3)	1 454 414
C	Volumes vendus en gros (exportés) sur 12 mois (en m^3)	15 547
D	Volumes comptabilisés issus des relevés de compteurs (en m^3)	1 147 261
E	Volumes consommateurs sans comptage (estimation) (en m^3)	0
F	Volumes de service : l'entretien et la maintenance du réseau (purges de réseau, nettoyage de réservoir, essai de poteaux incendie et utilisations diverses) (estimation) (en m^3)	15 000
H	Longueur du réseau de desserte (en km)	102
	Indice linéaire de consommation = (C+D+E+F))/ H / 365 (en m^3 /km/jour)	**31,6**

Le réseau de Pontarlier est considéré comme un réseau semi rural.

7.3 INDICE LINEAIRE DES VOLUMES NON COMPTES (P105.3)

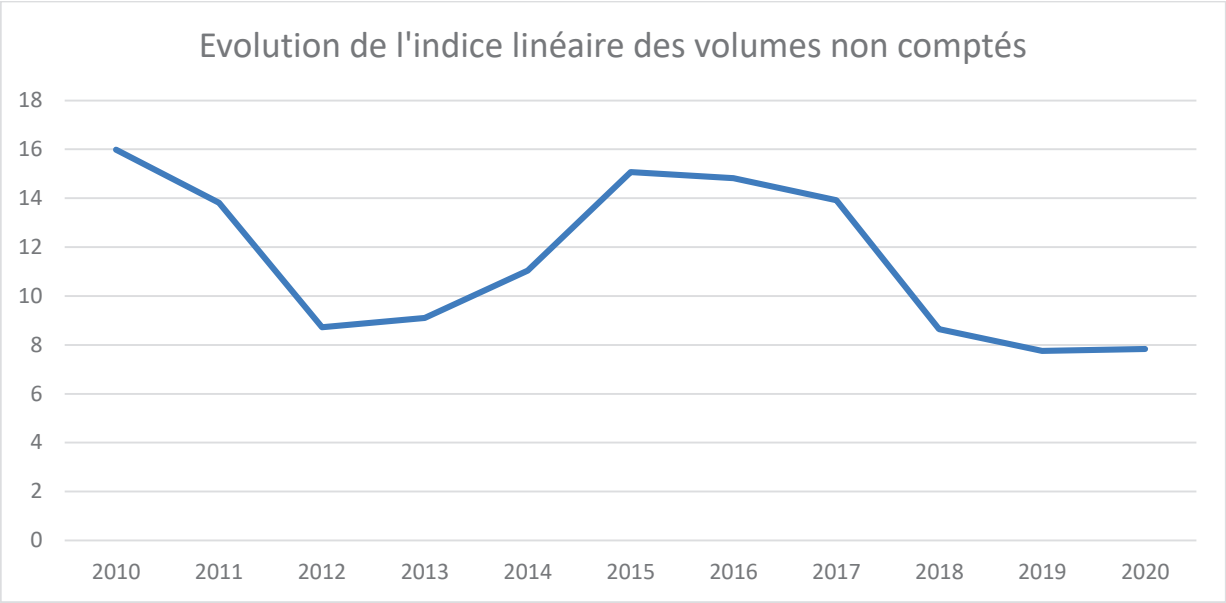
Il s'agit du ratio entre le volume non compté, qui est la différence entre le volume mis en distribution, le volume comptabilisé et le linéaire de réseau de desserte.

Cet indicateur permet de connaître par kilomètre de réseau la part des volumes mis en distribution qui ne font pas l'objet d'un comptage lors de leur distribution aux abonnés.

Sa valeur et son évolution sont le reflet du déploiement de la politique de comptage aux points de livraison des abonnés et de l'efficacité de la gestion du réseau.

	Intitulés	Valeurs
A	Les volumes produits sur 12 mois (en m^3)	0
B	Volumes achetés en gros (importés) sur 12 mois (en m^3)	1 454 414
C	Volumes vendus en gros (exportés) sur 12 mois (en m^3)	15 547
D	Volumes comptabilisés issus des relevés de compteurs (en m^3)	1 147 261
H	Longueur du réseau de desserte (en km)	102
	Indice linéaire des volumes non comptés = (A+B-C-D) / H / 365 (en m^3 /km/jour)	**7,83**

L'évolution de cet indicateur est le suivant :



7.4 INDICE LINEAIRE DE PERTES EN RESEAU (P106.3)

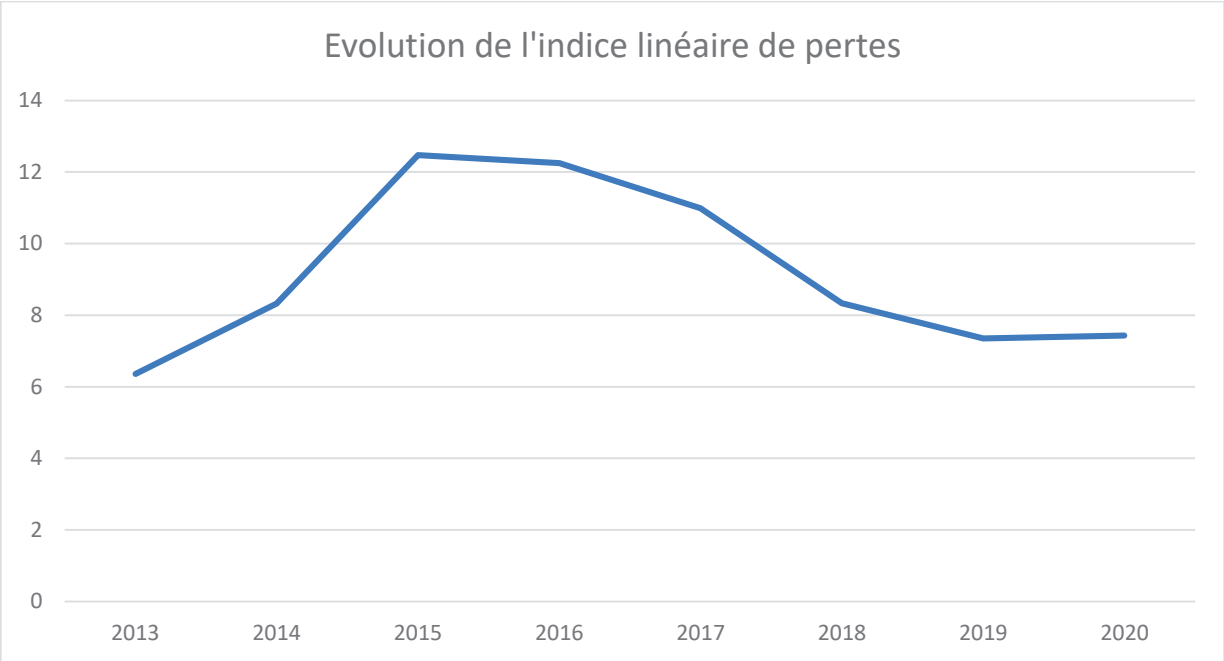
Il s'agit du ratio entre le volume de perte, qui est la différence entre le volume mis en distribution, le volume consommé autorisé et le linéaire de réseau de desserte.

Cet indicateur permet de connaître par kilomètre de réseau la part des volumes mis en distribution qui ne sont pas consommés avec autorisation sur le périmètre du service.

Sa valeur et son évolution sont le reflet d'une part, de la politique de maintenance et de renouvellement du réseau qui vise à lutter contre les pertes d'eau en réseau, et d'autre part, des actions menées pour lutter contre les volumes détournés et pour améliorer la précision du comptage chez les abonnés.

	Intitulés	Valeurs
A	Les volumes produits sur 12 mois (en m^3)	0
B	Volumes achetés en gros (importés) sur 12 mois (en m^3)	1 454 414
C	Volumes vendus en gros (exportés) sur 12 mois (en m^3)	15 547
D	Volumes comptabilisés issus des relevés de compteurs (en m^3)	1 147 261
E	Volumes consommateurs sans comptage (estimation) (en m^3)	0
F	Volumes de service : l'entretien et la maintenance du réseau (purges de réseau, nettoyage de réservoir, essai de poteaux incendie et utilisations diverses) (estimation) (en m^3)	15 000
H	Longueur du réseau de desserte (en km)	102
	Indice linéaire de perte en réseau = (A+B-C-(D+E+F))/ H / 365 (en m^3 /km/jour)	**7,43**

A l'image du rendement cet indicateur est en progrès depuis 2015 ce qui traduit les efforts en matière de recherche et de réparation de fuite.



L'Agence de l'Eau classe les indices linéaires de pertes en fonction des types de réseaux selon la classification suivante :

ILC (m³/jour/km		Rural	Semi Rural	Urbain	Hyper Urbain
ILP (m³/jour/km)	Bon	ILP< 1,5	ILP< 4	ILP< 9	ILP< 13
	Acceptable	1,5 <ILP< 2,5	4 <ILP< 6,5	9 <ILP< 13	13 <ILP< 20
	Médiocre	2,5 <ILP< 4,5	6,5 <ILP< 10	13 <ILP< 19	20 <ILP< 25
	Mauvais	ILP> 4,5	ILP> 10	ILP> 19	ILP> 25

Le réseau de Pontarlier est considéré comme bon d'après le classement de l'agence de l'eau.

8 BILAN QUALITATIF

La ville de Pontarlier dispose de 2 unités de distribution d'eau qui présentent des qualités d'eau différentes :

- Secteur 1 qui est alimenté à 100 % par de l'eau provenant des puits de champagne 2 et 3,
- Secteur 2 sui est alimenté par un mélange d'eau provenant des puits de champagne 2 et 3 et d'eau du Lac (SIEJ).

8.1 ANALYSES BACTERIOLOGIQUES (P101.1)

Le tableau suivant synthétise la conformité des analyses réalisées par l'Agence Régionale de Santé :

Secteur	Type d'analyse	Conformité	Nombre d'analyses
Secteur 1 (Puits de Champagne)	Bactériologique	Conforme	35
		Non conforme	0
		Total	35
Secteur 2 (Mélange Champagne Lac))	Bactériologique	Conforme	6
		Non conforme	0
		Total	41

Au total, sur les 48 prélèvements qui ont été réalisés un seul s'est avéré non conforme soit un taux de non-conformité de 0 %.

Ces bons résultats sont constants depuis 2013.

8.2 ANALYSE CHIMIQUE (P102.1)

Le tableau suivant synthétise la conformité des analyses réalisées par l'Agence Régionale de Santé :

Secteur	Type d'analyse	Conformité	Nombre d'analyses
Secteur 1 (Puits de Champagne)	Chimique	Conforme	10
		Non conforme	0
		Total	10
Secteur 2 (Mélange Champagne Lac))	Chimique	Conforme	40
		Non conforme	2
		Total	42

Au total, sur les 52 prélèvements qui ont été réalisé, seules 2 non-conformités ont été signalées sur le secteur 1 alimenté en totalité par les puits de Champagne, soit un taux de non-conformité de 3,8% sur les 2 Unité de Distribution. Il s'agit d'un dépassement en plomb sur un branchement peu utilisé.

9 TARIFICATION DE L'EAU ET RESULTAT FINANCIERS DU SERVICE

9.1 PRIX DE L'EAU 2019

9.1.1 PRIX DE L'EAU

9.1.1.1 TAFICATION DE L'EAU

Le prix de l'eau est calculé proportionnellement au volume consommé. Pontarlier n'applique pas de part fixe.

Ce prix rémunère le service public de l'eau (prélèvement de l'eau, traitement, gestion et distribution) couvrant les frais de fonctionnement (achat d'eau, fonctionnement et entretien des ouvrages et des branchements, relevé des compteurs, facturation) et d'investissement relatifs à l'eau potable (gros travaux de réparation, de mise aux normes, renouvellement des réseaux, etc.).

Il s'établit au 1er janvier 2020 de la manière suivante :

Volume annuel consommé	Prix 2018 (€ HT/m³)	Prix 2019 (€ HT/m³)	Prix 2020 (€ HT/m³)	Evolution (%)
de 0 à 6.000 m³	0.96	1.01	1,06	5 %
de 6.001 à 24.000 m³	0.89	0,93	1,04	12 %
de 24.001 à 48.000 m³	0.83	0,87[3]	0,96	10 %
de 48.001 à 100.000 m³	0.80	0,84	0,93	11 %

Ce prix permet de maintenir la volonté de privilégier l'autofinancement des investissements et de réduire le recours aux emprunts tout en maintenant un niveau d'investissement, garant de la qualité et de l'eau et de la sécurité d'approvisionnement.

9.1.1.2 TAXES ET REDEVANCES

La redevance de prélèvement est perçue au profit de l'Agence de l'Eau et est fonction du nombre de mètres cubes (m3) prélevés dans le milieu naturel.

La redevance pollution, également appelée « contre-valeur », aussi perçue au profit de l'Agence de l'Eau, a été créée afin de tenir compte de la dégradation de la qualité de l'eau due à son usage domestique.

La Taxe sur la Valeur Ajoutée (TVA) s'applique à l'ensemble des rubriques de facturation.

L'ensemble des taxes et redevances est regroupé dans le tableau suivant :

Composant	2018	2019	2020
Prix du m³ (€ HT)	0,96	1,01	1,01
Redevance de prélèvement (€ HT)	0,04	0,04	0,04
Redevance pollution (€ HT)	0,27	0,27	0,28
TVA au taux de (5,5%) (€)	0,07	0,07	0,08
Total Eau (€ TTC)	**1,34**	**1,39**	**1,46**

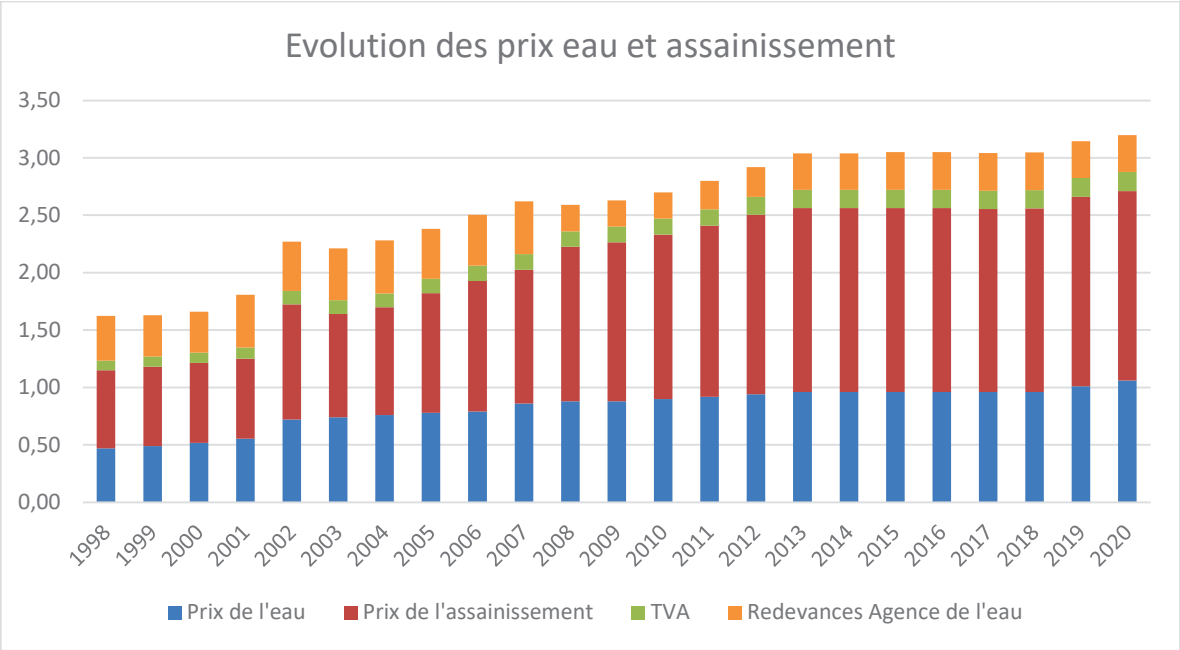
9.1.2 FACTURE TYPE (D102.0)

En 2020, le prix (D102.0) dont devra s'acquitter un ménage consommant 120 m³ d'eau s'élève à :

Désignation	Quantité (m3)	Prix unitaire (€ HT)	Prix total (€ HT)
Prix au m³	120	1,06	127,2
Redevance Prélèvement	120	0,04	4,8
Redevance Pollution	120	0,28	33,6
Part fixe		0	
Total en € HT		**1,38**	**165,60**
TVA (5,5%)			**9,11**
Total en € TTC			**174,71**

9.1.3 EVOLUTION DES PRIX DE L'EAU ET DE L'ASSAINISSEMENT

Le tableau suivant synthétise les évolutions des prix de l'eau et de l'assainissement.



9.2 LES AUTRES INDICATEURS FINANCIERS

9.2.1 LE BUDGET DE FONCTIONNEMENT

Intitulé	2018	2019	2020
Dépenses de fonctionnement	**1 353 716.03**	**1 488 161.54**	**1 597 595.23**
Recettes de fonctionnement	**1 830 332.31**	**1 781 623.10**	**1 626 763.35**
Soldes	**476 616.28**	**293 461.56**	**29 168.12**

9.2.2 LE BUDGET D'INVESTISSEMENT

Intitulé	2018	2019	2020
Dépenses d'investissement	**458 937.76**	**494 054.75**	**626 089.69**
Recettes d'investissement	**357 633.09**	**443 309.83**	**861 493.40**
Soldes	**101 304.67**	**50 744.92**	**235 403.71**

9.2.3 LA CAPACITE DE DESENDETTEMENT DE LA COLLECTIVITE (P153.2)

Il s'agit de la durée théorique nécessaire pour rembourser la dette du service de l'eau si la collectivité affecte à ce remboursement la totalité de l'autofinancement dégagé par le service.

Cet indicateur permet d'apprécier les marges de manœuvre de la collectivité en matière de financement des investissements et d'endettement.

Intitulés	Valeurs 2018	Valeurs 2019	Valeurs 2020
Capacité de désendettement de la collectivité (en année)	0.006	0.109	0

La valeur de cet indice démontre que les marges de manœuvre de la collectivité en matière de financement des investissements et d'endettement sont très satisfaisantes.

Il ne subsiste plus qu'un seul emprunt classé A1 sur l'échelle Gissler.

9.2.4 TAUX D'IMPAYES SUR LES FACTURES D'EAU DE L'ANNEE PRECEDENTE (P154.0)

Cet indicateur permet de mesurer l'efficacité du recouvrement, dans le respect de l'égalité de traitement.

Intitulés	Valeurs 2018	Valeurs 2019	Valeurs 2020
Taux d'impayés sur les factures d'eau de l'année	0.27 %	0.223 %	1,2%

10 ACTIONS DE SOLIDARITE ET DE COOPERATION DECENTRALISEES DANS LE DOMAINE DE L'EAU

10.1 DEGREVEMENT POUR FUITE

10.1.1 RAPPEL DE LA REGLEMENTATION

Le service des eaux de Pontarlier applique la loi dite "Warsmann" du 17/05/11 et son décret d'application du 24/09/12 qui traite des modalités de plafonnement et de facturation de l'eau en cas de fuites après compteur.

Depuis son entrée en vigueur le 1er juillet 2013, cette réglementation oblige le service des eaux informe l'usager des surconsommations d'eau et des démarches à effectuer pour bénéficier de cette loi.

Une augmentation du volume d'eau consommé est anormale si :

- le volume d'eau consommé depuis le dernier relevé excède le double du volume d'eau moyen consommé par l'abonné ou par un ou plusieurs abonnés ayant occupé le local d'habitation pendant une période équivalente au cours des trois années précédentes ;
- ou, à défaut, le volume d'eau moyen consommé dans la zone géographique de l'abonné dans des locaux d'habitation de taille et de caractéristiques comparables.

A défaut de l'information d'une consommation anormale par le service de l'eau, l'abonné n'est pas tenu au paiement de la part de la consommation excédant le double de la consommation moyenne.

Dans le cas où cette augmentation est due à une fuite de canalisation, le montant de la facture d'eau est plafonné au double de la consommation moyenne, à condition que l'abonné:

- ait fait réparer la fuite ;
- produise une attestation d'une entreprise de plomberie qui indique la réparation de la fuite, sa localisation et la date de la réparation dans le délai d'un mois à compter de l'information du service d'eau potable.

Le Service de l'Eau peut procéder à tout contrôle nécessaire.

Ne sont prises en compte, que les fuites de canalisation d'eau potable après le compteur ou le clapet anti retour en cas d'absence du premier, à l'exclusion des fuites dues à des appareils ménagers et des équipements sanitaires ou de chauffage.

Si l'augmentation anormale du volume d'eau constaté n'est pas imputable à une fuite, l'abonné peut demander, dans le même délai d'un mois, au service d'eau de vérifier le bon fonctionnement du compteur (voir conditions à l'article 23).

L'abonné n'est alors tenu au paiement de la part de la consommation excédant le double de la consommation moyenne qu'à compter de la notification par le service d'eau, et après enquête, que cette augmentation n'est pas imputable à un défaut de fonctionnement du compteur.

Ces volumes d'eau sont évalués en fonction de la différence entre le volume d'eau dont l'augmentation anormale a justifié l'écrêtement de la facture d'eau potable et le volume d'eau moyen consommé sur 3 ans ».

10.1.2 DEGREVEMENTS ACCORDES

En 2020, les dégrèvements autorisés au titre de la Loi Warsmann sur la Ville de Pontarlier sont au nombre de 7 pour un volume de 8 936 m³ soit 13 047 € TTC.

Par ailleurs, la Ville de Pontarlier déploie la télé relève sur l'ensemble de son parc de compteurs abonnés. Outre un gain de temps pour la partie relève, cela permet de mettre en place en juin 2019 un dispositif d'alerte fuite. Une tournée contrôle est ainsi organisée tous les mois et des courriers de surconsommation sont envoyés à chaque usager.

10.2 ABANDONS DE CREANCES OU VERSEMENTS A UN FOND DE SOLIDARITE (P109.0)

En 2020, 559.27 € ont fait l'objet d'abandon de créances (nature 6541 et 654).

Le 27 juin 2008, le Conseil Municipal a approuvé par délibération la convention pluriannuelle "solidarité eau" dans le département du Doubs. Ce dispositif vise au maintien du service public de l'eau et de l'assainissement pour les personnes et les familles en situation de pauvreté et de précarité. Ce dispositif d'aide a un double objectif :

- répondre aux besoins d'urgence des personnes en situation de précarité rencontrant des difficultés pour régulariser les impayés d'eau et leur éviter toute coupure,
- mettre en œuvre un ensemble d'actions de prévention, d'informations et d'observations des impayés d'eau résultant d'une collaboration entre les parties signataires et ayant pour but de permettre aux familles en situation de précarité de mieux maîtriser leur usage de l'eau.

L'engagement financier de la Ville de Pontarlier au titre du Fond de Solidarité Eau consiste à l'abandon de créances dans la limite d'un plafond annuel s'élevant à 0,21 € multiplié par le nombre d'abonnés (environ 3500) soit environ 735 €.

En 2020, une demande est parvenue à la ville de Pontarlier pour bénéficier de ce fond de Solidarité Eau.

11 SYNTHESE DES INDICATEURS

	Indicateurs descriptifs des services	**Valeur en 2018**	**Valeur en 2019**	**Valeur en 2019**
D101.0	Estimation du nombre d'habitants desservis	17 284	18 033	18 033
D102.0	Prix TTC du service au m3 pour 120 m3 année N+1	163,31	174.28	174.71
D151.0	Délai maximal d'ouverture des branchements pour les nouveaux abonnés défini par le service	Non suivi	Non suivi	Non suivi
	Indicateurs de performance	**Valeur en 2018**	**Valeur en 2019**	**Valeur en 2020**
P101.1	Taux de conformité des prélèvements sur les eaux distribuées réalisés au titre du contrôle sanitaire par rapport aux limites de qualité pour ce qui concerne la microbiologie	100 % des 36 analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante	100 % des 48 analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante	100 % des 41 analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante
P102.1	Taux de conformité des prélèvements sur les eaux distribuées réalisés au titre du contrôle sanitaire par rapport aux limites de qualité pour ce qui concerne les paramètres physico-chimiques.	100 % des 36 analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante	98 % des 58 analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante	96 % des 42 analyses réalisées se sont révélées conformes et satisfaisante
P103.2	Indice de connaissance et de gestion patrimoniale des réseaux d'eau potable	85 sur 120	90 sur 120	90 sur 120
P104.3	Rendement du réseau de distribution	80.01 %	81,20%	81%
P105.3	Indice linéaire des volumes non comptés	8.65 m3 / km / jour	7,75 m3 / km / jour	7,83 m3 / km / jour
P106.3	Indice linéaire de pertes en réseau	8.33 m3 / km / jour	7,35 m3 / km / jour	7,43 m3 / km / jour
ASTEE	Estimation des volumes consommés autorisés non comptés	0	0	0
P107.2	Taux moyen de renouvellement des réseaux d'eau potable	0,8%	0,9%	1%
P108.3	Indice d'avancement de la protection de la ressource en eau	50%	60%	60%
P109.0	Montant des abandons de créances ou des versements à un fond de solidarité	0 euro	0 euro	0 euro
P151.1	Taux d'occurrence des interruptions de service non programmées	Non suivi	Non suivi	Non suivi
P152.1	Taux de respect du délai maximal d'ouverture des branchements pour les nouveaux abonnés	100,00%	100,00%	100,00%
P153.2	Durée d'extinction de la dette de la collectivité	0.006 an	0.006 an	0 an
P154.0	Taux d'impayés sur les factures d'eau de l'année précédente (n-1)	0,27%	0,27%	1,2 %
P155.1	Taux de réclamations	Non suivi	Non suivi	Non suivi

Affaire n°18 : État d'assiette - Destination de coupes de bois pour l'exercice 2022

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

Afin de permettre la vente des chablis et coupes de bois au cours de l'année 2022, il convient que la commune définisse l'état d'assiette, ainsi que la destination de coupes et les conditions générales de réalisation de celles-ci.
A partir de la proposition faite par l'Office National des Forêts (ONF), il est proposé de retenir les principes suivants :

I – Ventes aux adjudications générales

Chablis résineux ou feuillus (lots importants) :
Vente à l'amiable sous forme d'accord cadre avec mission d'assistance à l'exploitation confiée à l'ONF pour les chablis vendus façonnés ou en prévente.

Coupes feuillues :
Vente en bloc et sur pieds et futaie affouagère.

Coupes résineuses :

Séries	Parcelles	Volume présumé m³	Mode de vente envisagé
1	diverses	400	Prévente de bois façonnés accord cadre chablis
	37	450	Prévente bois façonnés – Contrat gros et petit bois
	16	300	Blocs sur pieds résineux - Définitive
	17	200	Unité de produits - Définitive
	17 bis	400	Unité de produits - Définitive
	27	500	Prévente bois façonnés – Contrat gros bois
2	diverses	100	Prévente de bois façonnés accord cadre chablis
3	diverses	100	Prévente de bois façonnés accord cadre chablis
4	diverses	500	Prévente de bois façonnés accord cadre chablis
	5	450	Unité de produits
	8	300	Unité de produits
	8	80	Blocs sur pieds feuillus Amiable ETF
	11	670	Unité de produits
	19	400	Blocs sur pieds résineux

L'ensemble de ces travaux d'exploitation représente un volume prévisionnel de **4 850 m³.**

La Commune confie à l'Office National des Forêts les prestations :
- d'assistance à l'exploitation pour les lots vendus « façonnés bord de route » et les lots vendus en prévente de bois façonnés ;
- d'expertise pour la vérification du classement comtois pour les lots vendus sur pieds à l'unité de produits et les lots vendus en prévente de bois façonnés ;
- de mandataire légal, en application des articles L. 214-6 à L. 214-11 du Code forestier, pour

conduire la négociation et conclure les contrats de vente de petits et gros bois résineux.

II – Conditions particulières

En application du Cahier des Clauses Générales des ventes, le paiement comptant des lots de plus de 3 000 € par l'acquéreur ouvre droit à l'application d'un escompte de 2 % pour les lots de bois sur pieds et de 1 % pour les lots de bois façonnés.

III – Ventes amiables des lots invendus et de faible valeur

Il est proposé au Conseil Municipal de donner délégation à Monsieur le Maire pour la signature des ventes amiables proposées par les services de l'ONF pour les lots invendus, après mise aux enchères lors des ventes publiques et pour les lots de faible valeur (inférieurs à 3 000 €).

La Commission Eau - Forêt a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 21 janvier 2022.

Monsieur DEFRASNE précise que les membres de la commission Forêt ont validé les propositions faites par l'Office National des Forêts (ONF) concernant les coupes prévues pour l'année 2022 (mode traditionnel). Le pourcentage retenu se situe à hauteur de 50 %, soit 4 850 m3 pour l'ensemble des parcelles de la commune de Pontarlier (pourcentage préconisé par l'association des communes forestières). Monsieur DEFRASNE explique que depuis deux années, il est demandé aux communes de réduire leurs ventes de bois vert et de prioriser les coupes sanitaires pour ne pas saturer le marché.

Monsieur DEFRASNE indique que la Ville de Pontarlier a sollicité de pouvoir augmenter le volume 2022 présumé des ventes (de 50 à 70 %) auprès de l'association des communes forestières (COFOR). La demande est en cours. Si la réponse est positive, une nouvelle délibération sera alors présentée en Conseil Municipal.

Monsieur DEFRASNE informe que dans quelques mois, le plan d'aménagement de la forêt pour les 20 ans à venir sera soumis à l'approbation du Conseil Municipal. Les membres de la commission Forêt travaillent également sur une relecture de l'ensemble des éléments constituant l'exploitation de la forêt pontissalienne. Par ailleurs, une demi-journée « découverte de la forêt » sera proposée prochainement aux conseillers municipaux de Pontarlier.

Monsieur VOINNET complète les propos de Monsieur DEFRASNE. Il note que les élus de la commission Forêt travaillent avec beaucoup de consensus. Il revient sur le choix de réduire le volume des bois mis en vente (30 % en 2021 et 50 % en 2022) tout en précisant que les cours du marché ont remonté. Il soutient la démarche faite par la Ville auprès de la COFOR pour permettre une augmentation des volumes dès 2022. L'élu souligne qu'en cas de besoin, des coupes sanitaires peuvent être ajoutées comme ce fut le cas l'année dernière (8 hectares touchés par le scolyte au niveau du théâtre forestier).

Monsieur VOINNET indique qu'un certain nombre de parcelles ont des bois qui arrivent à maturation (Epicéas situés au Morond par exemple). Pour l'élu, une réflexion doit être faite parcelle par parcelle. Dans les futures années, il conviendra d'augmenter sensiblement le volume des coupes à proposer.

Monsieur VOINNET souhaite que la collectivité puisse garder la maitrise totale de la gestion des coupes de bois (choix des bois jusqu'à leur commercialisation en bord de route, dès lors que toute la chaine de débardage a été faite).

Monsieur VOINNET votera favorablement pour l'état d'assiette proposé en 2022. Il reconnait l'intérêt économique des ventes de bois mais ajoute que l'aspect écologique est également à prendre en compte (ventes avant l'apparition de maladies).

Monsieur GENRE mentionne qu'une réunion spécifique au projet d'aménagement de la forêt sera proposée aux élus.

Monsieur GUINCHARD confirme la pénurie de bois et les cours très élevés des « produits finis ». Il précise que le monde économique est très attentif aux ventes de bois des communes.

Monsieur DEFRASNE indique que les entreprises de sciage sont en difficultés. Les moyens de sciage ne sont pas suffisants par rapport aux demandes mondiales. Ces entreprises devront investir pour répondre en priorité aux besoins locaux.

Monsieur GENRE rappelle que la forêt touche plusieurs aspects à prendre en compte à savoir entre autres, la société, l'écologie, l'économie.

Monsieur VOINNET considère qu'il est important de rencontrer tous les membres concernés par la filière bois. Il milite pour l'organisation d'une rencontre annuelle. L'élu trouve anormal que la forêt de Pontarlier, connue depuis le 13ème siècle, ne génère pas plus d'activités économiques sur le secteur.

Monsieur GUINCHARD est favorable également pour réunir l'ensemble des acteurs de la filière bois, pour permettre une vision globale.

Monsieur GENRE remercie les élus pour ces échanges très intéressants.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve l'état d'assiette et la destination de coupes 2022 ;
- Donne délégation à Monsieur le Maire ou son représentant :
  - ✓ pour la signature des ventes amiables de lots de faible valeur, c'est-à-dire inférieurs à 3 000 € ;
  - ✓ pour la signature des conventions nécessaires à la mise en œuvre des contrats de vente de petits et gros bois résineux ainsi que de l'ensemble des pièces s'y rapportant.

Eau - Forêt - Voirie - Circulation - Entretien du patrimoine

Affaire n°19 : Gestion forestière - Application du Régime Forestier pour la parcelle cadastrée section BW n°39 - Lieu-dit " Pré Suand"

Conseillers en exercice	33
Conseillers présents	24
Votants	31

Par acte notarié du 29 août 2019, la Ville de Pontarlier est devenue propriétaire de la parcelle boisée cadastrée section BW n°39 d'une surface de 1 ha 69 a 90 ca, lieu-dit « Pré Suand ».
Il est précisé que la parcelle est parfaitement bornée et délimitée. Elle ne peut donc faire l'objet d'aucune contestation.

Cette parcelle boisée étant susceptible d'aménagement, d'exploitations ou de reconstitution, elle relève du régime forestier en application de l'article L. 211-1, Livre II titre 1 du Code Forestier.

L'application du régime forestier étant prononcée par l'autorité administrative compétente de l'Etat, il convient de solliciter les services de celui-ci à toutes fins utiles.

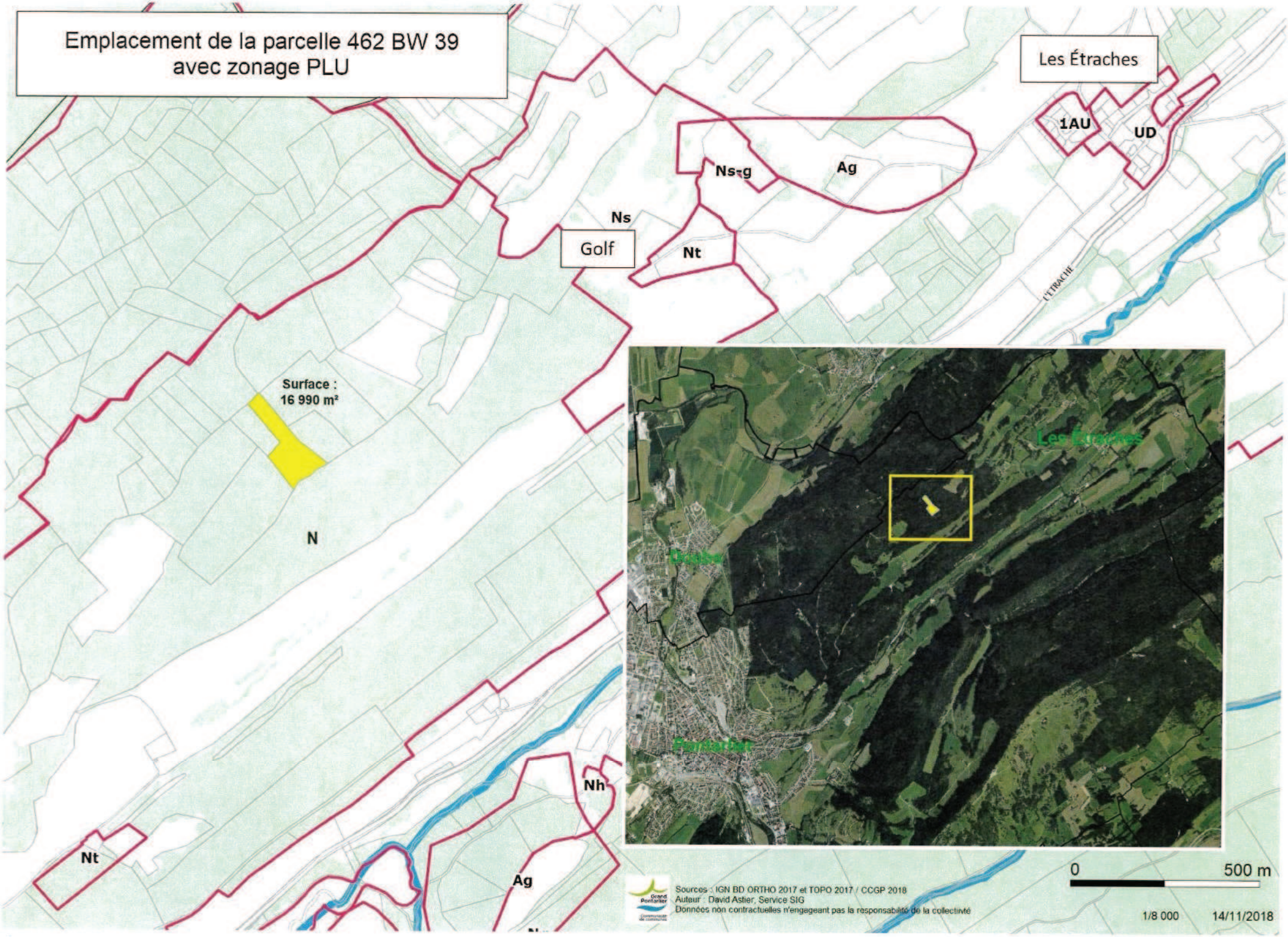
La Commission Eau - Forêt a émis un avis favorable à l'unanimité lors de sa séance du 1 octobre 2021.

Le Conseil Municipal, cet exposé entendu,

Après en avoir délibéré,
A l'unanimité des membres présents et représentés,

- Approuve la saisine des services de l'Etat pour formaliser l'application du Régime Forestier à la parcelle BW n°39 ;
- Autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer toutes les pièces s'y rapportant.

Emplacement de la parcelle 462 BW 39 avec zonage PLU



Affaire n°20 : Compte-rendu des décisions prises - Application des articles L. 2122-22 et L. 2122-23 du Code Général des Collectivités Territoriales

DIRECTION AFFAIRES JURIDIQUES, COMMANDE PUBLIQUE ET PATRIMOINE

- **Marchés Publics :**

N°354/2021
Conclusion d'un avenant n°02 au marché n°2018/124 relatif aux fournitures de services de téléphonie (fixe, mobile et internet), ayant pour objet d'augmenter le montant maximum pour l'année 2021 en raison de l'ajout d'accès ADSL supplémentaire ainsi que du passage à un accès fibre pour la mairie et la CCGP. Le montant maximum pour l'année 2021 passe ainsi de 29 000 € HT à 48 500 € HT, pour une augmentation de + 67,24 %. Toutes les autres clauses et conditions du marché concerné demeure inchangées et applicables intégralement.

N°370/2021
Conclusion d'un accord-cadre à bons de commande, ayant pour objet la relance du lot n°02 « décapage et métallisation des sols des écoles de la Ville de Pontarlier », au marché relatif au nettoyage des bâtiments de la Ville de Pontarlier, de la CCGP, des communes des Verrières de Joux, de Houtaud et de Vuillecin, suite à la déclaration sans suite de ce dernier pour motif d'ordre budgétaire.

Marché	Titulaire	Montant maximum par période
Lot 02	SAS LUSTRAL 2 allée René Fonck CS 70015 51688 REIMS Cedex 2	Ville de Pontarlier : 10 000 € HT Commune de Houtaud : 1 000 € HT

Pour information, un avis d'appel public à la concurrence a été envoyé au BOAMP le 24 septembre 2021.

N°381/2021
Conclusion d'un marché public, passé en procédure adaptée, ayant pour objet les travaux de construction d'un bâtiment dédié au Kayak à Pontarlier. Les prestations sont réparties en 12 lots :
- Lot 01 : Terrassements généraux, VRD, Espaces verts ;
- Lot 02 : Fondations profondes ;
- Lot 03 : Gros œuvre ;
- Lot 04 : Charpente et ossature bois, couverture cuivre, bardages ;
- Lot 05 : Etanchéité ;
- Lot 06 : Menuiserie extérieures aluminium ;
- Lot 07 : Portes sectionnelles ;
- Lot 08 : Menuiseries intérieures bois ;
- Lot 09 : Carrelage, faïences ;
- Lot 10 : Electricité ;
- Lot 11 : Plomberie, sanitaires ;
- Lot 12 : Chauffage, ventilation.

Lots	Titulaires	Montant global et forfaitaire HT

01	SARL DROMARD Sous Les Charrières 25500 Noël-Cerneux	84 614,10 €
02	SOLETANCHE BACHY Fondations Spéciales 36 avenue des Frères Montgolfier 69687 Chassieu Cedex	45 105,00 €
03	SAS CONSTRUCTIONS DE GIORGI 30 rue Denis Papin 25300 Pontarlier	Offre de base : 315 712,85 € Variante exigée 01 « finition quartée pour sol béton du garage / entrepôt et des locaux techniques » : 495,36 €
04	NOUVEAU & MYOTTE SARL Chemin des Prés de la Ville 39110 Salins-les-Bains	Offre de base : 149 706,61 € Variante exigée 02 « garde-corps et portillon pour fermeture de combles non aménagés » : 1 920,70 €
05	Société Franc Comtoise d'Applications SFCA 5 rue de Cantley – BP 119 25290 Ornans	47 815,50 €
06	SARL BURLA Frères 3 Planches Sainte Marie 25330 Amancey	96 943,00 €
07	En raison de l'absence d'offre constatée, ce lot a été déclaré infructueux.	
08	SARL BURLA Frères 3 Planches Sainte Marie 25330 Amancey	39 136,50 €
09	SARL FILIPUZZI 60 chemin des Planches 25000 Besançon	17 221,20 €
10	EES POURCELOT 14 rue Denis Papin 25300 Pontarlier	24 491,00 €
11	DOUBS CLIMAT 8 rue des Vallières Nord 25220 Chalezeule	36 201,84 €
12	DOUBS CLIMAT 8 rue des Vallières Nord 25220 Chalezeule	88 526,88 €

Pour information, un avis d'appel public à la concurrence a été envoyé au BOAMP le 07 juin 2021.

N°387/2021
Conclusion d'un accord-cadre à bons de commande, sur procédure adaptée, ayant pour objet la maintenance des portes, portails et barrières automatiques de la Ville de Pontarlier et de la CCGP.

Marché	Titulaire	Montant du marché HT

Lot 1	ACCESS CONTROL 8 ZA Aux Planches de Cromary 25640 MARCHAUX	Montant maximum par période : Ville de Pontarlier : 15 000 € CCGP : 15 000 €
Lot 2	ACCESS CONTROL 8 ZA Aux Planches de Cromary 25640 MARCHAUX	Montant maximum par période : Ville de Pontarlier : 10 000 € CCGP : 2 000 €

L'accord-cadre est conclu pour une période allant de sa notification jusqu'au 31 décembre 2021. Il peut être reconduit par période successive de 1 an pour une durée maximale de reconduction de 3 ans, sans que ce délai ne puisse excéder le 31 décembre 2024. Pour information, un avis d'appel public à la concurrence a été envoyé au BOAMP le 1er Septembre 2021.

N°407/2021
Conclusion d'un marché public, passé sur procédure adaptée ouverte, ayant pour objet les travaux de déconstruction de l'ancien local sanitaire et la mise en place d'une sanisette aux Augustins.

Marché	Titulaire	Montant global et forfaitaire
Lot 1 « Travaux préalables à l'installation d'un bloc sanitaire »	BOUYGUES BATIMENT NORD-EST 165 Bis Avenue de la Marne 59703 MARCQ EN BAROEUL	74 118.58 € HT
Lot 2 « Fourniture et pose d'un bloc sanitaire automatisé »	MPS TOILETTES AUTOMATIQUES SASU ZAE du Mouta 40230 JOSSE	31 800.00 € HT

Pour information, un avis d'appel public à la concurrence a été envoyé au BOAMP le 08 novembre 2021.

N°428/2021
Conclusion d'un marché public, passé en procédure adaptée, ayant pour objet les travaux de réhabilitation et de mise aux normes des aires de jeux sur la Ville de Pontarlier, et dont les prestations sont divisées en deux tranches :

- Une tranche ferme concernant la réhabilitation des squares : de la crèche Pirouette, des Argilliers, de Clémenceau et du terrain multisports au quartier des Pareuses ;
- Une tranche optionnelle concernant la réhabilitation du Square Camus.

Marché	Titulaire	Montant global et forfaitaire HT
Lot unique	KOMPAN SASU 363 Rue Marc Seguin 77198 DAMMARIE LES LYS	Tranche ferme : 116 293,50 € Tranche optionnelle : 33 746,40 €

Pour information, un avis d'appel public à la concurrence a été envoyé au BOAMP le 17 Septembre 2021.

- **Patrimoine :**

N°328/2021
Conclusion d'une convention de mise à disposition, à titre gratuit, au profit du Laboratoire de Proximité LPA Million et BIOGROUP Laboratoire, de la salle n°4 du Théâtre Bernard Blier et des locaux sis 4 rue du Bastion à Pontarlier. La convention prend effet à compter du 14 octobre 2021 pour se terminer le 31 mars 2022.

N°415/2021
Conclusion d'une convention de mise à disposition, à titre gratuit, au profit de la Communauté Professionnelle Territoriale de Santé (CPTS) du Haut-Doubs Forestier, des salles n°5 et Toussaint Louverture du Théâtre Bernard Blier, sis rue de la Halle à Pontarlier ainsi que le mobilier nécessaire à l'activité de l'organisme. La convention prend effet à compter du 18 octobre 2021 pour se terminer le 31 mars 2022.

N°430/2022
Résiliation d'un bail de location pour un appartement situé 3 rue de la Chaux d'Arlier, suite au décès du locataire, avec effet au 3 décembre 2021.

DIRECTION CITOYENNETE

N°434/2021
Conclusion d'un marché sans publicité ni mise en concurrence préalables, ayant pour objet la souscription d'une prestation de remise/enlèvement quotidien par un postier du courrier pour les services de la Ville de Pontarlier

Marché	Titulaire	Montant en € HT
COREM JANV/FEV 2022	La poste solution business	Montant estimatif : 946,26 €

Le marché est conclu pour une période allant du 1er janvier au 28 février 2022.

DIRECTION CULTURE

N°388/2021
Conclusion avec Agora Productions, 34 quai Jaïr, 69009 LYON, d'un contrat pour un concert présenté par le groupe « Lost Indians » le samedi 4 décembre à 16h, au Musée municipal de Pontarlier. En contrepartie de la prestation, la Ville de Pontarlier s'engage à verser à Agora Productions la somme de 770 € TTC.

N°389/2021
Gratuité d'entrée au Musée municipal, pour les animations suivantes :
° Dimanches 07/11/21, 05/12/21, 09/01/22 et 6/02/22 après-midi : copie au musée
° Dimanches 28/11/21, 19/12/21, 23/01/22 et 20/02/22 après-midi : Muséojeux
° Samedi 20 novembre 2021, 15h : Fête mondiale du conte
° Mercredi 24 novembre 2021 après-midi : Atelier enfant « Fais ton portrait »
° Samedi 4 décembre 2021 à 16h : Concert de Bluegrass
° du samedi 11 décembre 2021 au lundi 31 janvier 2022 : Exposition du concours photo.

et ouverture exceptionnelle du Musée municipal après 18h, les mercredis :
° 15 décembre 2021 : L'actualité du Château de Joux
° 12 janvier 2022 : Atelier philo avec Laurence Bouchet

° 19 janvier 2022 : Les dernières acquisitions du musée de Pontarlier
° 2 février 2022 : Visite guidée de l'exposition « Au pays des Bourbaki, 150 ans de retraite de l'Armée de l'Est »
° 9 février 2022 : Séance de médiation.

N°011/2022
Conclusion d'un marché relatif à l'animation d'un atelier d'écriture à la Médiathèque municipale, le vendredi 11 mars 2022, attribué à Lune de Plume – 19, chemin sous les Vignes de Rognon – 25000 BESANCON – pour un montant de 135 € TTC.

N°015/2022
Conclusion d'un marché relatif à l'animation d'un atelier d'écriture à la Médiathèque municipale, le vendredi 10 juin 2022, attribué à Lune de Plume, 19, chemin sous les Vignes de Rognon, 25000 BESANCON, pour un montant de 135 € TTC.

DIRECTION EDUCATION JEUNESSE / POLITIQUE DE LA VILLE

N°362/2021
Conclusion d'un contrat de prestation de services avec l'entreprise « Au jardin de Lila » ayant pour objet l'encadrement et l'animation d'un groupe de jeunes sélectionnés pour participer au chantier durant la semaine du 25 au 29 octobre 2021 pour un montant de 792 € TTC.

N°369/2021
Achat de chèques cadeaux « Grand Pontarlier », pour un montant maximum de 200 € afin de remercier les professionnels engagés, à titre gracieux, dans la campagne d'Octobre Rose 2021, selon le détail ci-après :
- Lou Beurrier : 50 € de bons pour sa prestation de chant d'une durée de 30 minutes, lors de l'évènement de lancement de la campagne le 6 octobre 2021 ;
- Michaël Schoepf : 100 € de bons pour l'animation de 15h à 22h, lors de l'évènement de lancement de la campagne, le 6 octobre 2021.
- Elodie Pignon : 50 € de bons pour l'animation d'un atelier de sophrologie d'une durée de deux heures, le 28 octobre 2021.

N°413/2021
Fourniture d'une prestation par l'entreprise « EI Locatelli », Grand Bourgeau 79, 2126 LES VERRIERES, pour l'animation d'un atelier supplémentaire le 15 septembre 2021, de 14h à 17h, dans le cadre du cycle d'ateliers « Street Art », pour un montant maximum de 500 € TTC.

DIRECTION DE L'INGENIERIE ET DE LA TRANSITION ENERGETIQUE

N°030/2022
Sollicitation d'une subvention auprès du SYDED, pour les travaux de remplacement de 192 luminaires dans différentes rues de la Ville de Pontarlier, estimés à 67 982,00 € HT.
Financement et réalisation des travaux de rénovation dans un délai d'un an à compter de la date de notification de la subvention du SYDED. Le plan de financement prévisionnel proposé est le suivant :

Dépenses		Recettes		
Nature des dépenses	Montant (€ HT)	Nature et origine du financement	Montant (€ HT)	Part
		Subvention SYDED	24 000,00	35,30 %

		Ville de Pontarlier	43 982,74	64,70 %
Total (€ HT)	67 982,74	Total (€ HT)	67 982,74	100 %

DIRECTION STRATEGIE FINANCIERE ET ORDONNANCEMENT

N°433/2021
Décision de contracter, auprès de la Banque Postale, un emprunt de 400 000 € destiné à financer les investissements 2021 du budget Eau de la Ville de Pontarlier dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Montant du prêt : 400 000 EUR
- Score Gissler : 1A
- Durée du contrat de prêt :15 ans

Tranche obligatoire à taux fixe jusqu'au 01/03/2037.
Cette tranche obligatoire est mise en place lors du versement des fonds

- Versement des fonds : à la demande de l'emprunteur jusqu'au 10/02/2022, en une, deux ou trois fois avec versement automatique à cette date
- Taux d'intérêt annuel : taux fixe de 0.53%
- Base de calcul des intérêts : mois de 30 jours sur la base d'une année de 360 jours
- Echéances d'amortissement et d'intérêts : période trimestrielle
- Mode d'amortissement : constant
- Remboursement anticipé : autorisé à une date d'échéance d'intérêts pour tout ou partie du montant du capital restant dû, moyennant le paiement d'une indemnité actuarielle
- Commission d'engagement : 0.05% du montant du contrat de prêt soit 200,00 €.

Signature des contrats à intervenir sur les bases précitées et aux conditions générales des contrats de prêt. Le représentant légal de l'emprunteur est autorisé à signer l'ensemble de la documentation contractuelle relative au contrat de prêt décrit ci-dessus à intervenir avec La Banque Postale.

DIRECTION STRATEGIE DU TERRITOIRE

- Droit de Préemption Urbain (DPU) - Non-préemption des terrains suivants :

N° décision	Adresse de l'immeuble	Usage
2021		
416	SCI Familiale DODANE 1 – AX 111	Professionnel
417	SCI Familiale DODANE 1 AX 66-111-112-113	Mixte
418	Chemin de la Fauconnière – AP 6	Jardin
419	16 Avenue de l'Armée de l'Est – AO 95 Lots 12-26-34	Habitation
422	4 rue des Remparts – AE 56 – lot 7	Habitation
423	18 rue Jules Ferry – AW 93 – lot 14	Garage
424	6 rue Claude Chappe AX 107 et 110	Commercial
425	13 rue des Lavaux et rue des Lavaux AL 16 – 17 - 191 Lots 102-105-111-113-114	Habitation
426	59 rue du Toulombief – AN 41	Non précisé
427	8 rue des Longs Traits – ZA 29	Habitation
435	10 rue Denis Papin – BI 13	Habitation Commercial

436	13 rue des Lavaux et rue des Lavaux AI 16-17-191 – Lots 102-105-111-113-114	Habitation
437	7 rue de la Chapelle – AP 121 – lots 2-6-11	Habitation
438	9 rue de Doubs – AI 224 – lot 506	Garage
439	5 rue Charles Marie Lagier - BM 335 Lot 4A	Professionnel
440	13 rue du Champ Mery – AI 99 Lots 1-5-6-10	Habitation
441	40 rue de Salins – AY 342-345-346 Lots 30-32-33	Commercial
442	14 rue Jean Mermoz – AX 66-112-113	Mixte
444	12 rue Paul Cézanne – BE 24-16-133-147	Habitation
445	7 Place Georges Clémenceau–AV 80 – lot 8	Commerce
447	Rue du Stand et 6 rue Charles Hugon BO 208 et 243	Habitation
2022		
010	53 rue du Toulombief – AN 195 et 196 Lots 4-5-6	Habitation
012	17 rue Claude Minary – BH 176	Habitation
013	1 rue Montaigne – BD 112 Lots 45-46-47-48	Habitation
014	18 rue des Remparts – AE 71 Lots 13-36-37-38-52	Commercial
016	18 rue des Remparts et 2 rue Barbaud – AE 71 et 72 – lots 6-8-9-10-11-14-16-23-24-25-26-33-44-50-51-53-54-55-56)	Mixte
018	6 rue de la République et 6 rue Mirabeau AH 109-110-171 (lots 9-23-34)	Habitation
019	3 rue de la Vie – CL 184	Terrain à bâtir
020	3b rue de Besançon – AY 96 – lot 7	Cave
022	12 rue du Commandant Valentin – AL 109	Habitation
023	9 rue du 8 Mai – AZ 85 – lots 5-9-16-21	Habitation
026	16 rue Claude Sautet – BT 184	Habitation
025	17 rue Claude Minary – BH 176	Habitation
027	2 rue Jules Ferry – AW 44 – lot 11	Local de rangement

DIRECTION THD / INFORMATIQUE / SIG

N°360/2021
Conclusion avec la société ESSONE CONSULTANTS, 6 rue Paul Langevin, 91700 Sainte Geneviève des Bois, d'un contrat concernant la maintenance du logiciel de gestion de réussite scolaire. Le contrat est conclu pour un montant annuel de 750,00 € HT, et ce, pour une durée de quatre ans pour la période du 1er janvier 2021 au 31 décembre 2024. Le montant annuel de la maintenance restera stable pendant toute la durée du présent contrat.

N°420/2021
Conclusion avec la société DI'X, 10 Boulevard Paul Chabas, BP 90983, 84094 AVIGNON CEDEX 9, d'un contrat la maintenance du logiciel Avénio : Gestion des archives. Le contrat est conclu pour un montant de 1 525,00 € HT pour la période du 01/01/2022 au 31/12/2022.

N°421/2021
Conclusion avec la société LOGITUD Solutions, SAS, ZAC du Parc des Collines, 53 rue

Victor Schoëlcher, 68200 MULHOUSE, du contrat référencé 20220621, concernant la maintenance du logiciel SUFFRAGE WEB, Gestion des Elections Politiques avec le REU. Le contrat est conclu pour un montant annuel de 1 039,13 € HT, et ce, pour une durée de trois ans à partir du 1er janvier 2022. La redevance annuelle indiquée ci-dessus est celle de l'année de signature du contrat. Cette redevance sera révisée chaque année à la date de renouvellement, en fonction de l'évolution à la hausse des indices Syntec selon la formule de révision suivante (en cas de baisse du tarif suite à une baisse de l'indice Syntec, le tarif ne sera pas révisé et celui de l'année précédente sera appliqué) :
Formule de révision : P1= P0 x (S1/S0)
P1 = Coût de la maintenance révisé S1 = Dernier indice SYNTEC publié à la date de révision ;
P0 = Coût initial de la maintenance S0 = Indice SYNTEC initial (Septembre 2021 : 276.5)

SECRETARIAT GENERAL

N°429/2021
Conclusion d'un second avenant au contrat de location relatif à l'outil participatif « Tell My City » avec la société COLAS France ayant pour objet de prolonger la durée du contrat de 2 mois, soit novembre et décembre 2021, pour un montant de 1 180 € HT, soit 1 416 € TTC.

N°431/2021
Sollicitation de l'aide financière de la Région Bourgogne Franche-Comté dans le cadre fixé par le cahier des charges de l'appel à projets « Territoires Intelligents et durables ». Prise en charge du financement de la part résiduelle.

N°432/2021
Accompagnement au dépôt d'une réponse à l'appel à projets porté par la Région Bourgogne Franche-Comté intitulé « Territoires Intelligents et durables » et accompagnement quant à la consultation qui en résultera ainsi qu'une sensibilisation à la thématique des agents et élus de la collectivité (organisation de séminaires).

Titulaire	Adresse	Montant HT
TPF Ingénierie	3 rue de la Renaissance 92160 ANTONY	30 000,00 €

N°443/2021
Conclusion d'un contrat avec la société Spallian dont le siège social est situé au 44 rue Chanzy, 75011 Paris, pour un montant de 39 900 € HT sur une durée de trois ans (du 1er janvier 2022 au 31 décembre 2024) afin de poursuivre le développement de la démarche Territoire Intelligent (Smart City) à travers un outil participatif permettant au citoyen de devenir un acteur central de la ville.

N°446/2021
Souscription à un abonnement télépéage Mango Mobilités comprenant des frais de gestion annuels d'un montant de 17.50 €/ HT auprès de la société d'Autoroutes Paris-Rhin Rhône (APRR) pour le véhicule Renault Scénic appartenant à la collectivité.

N°449/2021
Renouvellement de l'adhésion de la Ville de Pontarlier à la Fédération Française de l'Enseignement Artistique pour l'année scolaire 2021/2022 moyennant le paiement d'une cotisation annuelle d'un montant de 300 €.

N°450/2021
Renouvellement de l'adhésion de la Ville de Pontarlier à l'Association « Villes Internet » moyennant le paiement d'une cotisation annuelle d'un montant de 1 097,28 €.

N°021/2022
Renouvellement de l'adhésion de la Ville de Pontarlier à l'Association Avenio-Utilisateurs pour l'année 2022 moyennant le paiement d'une cotisation annuelle d'un montant de 60 €.

N°028/2022
Renouvellement de l'adhésion de la Ville de Pontarlier à l'Association « Villes de France » pour l'année 2022 moyennant le paiement d'une cotisation annuelle de 1 659,60 €.

Monsieur VOINNET revient sur la décision n°433 qui concerne un emprunt auprès de la Banque Postale. Il a noté le taux d'intérêt annuel fixe de 0,53 %. Il félicite cet accord avec ce taux relativement faible.

21 – Informations/questions diverses :

Monsieur GENRE présente la situation sanitaire. Depuis une dizaine de jours, les chiffres sont en diminution. La situation est maitrisée avec un peu moins de cas, s'agissant des écoles mais elle reste très difficile à gérer. Au niveau du Département du Doubs, il indique :
- Taux d'incidence : 3 186 (4 200 précédemment)
- Taux de positivité : 39 %
- 26 personnes en réanimation au CHU de Besançon.

Monsieur TOULET rappelle que certains usagers rencontrent des difficultés lors de démarches administratives (cartes d'identité, passeports) à l'accueil du Pôle Citoyenneté de la Mairie. Cette problématique a déjà été évoquée l'an dernier, lors d'une réunion de la commission Administration Générale. Ces difficultés sont toujours d'actualité, contraignant les personnes ayant besoin d'une assistance à l'utilisation de l'informatique, à se déplacer vers les communes de Morteau, Levier, voire Amancey.
Monsieur TOULET souhaite qu'une solution soit trouvée et mise en œuvre rapidement pour pallier ces difficultés. Il demande où en est le recrutement d'un médiateur numérique.

Monsieur VIVOT confirme le recrutement d'un conseiller numérique par le biais du plan « France Relance ». Cet agent va prendre rapidement ses fonctions au sein de la collectivité. Les usagers pourront donc être accompagnés dans leurs démarches administratives.

Monsieur GENRE ajoute que ce conseiller numérique pourra intervenir dans d'autres structures de la ville (maisons de quartier, club « Bel Age », etc).

Monsieur FRENOIS souhaite évoquer les visiophones installés au niveau des écoles, à l'entrée des bâtiments pour intensifier la sécurité. Il indique que le conseiller sécurité intervenant pour le Rectorat, préconisait une installation de ces dispositifs sur les portails d'entrée des cours d'écoles ; ces portails devant être fermés pour certaines écoles à la demande de Madame l'Inspectrice, notamment lorsque l'accès aux toilettes se fait par la cour de l'école (Groupes Joliot Curie et Cyril Clerc).

Monsieur FRENOIS, au nom du groupe de la minorité, sollicite le déplacement de ces matériels sur les portails, pour permettre de sécuriser l'enceinte complète des établissements scolaires

tout en permettant de communiquer depuis l'extérieur avec le personnel de chaque établissement. L'élu demande si ces déplacements sont envisageables ou envisagés.

Madame GUYON rappelle que la visiophonie est un système de sécurité. Elle revient sur l'historique en matière de sécurité à travers le plan Vigipirate.

« Ce plan est un plan gouvernemental qui relève du Premier Ministre et qui associe tous les Ministères. Outil central du dispositif français de lutte contre le terrorisme, c'est un outil permanent de vigilance, de prévention, de protection. Il s'applique en France comme à l'étranger et il associe tous les acteurs du pays : Etat, collectivités territoriales, opérateurs susceptibles de concourir à la protection et à la vigilance, citoyens. Ce plan Vigipirate est alimenté par l'évaluation de la menace terroriste qui est faite par les services de renseignement et en cas d'attaque terroriste. Il peut être prolongé par des plans spécifiques d'intervention qui mettent en œuvre des moyens spécialisés. Son origine remonte à 1978. En 1981, il s'agissait du plan gouvernemental « Pirate ». Il a été déclenché la première fois au moment de la Guerre du Golfe entre janvier et avril 1991, soit 10 ans plus tard. En 1995, le plan gouvernemental Vigipirate (vigilance et protection des installations contre les risques d'attentats terroristes à l'explosif) définit la répartition des responsabilités centrales et territoriales ainsi que les principes pour conduire l'action de l'Etat pour la lutte contre le terrorisme. Deux mesures générales de vigilance sont définies, le Vigipirate simple et le Vigipirate renforcé et un certain nombre de mesures spécifiques de vigilance et de prévention en cas de menaces spécifiques. Ce plan Vigipirate sera ensuite actualisé en 2000, 2002, 2003 (définition des quatre niveaux d'alerte avec des codes de couleur), 2006. Une refonte en 2014 va rendre publique une partie du plan et va rénover son mode de fonctionnement. Ce dispositif sera à nouveau actualisé en décembre 2016.
Depuis le 19 juin 2021, l'ensemble du territoire national est maintenu au niveau « sécurité renforcée – risque attentats » en raison d'un niveau de menaces terroristes toujours élevé.
Qui dit sécurité dit également PPMS (Plan Particulier de Mise en Sûreté).
Lors de la dernière réunion de la commission Education en janvier 2022, avec la Directrice du service, Madame BRESCIANI, un historique de la mise en place du PPMS a été communiqué. Le début de la démarche, s'agissant de la visiophonie date de l'année 2014. A cette époque, cette installation répondait à la doctrine partagée par l'ensemble des autorités compétentes en matière d'éducation ou de sécurité afin de rendre les bâtiments impénétrables considérant, et cela reste toujours valable, qu'un individu qui est déterminé va s'affranchir complètement d'un portail, ce n'est pas cela qui va l'arrêter.
Si je peux m'autoriser un comparatif, pour vous illustrer le fait que les choses évoluent, on le sent bien (événements et techniques), on peut prendre l'exemple d'une maison d'il y a 8 ans à peu près (base 2014), elle était « au top » en matière d'isolation, elle répondait aux normes de cette époque-là et l'on en était très fier. Sauf qu'aujourd'hui, cette maison avec son niveau d'isolation ne répondrait pas à la Réglementation Thermique (RT) 2020. Est-ce que l'on va refaire pour autant, toute l'isolation de cette maison ? Pas forcément. Ceci étant, et ce que j'ai pu répondre à Monsieur GUINOT, lors de la commission, est que je n'ai pas attendu son intervention, ni celle de ce soir, pour demander aux services techniques lors d'une réunion de travail qui avait eu lieu trois semaines auparavant (début janvier), un chiffrage pour le déplacement du système de visiophonie. Toutefois, j'aimerais faire remarquer que ce dispositif est performant. Il l'est. Il a été remarqué comme performant, y compris par l'Education Nationale. A titre d'exemple, la Ville de Pontarlier avait déjà équipé les directeurs d'écoles d'un smartphone adapté pour activer le visiophone et aujourd'hui, l'Education Nationale demande à toutes les collectivités locales de le faire ; l'Etat prenant à sa charge les abonnements. Par conséquent, pas de nouveaux achats à réaliser pour la collectivité puisque déjà prévus.

Alors, oui, j'ai demandé aux services d'étudier le coût du déplacement des visiophones sur les portails. Cela ne veut pas dire qu'on va le faire. La décision qui est prise à un moment donné, dépend de la situation à un moment donné. Effectivement 7 ans plus tard, les choses sont peut-être moins adaptées. Par rapport aux sanitaires, je tiens à dire quant aux écoles Cyril Clerc et Joliot Curie qui ont été citées, qu'il n'y a pas que des sanitaires à l'extérieur. Ensuite, c'est un choix de la direction de ne pas forcément autoriser les enfants à utiliser les sanitaires présents dans le bâtiment. Les enfants n'ont pas besoin de sortir de la cour, seuls, pour se rendre dans les sanitaires. D'autres solutions existent qui ne sont pas utilisées mais ces choix incombent aux directeurs ».

Monsieur GENRE remercie Madame GUYON pour ces précisions qui ont déjà été apportées en commission mais qui méritaient d'être redites. Ces mouvements erratiques de réglementation sont lourds de conséquences financières. La réglementation a été appliquée. La Ville de Pontarlier a toujours été respectueuse des réglementations. Selon les coûts de déplacement des visiophones, la collectivité se permettra d'attendre un peu pour intervenir, d'autant plus que la sécurité des enfants est totalement préservée dans toutes les écoles de Pontarlier.

Monsieur GENRE mentionne qu'un exercice d'alerte « intrusion/attentats » vient d'être réalisé. Aucune difficulté n'est survenue.

Monsieur GENRE remercie alors les élus pour leur participation active. Il lève la séance à 21h42.

Pontarlier, le 10 mars 2022

Le Maire,

Patrick GENRE

Le Secrétaire de séance,

Didier CHAUVIN