

Rapport d'activité



SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE RESTAURATION COLLECTIVE



**Année
2019**



SOMMAIRE

➤ Le mot du Président	p.3
➤ Membres du Comité Syndical (mandat 2014 – 2020)	p.4
➤ Organigramme du S.I.R.C	p.5
➤ Description de la structure	p.6
➤ Les événements majeurs de l'année 2019	p.7
➤ Les grandes orientations du S.I.R.C.....	p.12
➤ Focus : Les menus scolaires.....	p.13
➤ Les commissions de menus.....	p.14
➤ Approvisionnements	p.15
➤ Dépenses de fonctionnement	p.18
➤ Investissements	p.20
➤ Recettes	p.21
➤ Ressources humaines	p.22
➤ Projets 2020	p.24

LE MOT DU PRESIDENT

L'année 2019 a été une année importante pour la restauration collective avec notamment la loi « Egalim » qui nous impose de nouvelles dispositions : proposition de repas végétariens, utilisation de produits bio ou labélisés, lutte contre le gaspillage alimentaire, suppression progressive du plastique, etc.

Compte tenu des attentes de plus en plus fortes (qualité des repas, localité des produits, hygiène, traçabilité), le S.I.R.C travaille en permanence sur ses modalités de production afin de répondre aux enjeux environnementaux, sociaux, et de santé publique.

Les choix alimentaires qui se présentent à nous ont un impact socio-économique sur le développement de notre territoire puisque la sollicitation de nos producteurs locaux ou régionaux est croissante. C'est pour ces raisons que nous nous sommes engagés aux côtés de la métropole Toulon Provence Méditerranée pour participer au Projet d'Approvisionnement Territorial.

Une alimentation de qualité à un prix, et nos choix d'achat des matières premières pour la confection des repas servis prennent en compte cette donnée.

Notre syndicat est reconnu pour son efficacité, la qualité des prestations réalisées et son adaptation aux évolutions techniques et réglementaires.

Je tiens à remercier les équipes pour leur engagement et la qualité du travail réalisé, mais également les élus pour leur bienveillance et leur investissement.

Bonne lecture à toutes et à tous.

M. Alain FUMAZ
Président du SIRC



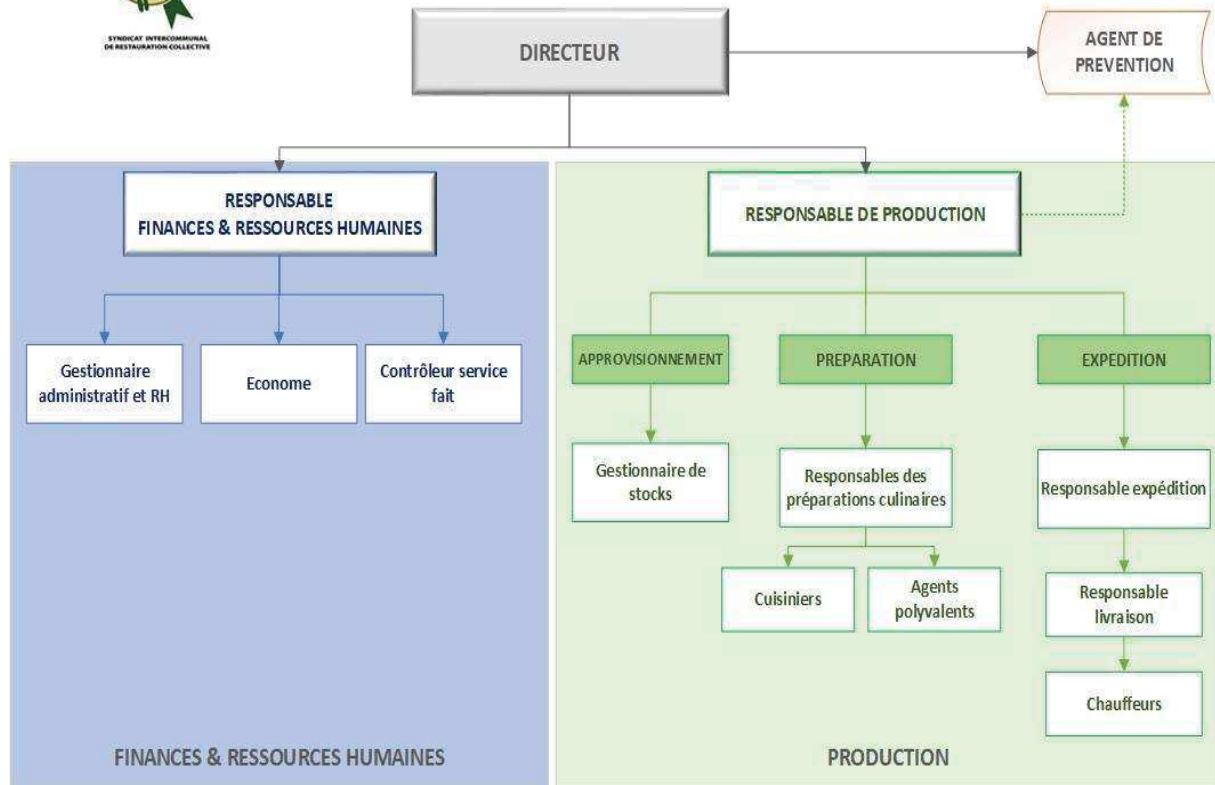
MEMBRES DU COMITE SYNDICAL Mandat 2014 – 2020

VILLE DE LA VALETTE- DU-VAR	VILLE DE LA GARDE	VILLE DU PRADET
Titulaires	Titulaires	Titulaires
M. André ALARCON	M. Alain FUMAZ	Mme Céline PRATI-AIGUIER
Mme Laurence HOLLIGER	M. Jean-Eric LODEVIC	Mme Cécile GOMEZ
Mme Sylvie LAPORTE	M. Philippe MAGNAN	
M. Jean-Marc LUCIANI	M. Jean-Claude MARASTONI	
Suppléant	Suppléant	Suppléant
M. Bernard ROUX	M. Michel CANTAUT	Mme Valérie AUBRY

ORGANIGRAMME DU S.I.R.C



ORGANIGRAMME



DESCRIPTION DE LA STRUCTURE



Coordonnées :

Syndicat Intercommunal de Restauration Collective
1740 chemin de La Planquette
83130 LA GARDE
Tél : 04.94.21.67.90
Fax : 04.94.21.81.55
Mail : sirc@sirc-cuisine.fr
Site internet : www.sirc-cuisine.fr

Contacts :

- Directeur : Jean-André AUFFRAY
- Responsable Finances et Ressources Humaines : Anne-Laure MINARDI
- Chef de production : Gilles LEONE
- Gestionnaire Administrative et Ressources Humaines : Mireille CASSAR

Chaque jour, 3500 repas en moyenne sont élaborés avec soin par la cuisine centrale.

Le S.I.R.C fournit des repas aux crèches, jardins d'enfants, écoles maternelles et primaires, centres aérés, personnes âgées bénéficiant du portage à domicile et foyers logements.

Le S.I.R.C confectionne les repas en alliant qualité et plaisir, tout en assurant une sécurité alimentaire pour les consommateurs.

Le S.I.R.C est doté d'équipements performants fonctionnant en tout électrique et répondant aux normes grâce à des investissements annuels qui permettent de rester dans l'élite des cuisines centrales.

Pour améliorer de manière continue la qualité de nos prestations, des commissions de menus sont régulièrement organisées avec les bénéficiaires et des actions correctives sont mises en place afin de rester au plus proche des attentes des consommateurs.

Le partage du savoir-faire et du plaisir du bien manger, permet de sensibiliser toutes les catégories de consommateurs en organisant des actions de sensibilisation.

LES EVENEMENTS MAJEURS DE L'ANNEE 2019

○ 16 janvier 2019 :

Le lycée hôtelier Anne Sophie PIC a organisé dans ses locaux une rencontre avec les professionnels de la restauration et du tourisme. Présent à cette manifestation, le S.I.R.C a pu échanger avec les élèves et présenter les différents métiers de la restauration collective.

Cet évènement a été l'occasion de rappeler l'importance de l'hygiène alimentaire au sein des cuisines.

○ 30 avril 2019 :

Le printemps des maternelles est organisé chaque année par la ville de la Valette-du-Var. A cette occasion, le S.I.R.C a animé un stand où les enfants des maternelles ont pu goûter de nombreux fruits et découvrir les aliments en utilisant leurs cinq sens.



○ Avril à juin 2019 :

Chaque année, la ville de La Garde organise dans les écoles maternelles une opération pour faire découvrir un petit-déjeuner traditionnel : lait, chocolat chaud, confiture, pain, beurre, laitages et fruits.

Les denrées sont fournies par le S.I.R.C et les agents profitent de cette occasion pour discuter des produits proposés avec l'ensemble des acteurs (parents, élus, animateurs, ...).

Année scolaire 2018-2019 :

Ecole maternelle Maurice Delplace : le 26 avril 2019, 60 participants

Ecole maternelle Séverine Mignoné : le 17 mai 2019, 65 participants

Ecole maternelle Pauline Roland : le 24 mai 2019, 45 participants

Ecole maternelle Eliette Santoni : le 7 juin 2019, 65 participants

Ecole maternelle Elsa Triolet : le 14 juin 2019, 125 participants

Ecole maternelle Michel Zunino : le 21 juin 2019, 75 participants

○ **Jun 2019 : Formation des agents du S.I.R.C à l'utilisation d'un défibrillateur :**

Conscient de l'importance d'un délai d'intervention rapide, le S.I.R.C a acquis un défibrillateur automatique. Tous les responsables de secteur du syndicat ont donc été formés afin de pouvoir porter assistance aux personnes présentant un problème cardiaque.

Cette formation est d'une importance majeure puisqu'elle permet de sauver des vies.



○ **7 septembre 2019 : Festival des associations de la Valette-du-Var :**

Le S.I.R.C a fait partie des 100 structures ayant participé au Festival des associations organisé par la ville de la Valette-du-Var.

Cette journée a permis aux agents de rencontrer et d'échanger avec les familles dont les enfants mangent à la cantine.

○ **Du 13 au 15 septembre 2019 : Cuisine du Sud :**

Au cours de cette manifestation, les cuisiniers du S.I.R.C ont présentés un stand gourmand composé de fruits et légumes locaux que les visiteurs ont pu déguster.

Un atelier « sculpture de fruits et légumes » a également été organisé.

Un week-end très riche en échanges avec les visiteurs.



○ **Octobre 2019 : Gaspillage alimentaire :**

Face au constat alarmant du gaspillage alimentaire en France (10 millions de tonnes de nourriture chaque année, dont 540 000 tonnes dans la restauration collective), le S.I.R.C intervient régulièrement aux côtés des villes de La Garde et La Valette-du-Var qui ont mis en place des démarches de lutte contre ce gaspillage dans les restaurants scolaires.

○ **Octobre 2019 : Comité de dégustation des enfants :**

Afin de proposer de nouvelles recettes qui plairont, le S.I.R.C invite les enfants des écoles (CE2 à CM2) à participer à un comité de dégustation. Ces comités sont un moment privilégié pour communiquer sur les plats proposés (approche nutritionnelle, saisonnalité, ...), tester les connaissances alimentaires, connaître les habitudes de consommation.

L'intérêt de ces comités de dégustation est également d'être dans l'échange, de faire de l'éducation alimentaire sans imposer, et de trouver des solutions pour remettre dans les menus les aliments mal aimés (principalement les légumes) ou oubliés.

Durant 2h00 à 2h30, les enfants s'impliquent avec sérieux, fiers d'être sollicités, goûtant et jugeant les plats qui leur sont proposés. Les résultats de leur questionnaire permettent ainsi au S.I.R.C de décider de l'intégration ou non d'un nouveau plat dans les menus.



Nom du plat						
MON PRENOM :	Pas bon du tout	Pas très bon	Bon	Très bon	Total	
<i>Avant de goûter :</i>						
Est-ce que ce plat te semble bon ?						
Est-ce que l'odeur te plaît ?						
Reconnais tu les ingrédients ?						
<i>Après avoir goûté :</i>						
As-tu aimé ce plat ?						
Que penses tu de la texture ?						
As-tu trouvé ce plat pratique à manger ?	NON			OUI		
As-tu reconnu les ingrédients ?	NON			OUI		
Avais tu déjà mangé ce plat ?	NON			OUI		
Ce plat nécessite t-il de rajouter ou enlever un ingrédient ?	NON			OUI		
Si ce plat était servi à la cantine, est ce que tu le mangerais ?	NON			OUI		

○ **Octobre 2019 :**

Chaque année, la ville de la Valette-du-Var organise une formation H.A.C.C.P à destination des agents en charge de la restauration dans les écoles primaires et crèches.

Dans ce cadre, une visite de la cuisine centrale est organisée afin que ces agents puissent mesurer toutes les dispositions préventives et de surveillances des pratiques sur les secteurs de production de la cuisine centrale.

○ **Novembre et décembre 2019 : La soupe est « fête » :**

Au cours des 4 samedis des Hivernales de la ville de La Garde, la commune a offert aux familles en visite, un bol de soupe fraîchement préparée par les équipes du S.I.R.C, l'occasion de faire redécouvrir les plaisirs d'une soupe bien chaude, facile à préparer et à moindre coût.

Servie dans des bols biodégradables, les soupes sont préparées à base de produits de saison et du terroir, pour être en accord avec les préconisations du P.N.N.S.

Les agents du syndicat participent à la distribution et échangent ainsi avec les familles sur les pratiques culinaires de la cuisine centrale.

Le 24 novembre 2018, 600 bols de mouliné de tomates ont été servis
Le 1er décembre 2018, 500 bols de velouté de pois cassé ont été servis
Le 8 décembre 2018, 700 bols de velouté de légumes anciens ont été servis
Le 15 décembre 2018, 600 bols de soupe de pot au feu vermicelles ont été servis

○ **Novembre 2019 : Projet d'Alimentation Territorial (P.A.T) :**

Le S.I.R.C exprime depuis de nombreuses années sa volonté de développer une économie circulaire locale vertueuse et favoriser l'accès à une alimentation saine et durable pour tous. De nombreux légumes et fruits sont d'ores et déjà achetés à des producteurs locaux qui pratiquent une agriculture raisonnée.

Le S.I.R.C s'est donc engagé aux côtés de la métropole Toulon Provence Méditerranée pour participer au Projet d'Approvisionnement Territorial.

Objectifs :

- ✓ Favoriser l'autonomie alimentaire des territoires
- ✓ Promouvoir une alimentation saine et de qualité pour tous
- ✓ Favoriser le maintien et la mise en valeur des espaces agricoles
- ✓ Développer l'emploi local, non délocalisable
- ✓ Préserver l'environnement



LES GRANDES ORIENTATIONS DU S.I.R.C

- Poursuivre la démarche qualitative :
 - Plaisir à table des convives
 - Aspect nutritionnel et santé
 - Diversification des protéines avec le développement des protéines végétales
 - Développement durable
 - Education au goût et au bien mangé pour les « jeunes » consommateurs

- Favoriser l'achat de produits locaux et labélisés :
 - Conformément aux dispositions de la loi Egalim
 - Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail

- Lutter contre le gaspillage alimentaire :
 - En mettant en place les procédures liées aux dons alimentaires
 - En mesurant précisément les taux de gaspillage

- Diminuer l'utilisation des contenants de conditionnement des repas en plastique :
 - En remplaçant progressivement les contenants en plastique par des bacs en co-polyester et inox

- Proposer des menus végétariens à nos convives

- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits

- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

FOCUS : LES MENUS SCOLAIRES

La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire.

La conception des grilles de menus est basée sur un travail complexe d'analyse de plusieurs paramètres : production, conditionnement, transport, remise en température et consommation des plats.

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : par exemple 20 % du total énergétique au petit déjeuner, 40 % au déjeuner, 10 % au goûter et 30 % au dîner.

Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

L'ensemble des menus qui sont proposés par le S.I.R.C prennent en compte ces dispositions; les grammages des plats servis sont conformes aux recommandations du G.E.M.R.C.N et sont suffisants pour répondre aux besoins des consommateurs.

L'apport énergétique et nutritionnel est calculé sur un cycle de 20 repas consécutifs.

Les menus sont diffusés à l'ensemble des bénéficiaires et disponibles sur le site internet du S.I.R.C.

LES COMMISSIONS DES MENUS

La Commission de menus a pour objectifs principaux :

- Communiquer sur le fonctionnement et les objectifs du S.I.R.C
- Etre à l'écoute des différents retours et demandes pour répondre au mieux aux attentes et suggestions
- Informer des thèmes d'actualité en matière de sécurité alimentaire, nutrition, réglementation, ...
- Maintenir le niveau de nos prestations alimentaires et de service
- Prendre en compte les remarques formulées par les communes et parents d'élèves
- Valider les menus pour la période à venir

Durant cette année 2019, 7 commissions de menus ont été tenues à l'initiative du S.I.R.C :

- 3 commissions de menus « scolaire »
- 2 commissions de menus « crèches »
- 1 commission de menus « foyer d'hébergement »
- 1 commission de menus « centres aérés »

La commission s'organise en deux temps :

- Point sur la qualité de la prestation des repas servis durant la période précédente, et recueil des remarques et suggestions
- Lecture et validation des menus pour la période à venir

Ces commissions ont réuni :

- Les représentants des municipalités (élus, chefs de service et agents)
- Les représentants des parents d'élèves, des crèches, et autres structures servies
- Les représentants de la cuisine centrale : directeur, chef de production, diététicienne

Ces synthèses de commissions de menus montrent une satisfaction globale concernant la qualité, la variété des menus servis et la prise en compte des observations formulées aux cours de ces commissions.

APPROVISIONNEMENTS

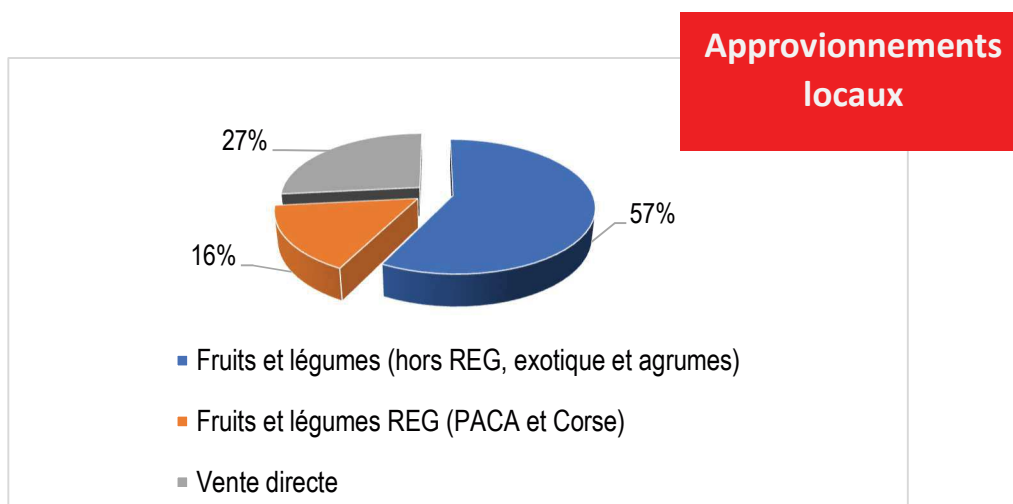
Depuis plusieurs années, le S.I.R.C s'est engagé dans une démarche d'approvisionnement en local et en circuits courts ; l'achat des produits est réalisé directement auprès du producteur ou en vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

Cette démarche d'approvisionnement permet :

- De soutenir l'économie agricole locale
- D'avoir des produits plus frais, avec un meilleur goût et une meilleure maturité
- Connaître l'origine du produit que nous travaillons
- De proposer des plats en fonction de la saisonnalité
- De participer à une gestion durable du foncier en s'intégrant dans le Plan d'Alimentation Territorial

Malheureusement, il y a encore de nombreux freins à la généralisation de ce mode d'approvisionnement :

- Complexité pour les producteurs de répondre aux marchés publics
- Volumes d'achat très importants
- Coûts des produits
- Process de transformation de ces produits : stockage, découpe, ...

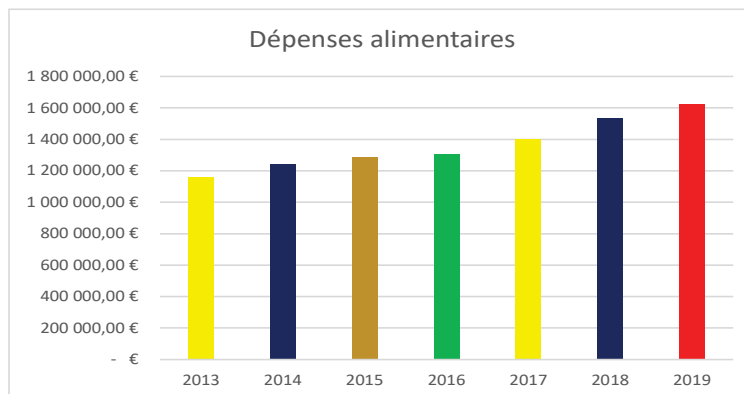


Actions réglementaires de la loi Egalim mises en œuvre par le S.I.R.C en 2019 :

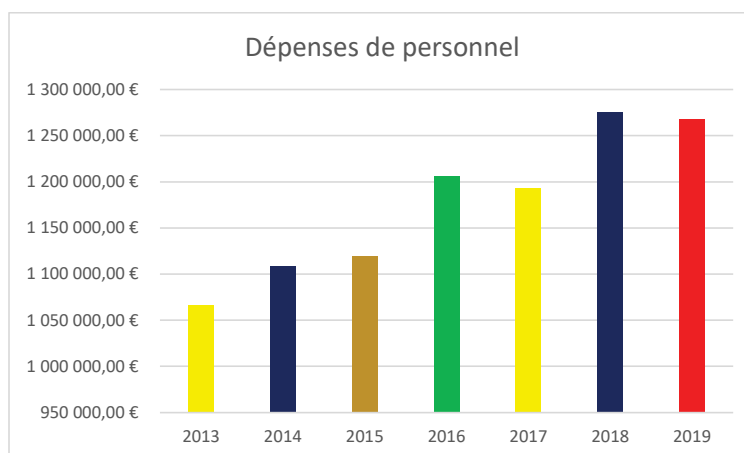
Échéances	Thème	Disposition	Conditions	Texte de référence
01/01/18	Information	Possibilité d'afficher la nature des produits entrant dans la composition des menus	La collectivité doit faire la demande au Préfet de région	Article 26 de la Loi 2018-938
01/11/19	Nutrition	Obligation de proposer au moins une fois par semaine un repas végétarien	Si le repas est unique, un repas par semaine doit être végétarien. S'il y a des choix de repas, l'un d'eux doit être un repas végétarien	Article 24 de la Loi 2018-938 modifiant l'art. L230-5-6 du code rural et de la pêche maritime
01/11/19	Information	Obligation d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement, les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas	Par tous moyens utiles	Article 29 de la Loi 2018-938 modifiant l'art. L230-5 du code rural et de la pêche maritime
01/11/19	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Obligation de mettre en place un diagnostic et une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire comprenant l'estimation des quantités gaspillées et de leur coût	Délai possible au 21/10/2020 En attente de décret	Article 1 de l'ordonnance 2019-1069 modifiant l'art. L541-15-3 du code de l'environnement
01/11/19	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Mise en place d'une convention de don avec une association caritative habilitée	Pour les opérateurs qui préparent plus de 3 000 repas/jour Délai possible au 21/10/2020 En attente de décret	Article 1 de l'ordonnance 2019-1069 modifiant l'art. L541-15-6 du code de l'environnement
01/01/20	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Obligation de valoriser les denrées alimentaires conformément à la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	1. Prévention 2. Don 3. Valorisation pour animaux 4. Valorisation autre (compost, énergie...) En attente de décret	Article 1 de l'ordonnance 2019-1069 modifiant le L541-15-5 du code de l'environnement
01/01/20	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Obligation de rendre publics les engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus	En attente de décret	Article 1 de l'ordonnance 2019-1069 modifiant l'art. L541-15-6-1 du code de l'environnement
01/01/20	Plastique	Interdiction de l'utilisation de bouteille d'eau plate en plastique	Bouteilles d'eau possibles si pas d'accès à l'eau potable (sorties, problème sur le réseau...)	Article 28 de la Loi 2018-938 modifiant l'art. L541-10-5 du code de l'environnement
01/01/20	Plastique	Interdiction de la mise à disposition d'ustensiles à usage unique en plastique : pailles, couverts, piques, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs	Sauf si compostables et constitués de matières biosourcées	Article 28 de la Loi 2018-938 modifiant l'art. L541-10-5 du code de l'environnement
01/01/20	Information	Information, une fois par an, des usagers par voie d'affichage et par communication électronique sur la part des produits durables et de qualité		Article 24 de la Loi 2018-938 modifiant l'art. L230-5-3 du code rural et de la pêche maritime

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT

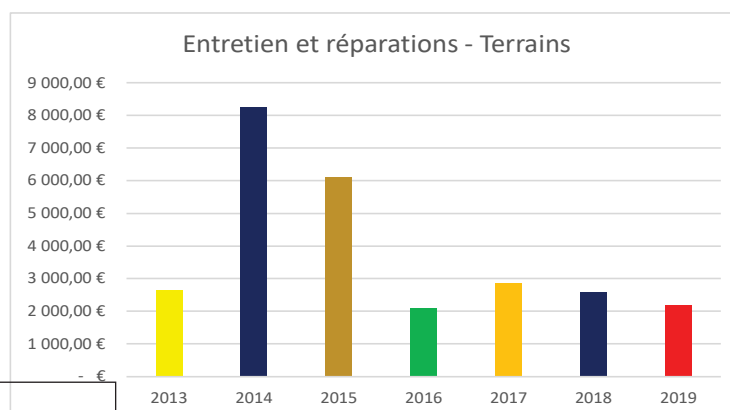
Dépenses de fonctionnement	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Dépenses alimentaires	1 158 954,12 €	1 240 418,77 €	1 285 483,46 €	1 308 847,09 €	1 402 560,29 €	1 537 550,38 €	1 623 912,20 €



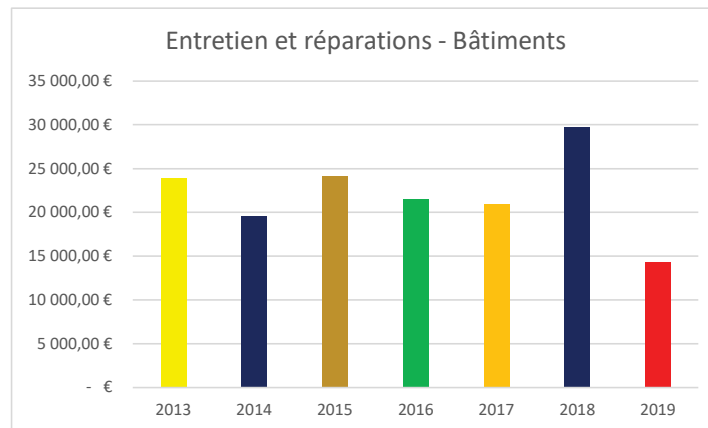
Dépenses de fonctionnement	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Dépenses de personnel	1 066 026,16 €	1 108 201,71 €	1 119 143,71 €	1 206 129,08 €	1 193 740,25 €	1 275 825,58 €	1 268 094,82 €



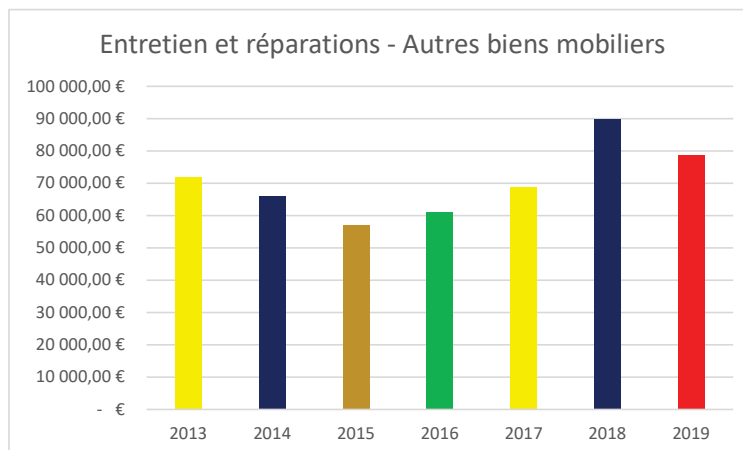
	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Entretien et réparations - Terrains	8 235,20 €	6 100,00 €	2 100,00 €	2 856,00 €	2 570,40 €	2 184,00 €



Dépenses de fonctionnement	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Entretien et réparations - Bâtiments	23 931,41 €	19 556,61 €	24 162,55 €	21 499,00 €	20 919,63 €	29 733,59 €	14 257,03 €



Dépenses de fonctionnement	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Entretien et réparations - Autres biens mobiliers	71 881,08 €	66 088,30 €	57 086,36 €	61 258,91 €	68 813,09 €	89 957,26 €	78 628,62 €



INVESTISSEMENTS

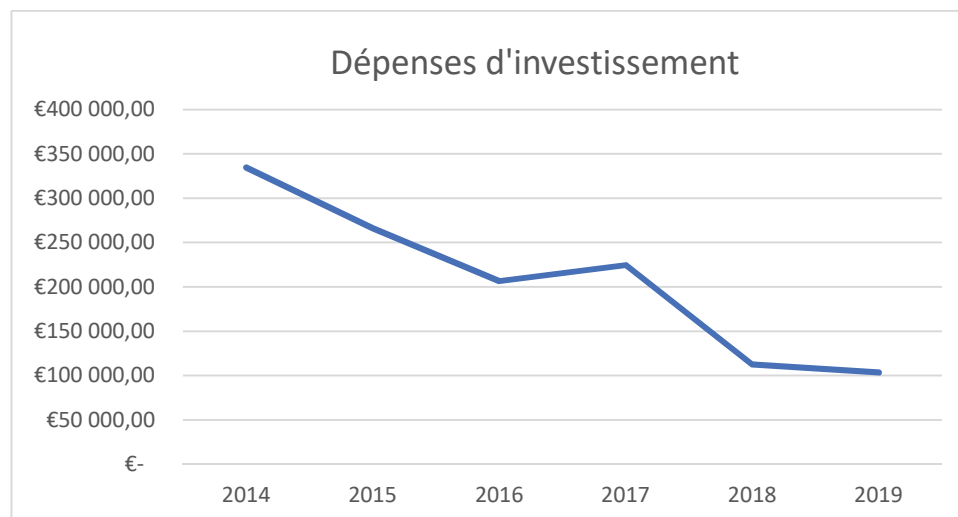
Le plan pluriannuel des investissements prend appui sur les projets du Comité Syndical et sur les capacités d'investissement qui découlent des perspectives financières.

Pour 2019, les dépenses d'investissement ont été planifiées sur les besoins en équipements, la réhabilitation du bâtiment, les mises aux normes, ...

Le S.I.R.C a également souhaité poursuivre ses efforts de modernisation et de renforcement des équipements dans le souci d'améliorer les processus de production, mais aussi afin de baisser les coûts d'entretien et de réparation.

Depuis plusieurs années, des travaux d'amélioration ou de rénovation des locaux ont été mis en place. Ces investissements permettent de prolonger la durée de vie de l'outil de production mais également d'améliorer les conditions de travail des agents dans leur quotidien.

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Dépenses d'investissement	334 771,33 €	266 063,60 €	206 658,38 €	224 901,13 €	112 684,12 €	103 628,08 €



RECETTES

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Recettes Repas	2 739 576,84 €	2 957 213,17 €	3 028 240,28 €	3 248 127,06 €	3 474 287,07 €	3 750 968,13 €

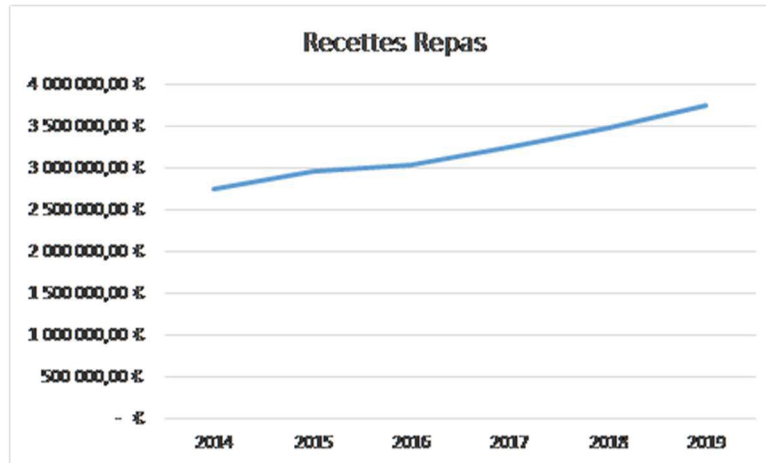
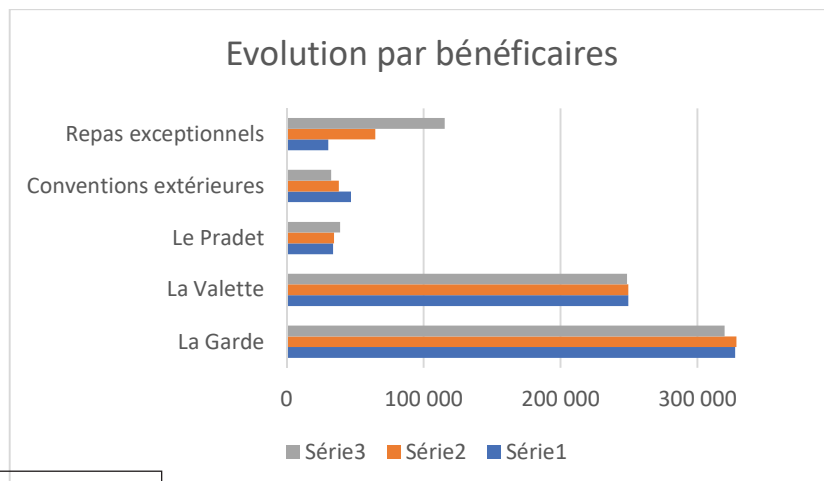
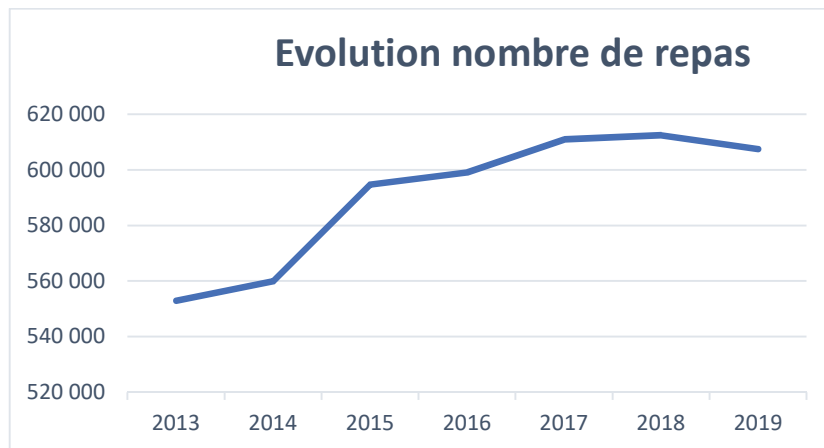


Tableau récapitulatif des évolutions de repas :



RESSOURCES HUMAINES

Effectifs

26 agents titulaires et stagiaires

34.62 % des emplois pourvus par des femmes

3 agents non titulaires en remplacement d'agents absents

Carrières

1 titularisation

1 recrutement par détachement

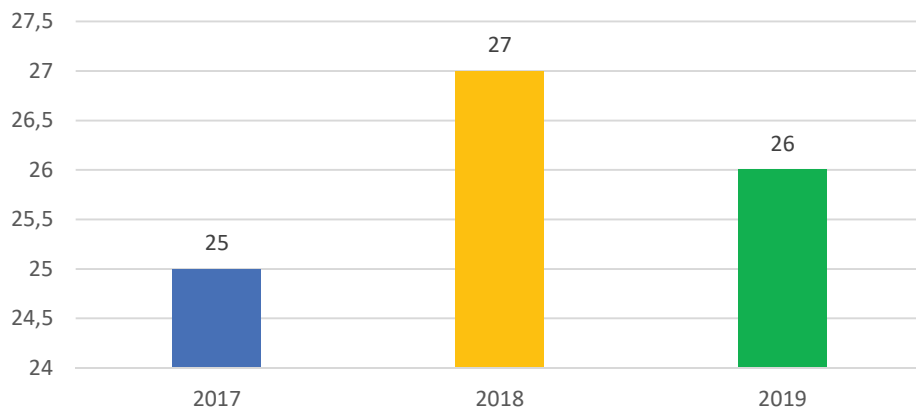
4 avancement d'échelon

1 avancement de grade

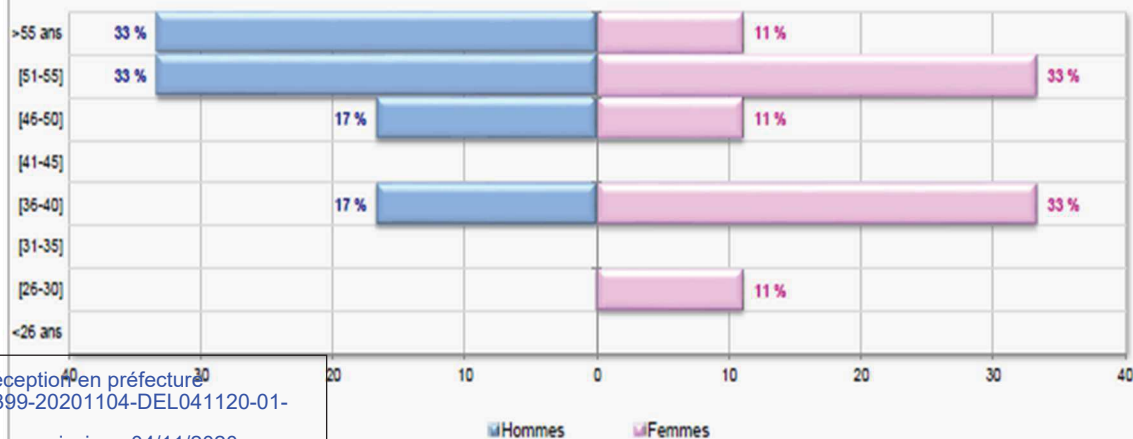
1 promotion interne

1 départ en retraite

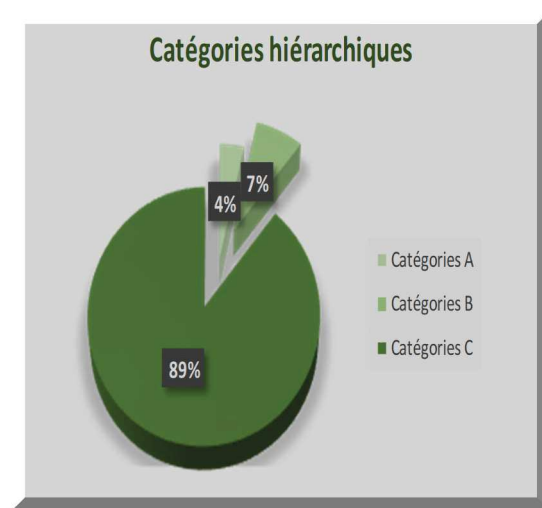
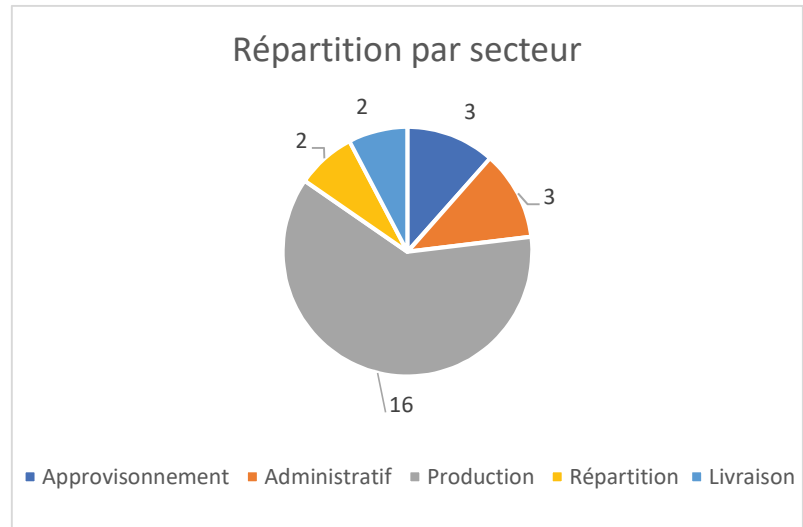
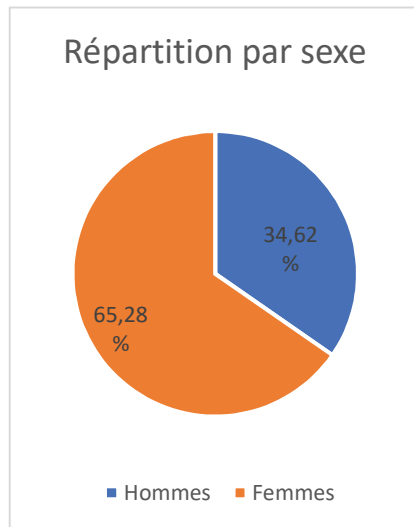
Evolution des effectifs



PYRAMIDE DES AGES



Répartition des effectifs :

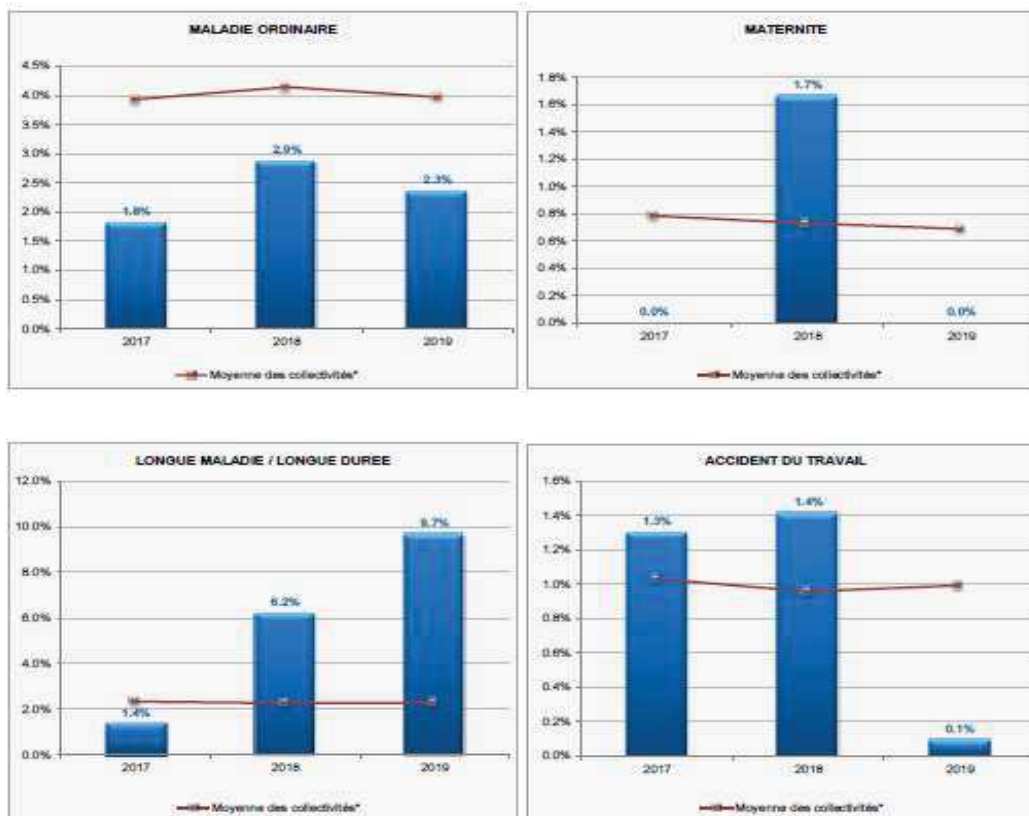


Masse salariale 2019 : 1 275 825.58 €
Soit : 37% du budget de fonctionnement

Absentéisme global :

Sur l'année 2019, 33.3 % des agents de la collectivité se sont arrêtés en moyenne 1.6 fois. La durée moyenne d'arrêt est de 65.3 jours, chiffre tronqué par les agents en congés de longue maladie.

La part du temps perdu en raison des absences est de 12.1 %, ce qui représente 3 agents absents sur toute la période considérée.



(*) Moyenne des collectivités à activités intercommunales employant moins de 50 agents CNRACL

PROJETS 2020

- **Locaux :**

- ✓ Remise à niveau de l'armoire électrique située dans le local « chaufferie »
- ✓ Remise en fonction de la centrale de traitement d'air
- ✓ Remise en état du réseau d'eau chaude et froide
- ✓ Continuer à maintenir à niveau les locaux de production en termes d'hygiène et de sécurité

- **Autres :**

- ✓ Poursuivre le remplacement des barquettes à usage unique par des contenants réutilisables
- ✓ Mettre en place la gestion informatisée des stocks
- ✓ Mettre en place des outils permettant d'identifier la part de produits issus de l'agriculture bio et des produits labélisés
- ✓ Recruter une diététicienne avec un temps de présence plus important afin d'être davantage présente dans les structures servies

- **Axes de travail à dynamiser :**

- ✓ Continuer à mettre en place progressivement les dispositions de la Loi « Egalim »
- ✓ Continuer à réduire le gaspillage alimentaire en travaillant aux côtés des communes