Sommaire

614

P- 06 1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1. La fréquentation
1.2. L'activité économique
1.3. Les flux financiers avec la ville

P- 30 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 responsabilité sociétale des entreprises

P-148 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
3.2. La maintenance
3.3. Les engagements pluriannuels

P-157 4. LES ANNEXES

Elior group
Détail de la maintenance du matériel des offices
Factures de renouvellement du matériel des offices



INTRODUCTION

INTRODUCTION

616



Notre passion, à votre service.

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la **ville de LUNEL pour l'année 2021**.

La présentation de ce document répond aux exigences du Code de la commande publique.

Les articles L3131-5 et R3131-2 à- 4 du code de la commande publique rappellent que le concessionnaire produit chaque année avant le 1er juin à l'autorité concédante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public et une analyse de la qualité de service. 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 conformément à l'article L1411-3 du Code général des collectivités territoriales.

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 nous accordez.

INTRODUCTION

617



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 LA FREQUENTATION

1.2 L'ACTIVITE ECONOMIQUE

1.3 LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

619

1.1. LA FRÉQUENTATION

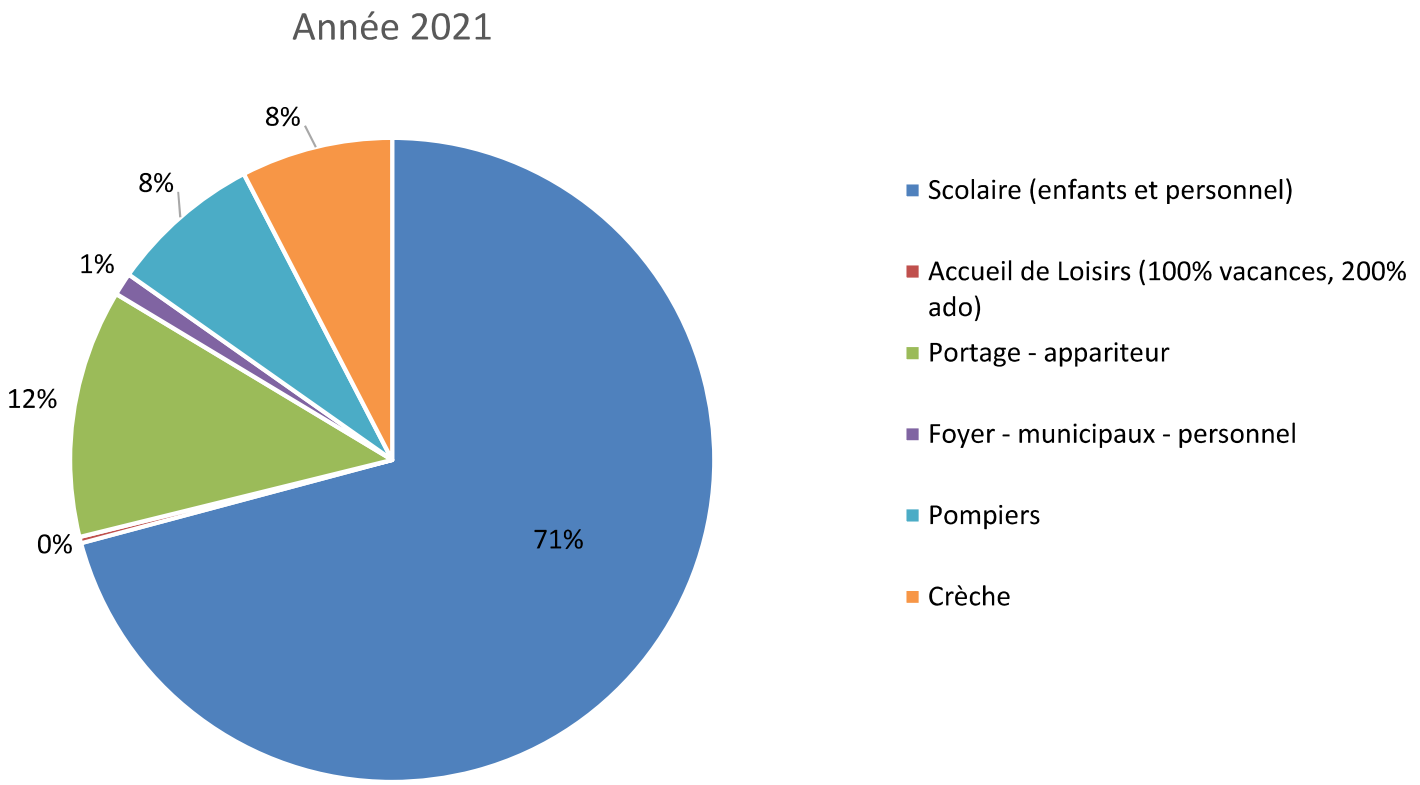
620

REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

	d'août à décembre 2018	Année 2019	Année 2020	Année 2021
Scolaire (enfants et personnel)	44 721	111 702	74 733	100 518
Accueil de Loisirs (100% vacances, 200% ado)	4 547	751	465	449
Portage - appariteur	8 614	20 588	19 957	17 686
Foyer - municipaux - personnel	1 388	2 991	845	1 631
Pompiers	4 497	10 604	10 611	10 819
Crèche	3 475	9 025	8 425	10 802
Total Repas	**67 242**	**155 661**	**115 036**	**141 905**
Autres Prestations (Collations)	4 561	12 743	10 662	14 318

LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION PAR NATURE DE CONVIVES

621



622

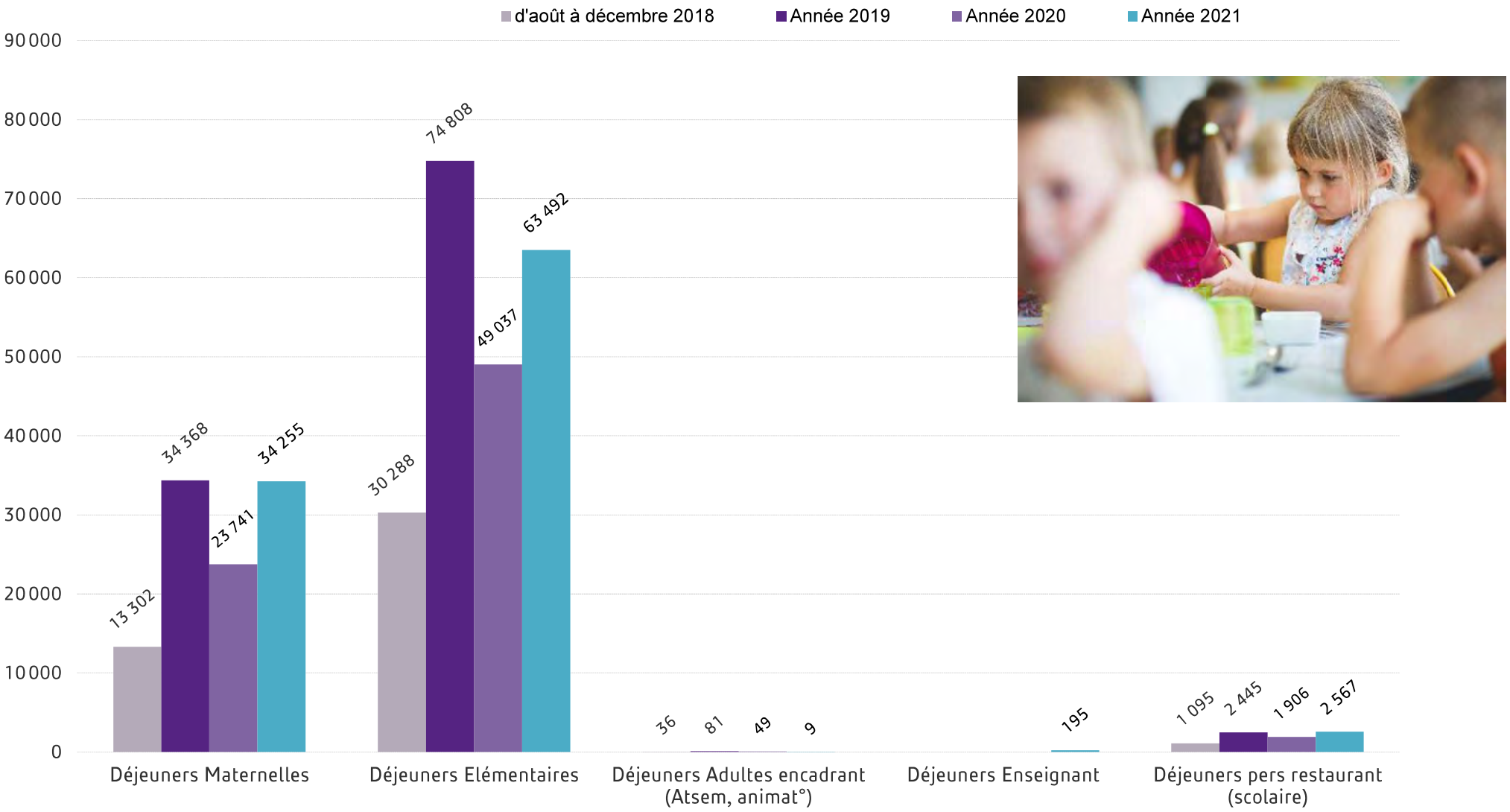
REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATION

L'activité du service au cours de l'année 2021 s'établit à 141 905 repas représentant une baisse de l'activité par rapport à la base contractuelle annuelle de 165 735 repas

	d'août à décembre 2018	Année 2019	Année 2020	Année 2021
Nombre de jours scolaires	56	138	110	136
Nombre de jours d'Accueil de loisirs (100% vacances, 200% ado)	48	65	54	53

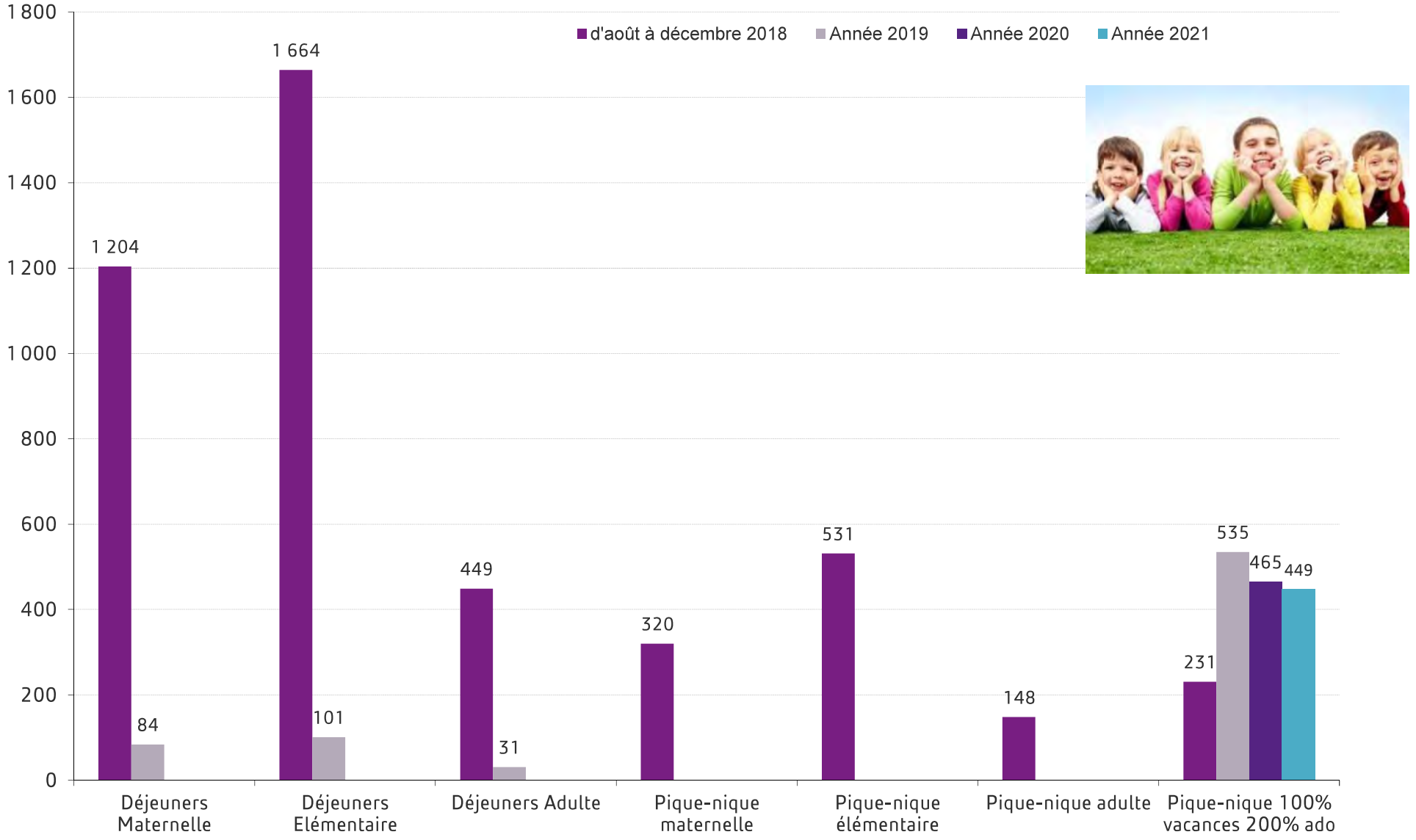
L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION SCOLAIRE

623



LA FRÉQUENTATION EN ACCUEIL DE LOISIRS

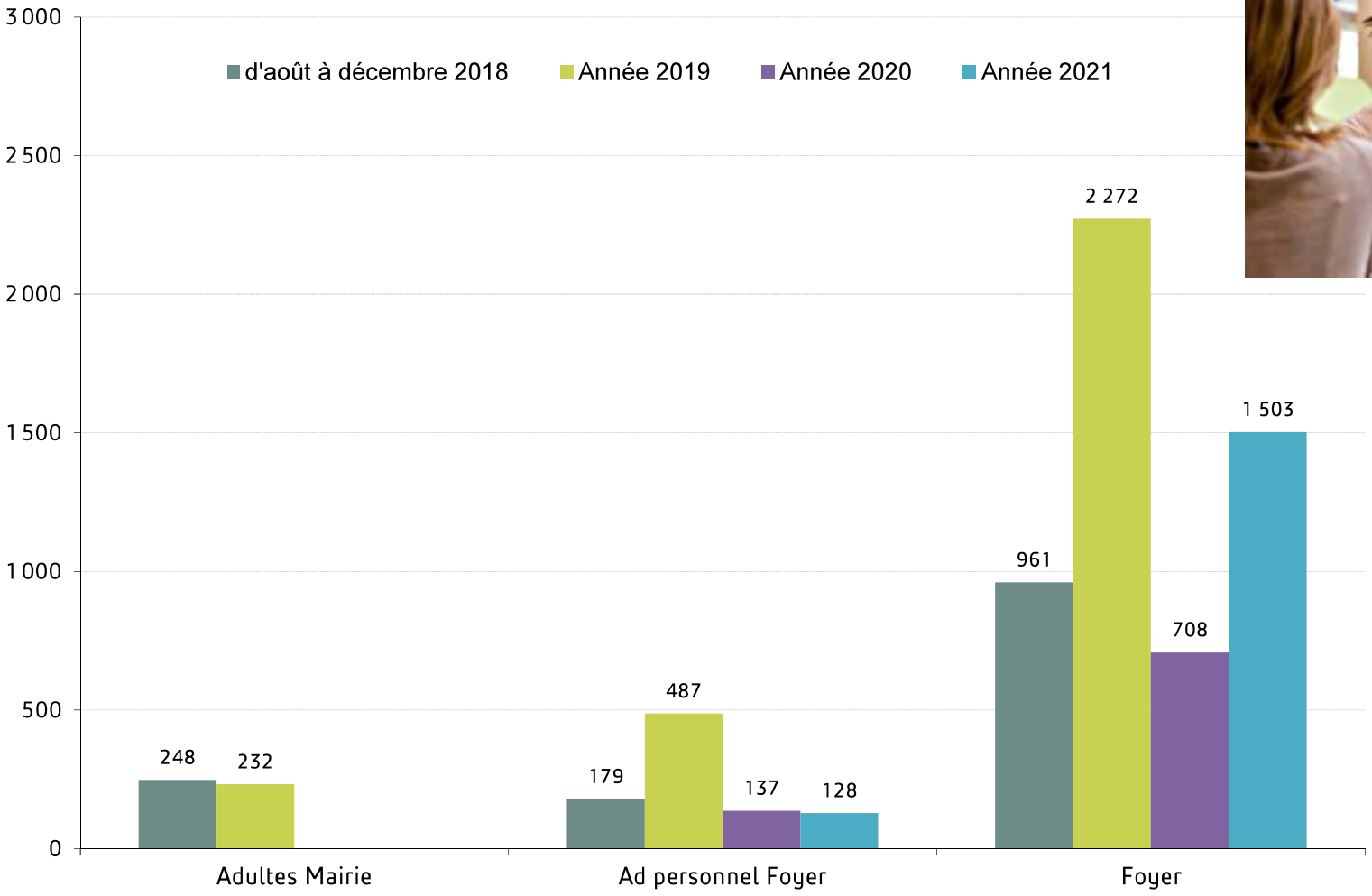
624



625

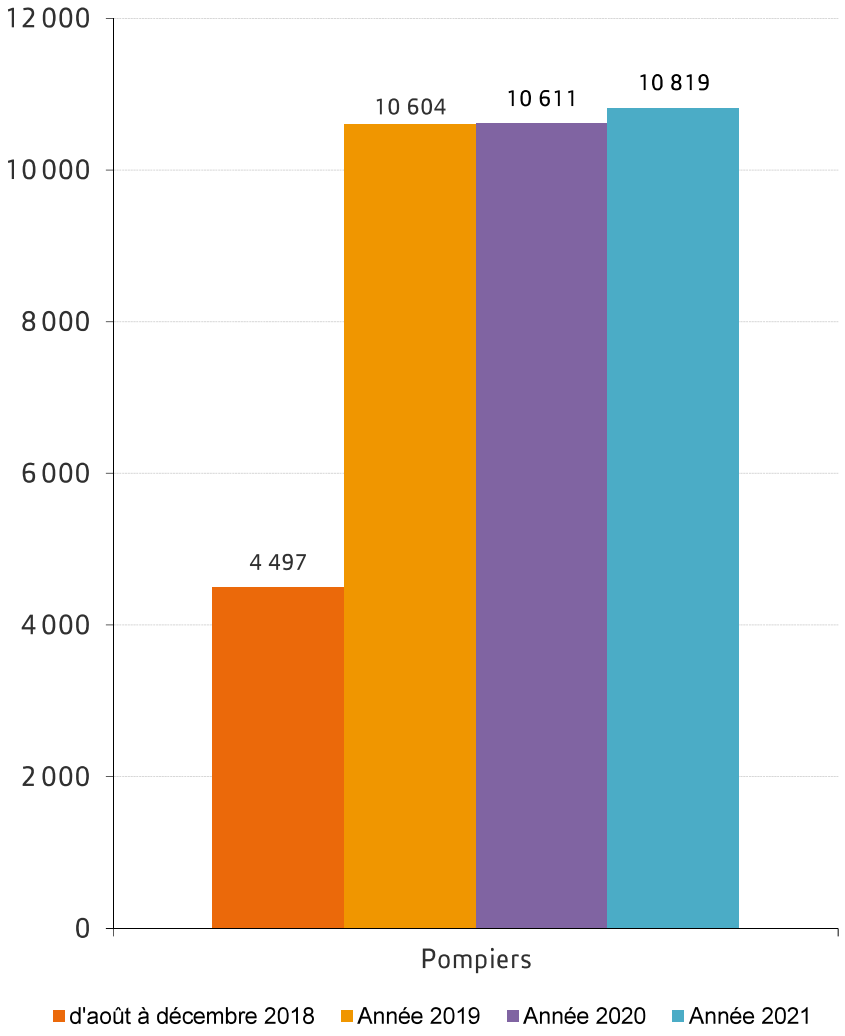
LA FRÉQUENTATION EN RESTAURANT MUNICIPAL





LA FRÉQUENTATION DES POMPIERS

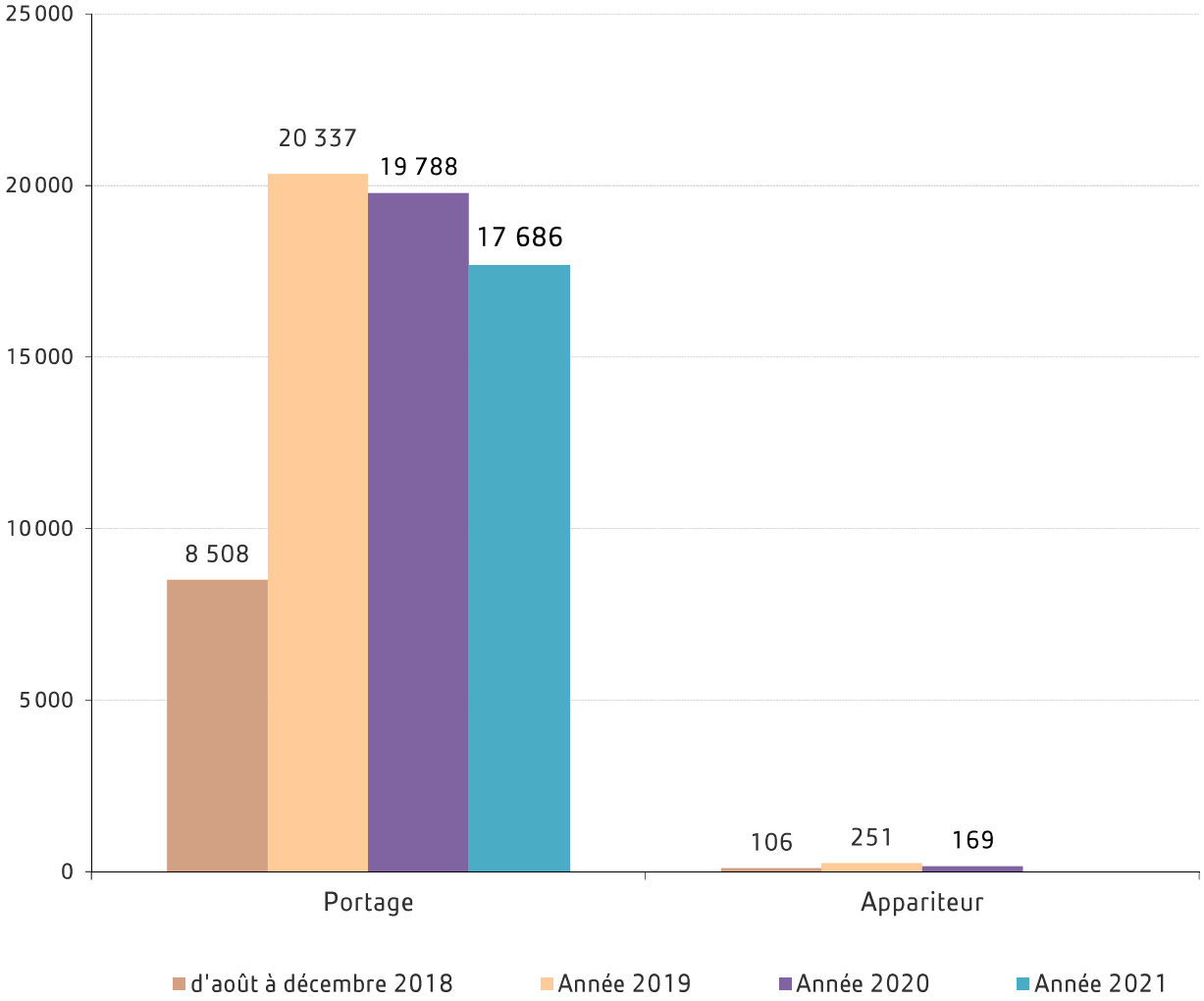
626





LA FRÉQUENTATION EN PORTAGE

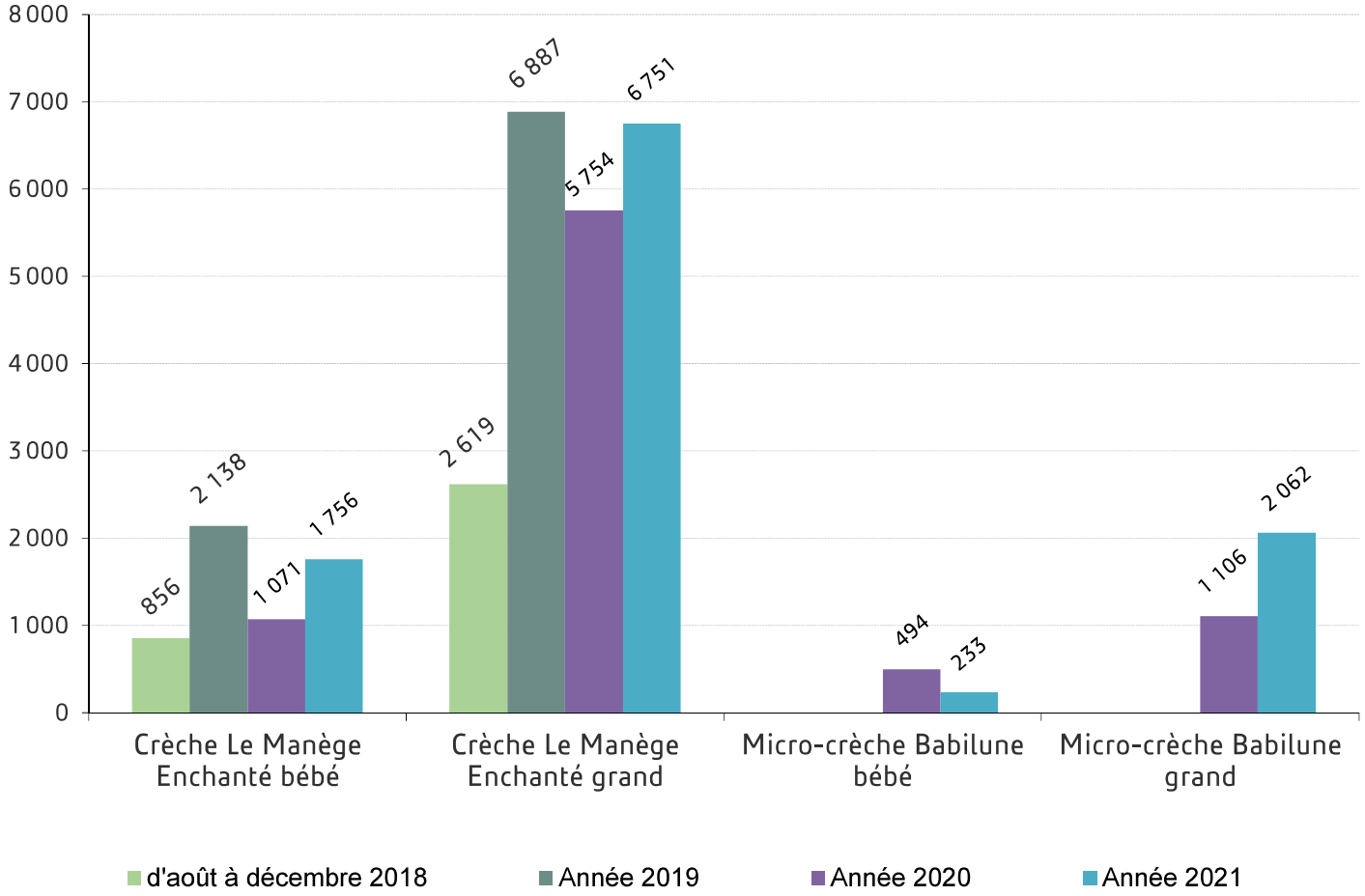
627





628

LA FRÉQUENTATION EN CRÈCHES





629

LES AUTRES PRESTATIONS



630

1.2. L'ACTIVITE ECONOMIQUE

PRIX DE VENTE APPLICABLE AU 01/01/2021, PAR TYPE DE PRESTATIONS

631

Catégories de convives	Prix en € HT	
	Prix applicable au 01-01-2021	Prix applicable au 01-08-2021
Restauration scolaire		
Maternelles	4,362	4,362
Elémentaires	4,694	4,694
Adultes Encadrants	5,426	5,426
Centres de loisirs		
Maternelles	4,362	4,362
Elémentaires	4,694	4,694
Adultes Encadrants	5,426	5,426
Restaurant Foyer - Municipal		
Personnes âgées	5,203	5,203
Adultes Municipaux	5,203	5,203
Portage à domicile		
Personnes âgées	7,331	7,331
Appariteur	7,331	7,331
Résidence		
Pompiers	4,887	4,887
Repas Crèches		
Repas bébé (G1 + G2)	3,562	3,562
Repas grand (G3 + G4)	3,756	3,756
Autres Prestations		
Goûters G1 + G2	0,425	0,425
Goûters G3 + G4	0,636	0,636
Collations Halte garderie	0,636	0,636

Sur l'année 2021, il n'y a pas eu de révision de prix.

LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE

	d'août à décembre 2018	Année 2019	Année 2020	Année 2021
RECETTES HT				
Volume (nombre de Repas)	**67 242**	**155 661**	**115 036**	**141 905**
Prix moyen pondéré	4,919	4,954	5,112	4,967
Recette totale repas	330 742	771 145	588 064	704 845
Total recettes HT	**330 742**	**771 145**	**588 064**	**704 845**
DEPENSES HT				
Coût denrées	-129 594	-316 818	-232 979	-289 089
Charges de Personnel	-152 238	-347 907	-334 833	-367 236
Maintenance - entretien	-6 270	-13 067	-13 731	-14 818
Services extérieurs	-41 834	-56 166	-47 736	-54 572
Redevances Ville	-14 583	-35 220	-35 529	-35 529
Impôts et taxes	-4 189	-8 667	-6 039	-7 868
Charges diverses	-29 145	-90 135	-96 937	-98 238
Amortissements	-6 974	-27 005	-17 275	-13 323
Frais financiers				
Charges de structure	-28 584	-67 052	-49 794	-58 750
Total dépenses HT	**-413 412**	**-962 037**	**-834 853**	**-939 423**
RESULTAT AVANT IS	**-82 670**	**-190 892**	**-246 789**	**-234 579**

633

1.3. LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

634

NOMBRE DE REPAS SERVIS AVEC ENCAISSEMENT AUPRÈS DES USAGERS

	Année 2021			
Catégories de convives	Nombre de repas servis	Repas servis en € TTC	Perception auprès des familles par Bonapp en € TTC	Facturation auprès de la ville en € TTC
Maternelles	34 255	157 638,43	410 179,71	61 881,90
Elémentaires	63 492	314 423,18		
Adultes-animation	9	51,52	31,33	20,19
Adultes-enseignant	195	1 116,26	1 116,26	-
Foyer	1 503	8 250,21	11 309,76	-3 059,54
Portage	17 686	136 787,15	114 094,48	22 692,67
Sous Total Repas	**117 140**	**618 266,75**	**536 731,55**	**81 535,21**
Personnel restaurant	2 567	14 694,61		14 694,61
Personnel foyer	128	732,73		732,73
Pompiers	10 819	55 780,44		55 780,44
Appariteur	0	0,00		0,00
CLSH-Maternelles	0	0,00		0,00
CLSH-Elémentaires	0	0,00		0,00
CLSH-Adultes Encadrants	0	0,00		0,00
CLSH-Pique-nique maternelles	0	0,00		0,00
CLSH-Pique-nique élémentaires	0	0,00		0,00
CLSH-Pique-nique 100% vacances/200% ado	449	2 570,27		2 570,27
Crèche (tva 10%)	8 507	34 772,79		34 772,79
Micro Crèche	2 295	9 046,43		9 046,43
Sous Total Repas (facturation directe)	**24 765**	**117 597,27**		**117 597,27**
Total Repas	**141 905**	**735 864,02**	**536 731,55**	**199 132,48**

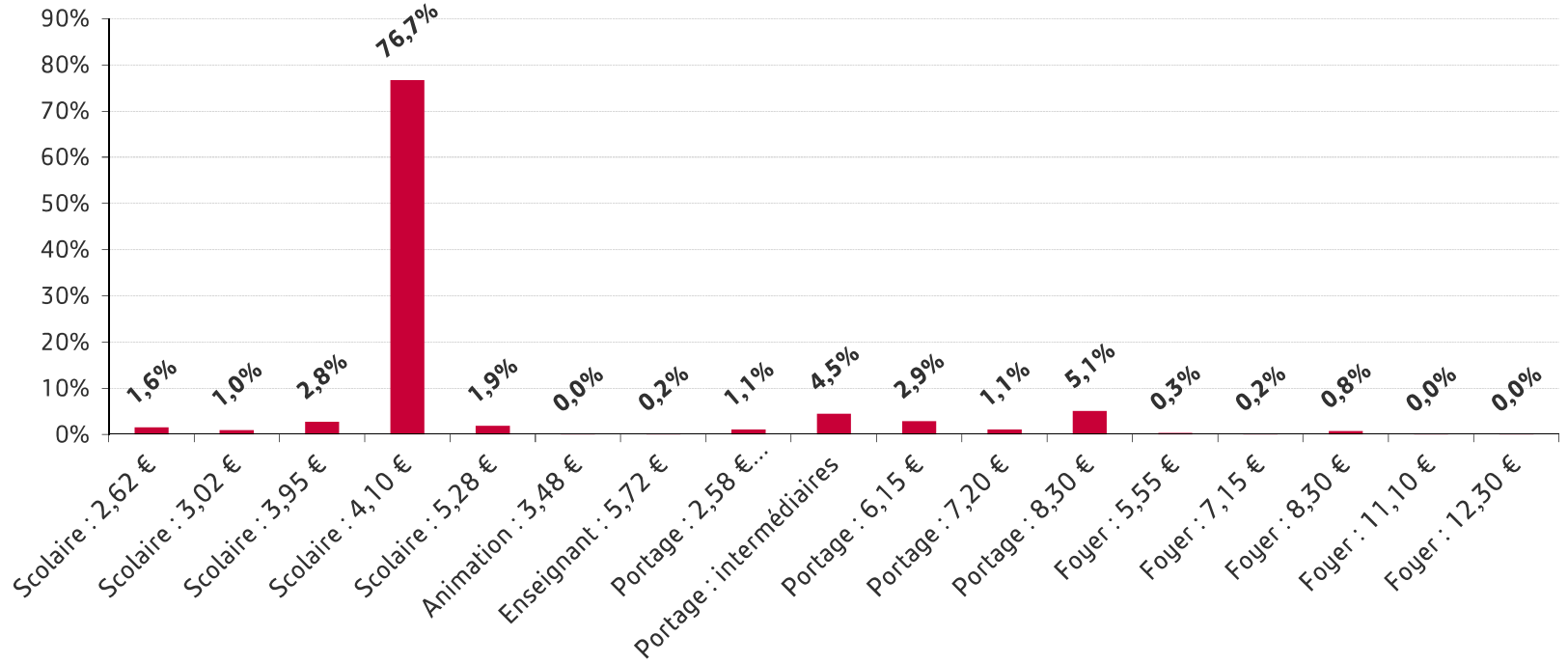
635

AUTRES PRESTATIONS SERVIS

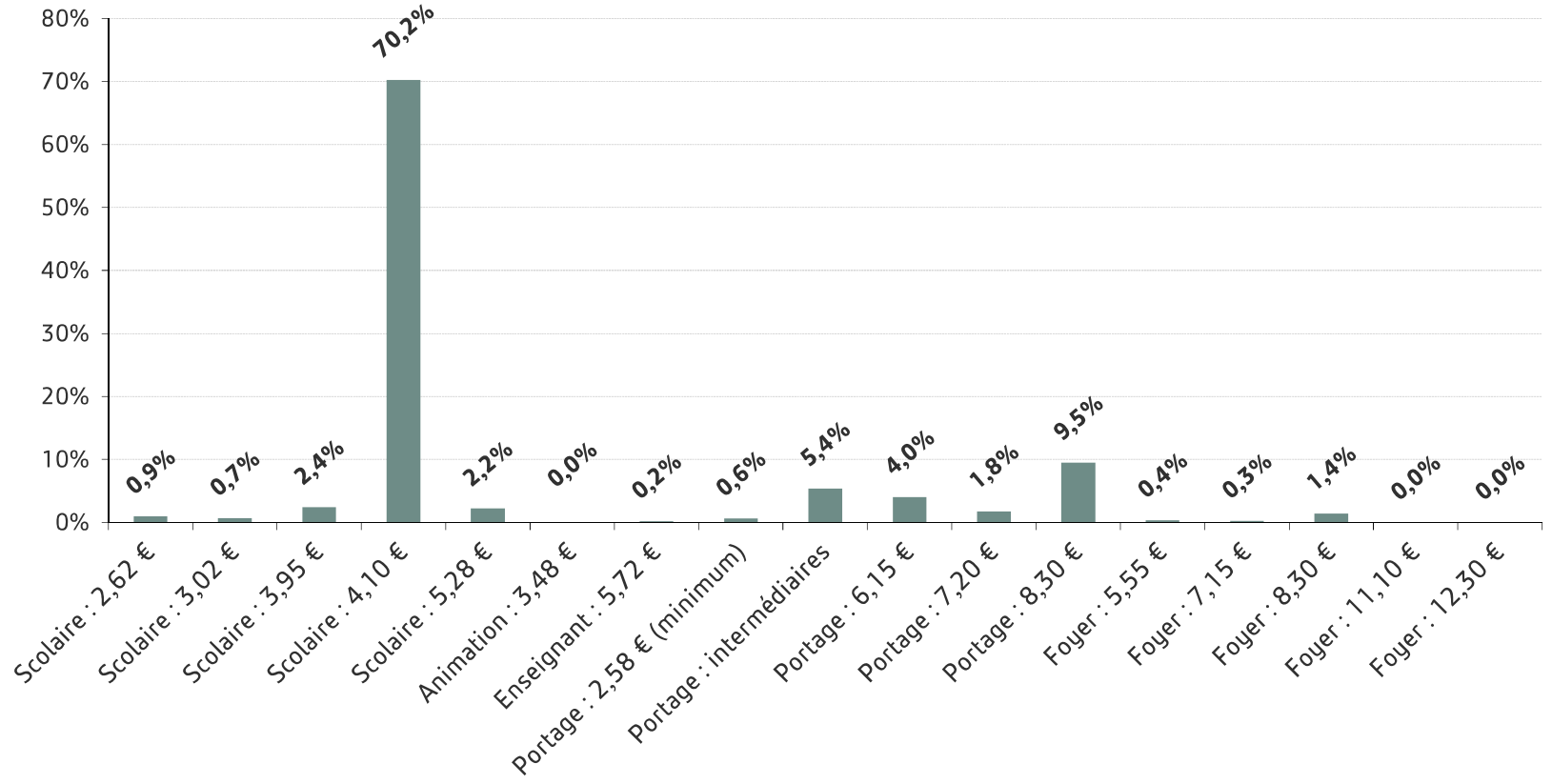
	Nombre de collations servis	Collations servis en € TTC
COLLATIONS		
CRECHE MUNICIPALE		
Collations bébés (tva 10%)	1 718	803,17
Collations grands (tva 10%)	6 555	4 585,88
HALTE GARDERIE		
Collations grands	3 790	2 543,01
MICRO-CRECHE BABILUNE		
Goûters bébés	248	111,20
Goûters grands	2 007	1 346,66
Total Collations	**14 318**	**9 389,91**

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE

636

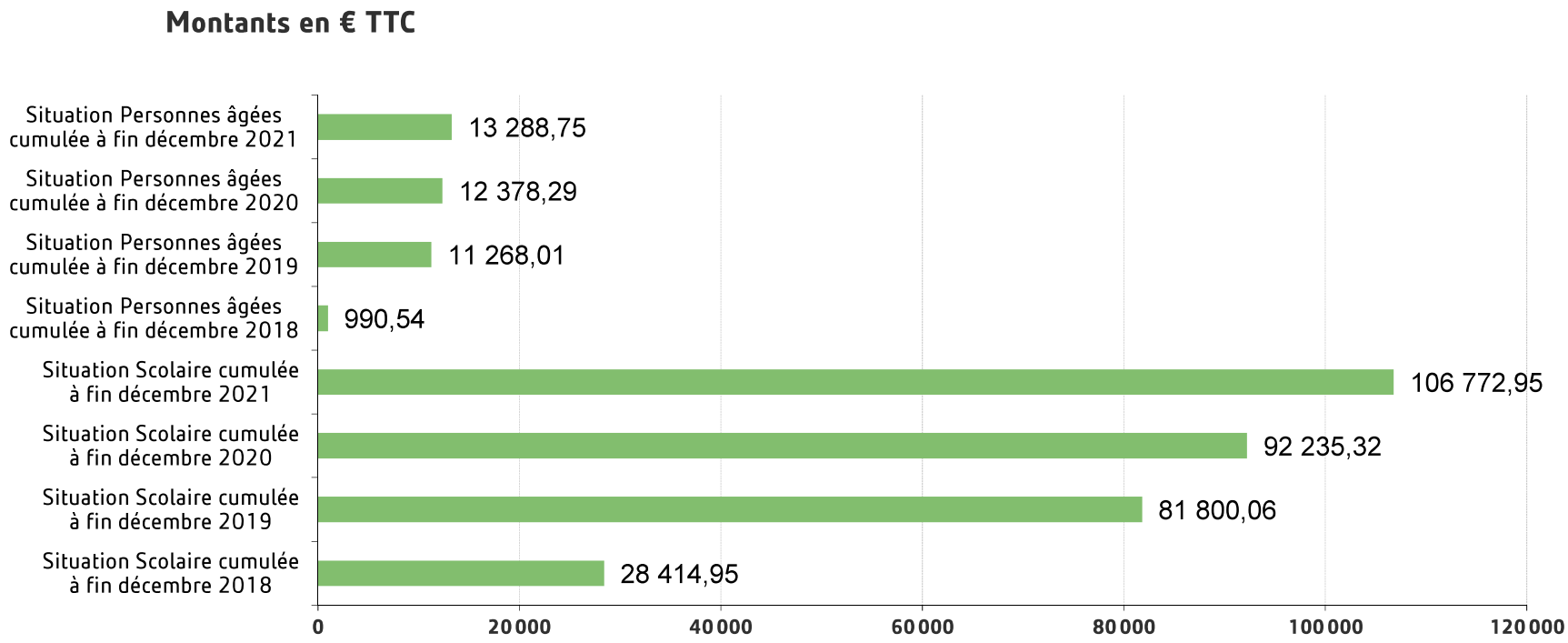


LA PART DES RECETTES FAMILLES PAR CATÉGORIE



638

EVOLUTION DES FACTURES IMPAYÉES PAR LES FAMILLES

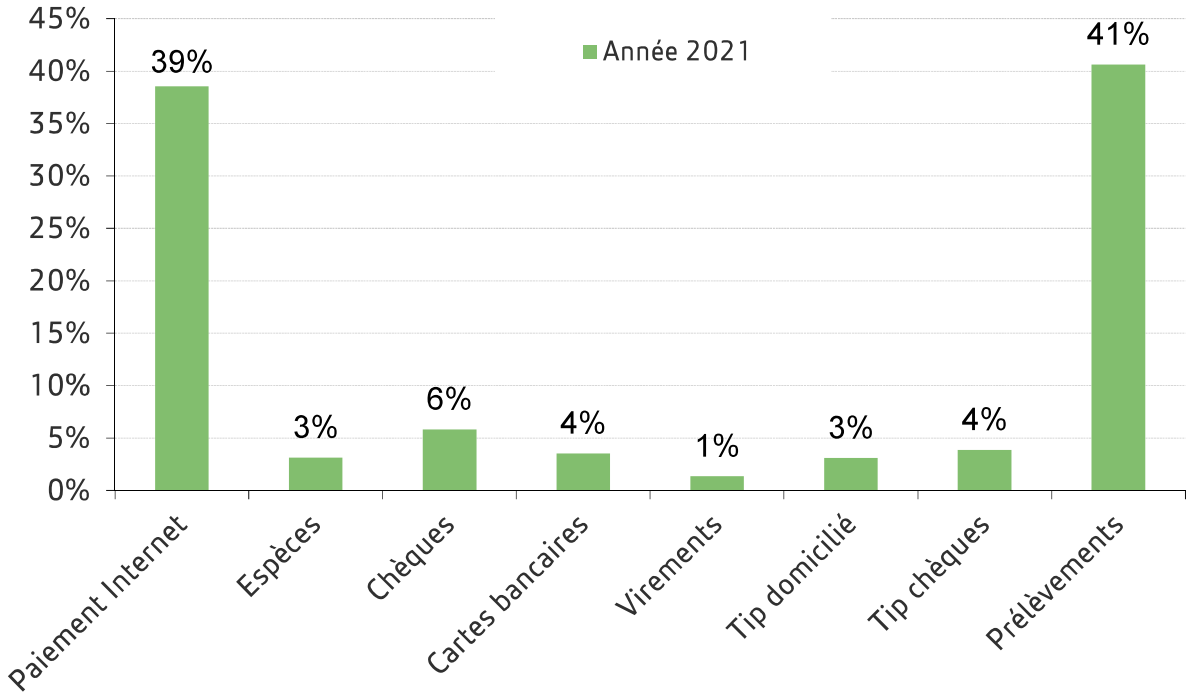


➔ Les impayés cumulés des repas scolaires s'élèvent à 106 772,95 € depuis le 1er septembre 2018

➔ Les impayés cumulés des personnes âgées s'élèvent à 13 288,75 € depuis le 1er août 2018

LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT

639



➔ Une augmentation des paiements par internet de 2% et des prélèvements de 3%, montre la préférence de ces modes de paiement par les familles, totalisant ainsi 80%.

LA REDEVANCE A VERSER PAR LE DELEGATAIRE

640

Redevance pour la fourniture de fluides des offices (art 12.4)

Le montant de la redevance pour l'année 2021 est de : 35 528,50 € HT
soit 42 634,20 € TTC (TVA à 20%)

L'ACTIVITE POUR L'ANNEE 2021

641

Couverts Concession (crèche inclus) pour calcul de la suractivité ou sousactivité

	FF S1	2,037	
Lunel **2021**	FF S2	2,037	

révision à 0%

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Couverts	16 153	10 332	17 326	7 032	14 222	16 063	8 406	5 434	17 224	15 156	14 009	12 188
Couverts cumul	16 153	26 485	43 811	50 843	65 065	81 128	89 534	94 968	112 192	127 348	141 357	153 545
FRAIS FIXES	**2,037**	**2,037**	**2,037**	**2,037**	**2,037**	**2,037**	**2,037**	**2,037**	**2,037**	**2,037**	**2,037**	**2,037**
Sousactivité	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sousactivité cumul	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Base contractuelle **165 000**

Suractivité à partir de **178 200**

+ ou - 8% d'activité

Sousactivité en dessous de **151 800**

Cumul couverts:	**153 545**	-11 455
Cumul sousactivité:	**0**	

- 6,94 % en baisse

dont 11640 couverts annuels pour le loisirs de Lunel sous la compétence de la CCPL (avenant 1 du contrat de DSP 2018-2022)



–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 RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES

elior

643

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS

644

Nos menus sont composés par notre diététicienne :

> Elle veille 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
- la recommandation du GEMRCN de juillet 2015
- La loi EGAlim

Elior France Enseignement participe à la prévention du surpoids et de l'obésité



FOCUS SUR LES OBJECTIFS DU DÉCRET DU 30 SEPTEMBRE 2011

645

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



646

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

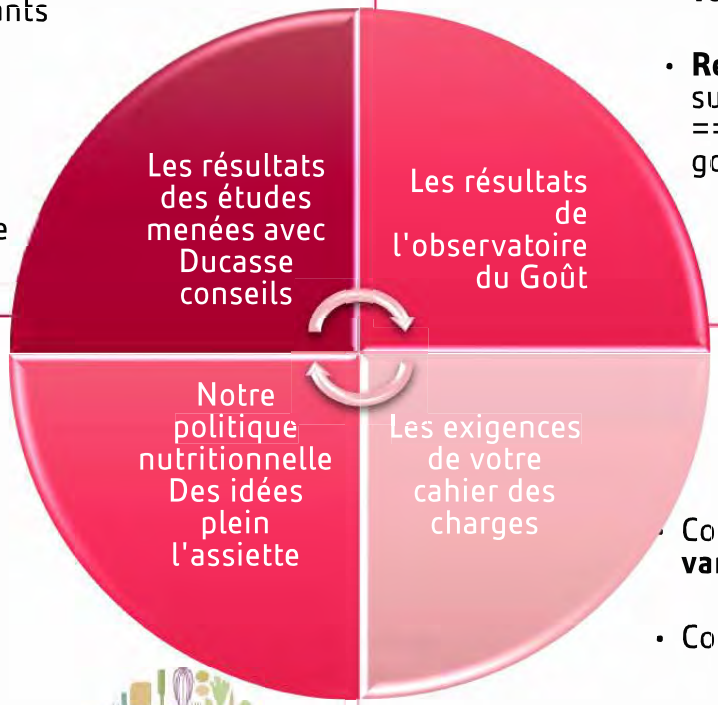
Les 4 engagements de la politique nutritionnelle d'Elior



FOCUS SUR LES AXES DE CONCEPTION DES MENUS

647

- **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



l'observatoire du Goût

- **Recettes les mieux consommées** sur l'année scolaire 2021 **==> à valoriser dans les menus**
- **Recettes les moins bien consommées** sur la même période ==> à retravailler en fonction des goûts des enfants

- 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**

- Composition d'un repas : **équilibre et variété**
- Conforme aux fréquences du **GEMRCN**

FRÉQUENCES MOYENNES OBSERVÉES CETTE ANNÉE POUR LES ENFANTS

Composantes	Fréquence recommandée	Moyenne de l'année	Appréciation
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max	1,1	
Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	18 sur 20 min	20,1	
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max	0	
Plats protidiques ayant un rapport P/L<1	2 sur 20 max	1	
Poissons ou préparations à base de de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L> ou =2	4 sur 20 min	4,1	
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie	4 sur 20 min	4	
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés	3 sur 20 max	2	
Plat Végétarien : associant céréales et légumineuses, associant œuf et/ou produit laitier, associant céréales et /ou PdT et/ou légumineuses + œuf et/ou produit laitier, à base de soja	4 sur 20	4	
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes	10 sur 20 min	10	
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales	10 sur 20 min	10	
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	8 sur 20 min	8,1	
Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion	4 sur 20 min	4	
Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion	6 sur 20 min	7	
Desserts contenant plus de 15% lipides	3 sur 20 max	1	
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de moins de 15% lipides	4 sur 20 max	0,4	

FOCUS SUR LA LOI EGALIM

Une loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous »

Les 3 vertus de la loi EGALIM :

- Promouvoir les choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement
- Assurer la souveraineté alimentaire de la France
- Réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable

Les ETATS GENERAUX DE L'ALIMENTATION sont un engagement du Président de la République



650

LES DISPOSITIONS DE LA LOI POUR LA RESTAURATION HORS DOMICILE

Dès 01/11/2019 :

- 1 menu végétarien/semaine à titre expérimental, en restauration collective scolaire

Dès 01/01/2020 :

- Interdire certains ustensiles plastiques à usage unique (pailles, touillettes…)
- Selon les collectivités : affichage de la composition des 50% de produit alimentaires bio et SIQO (expérimentation)
- Fin de la mise sur le marché des bouteilles en plastique d'eau plate (RC)

Dès 01/01/2022 :

- Proposer au moins 50% de produits durables, sous signe d'origine ou de qualité dont au moins 20% de produits bio en restauration collective publique

Dès 01/01/2025:

- Interdire les contenants de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique

FOCUS SUR LA DÉMARCHE D'INNOVATION CULINAIRE

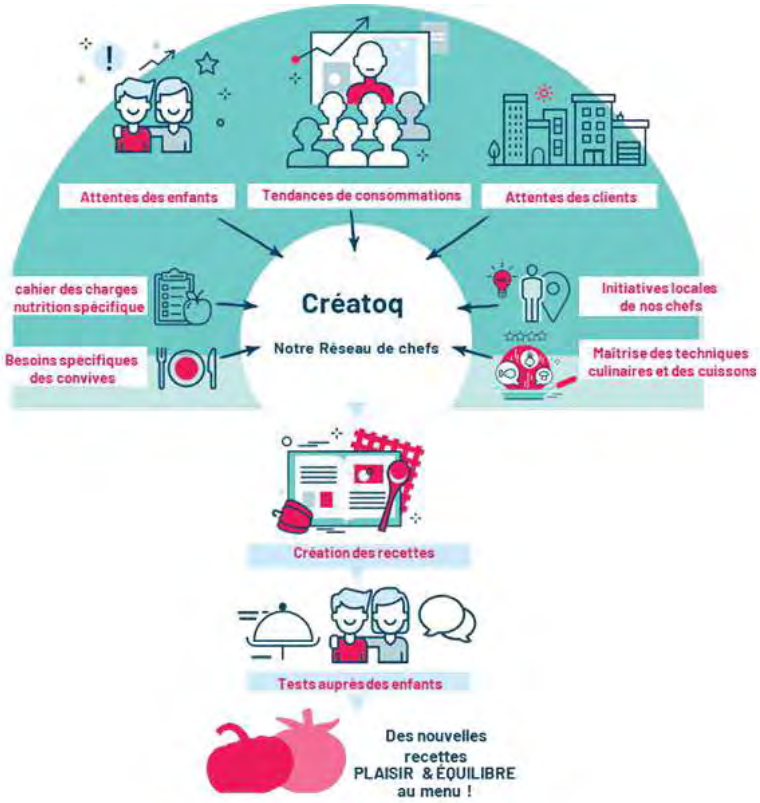
Elior enseignement a mis en place, depuis plusieurs années une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

En partenariat avec ses chefs, le responsable innovation culinaire sélectionne de nouveaux produits et imagine des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser.

Animer cette démarche dynamique implique de :

- Rechercher ou créer des **produits en lien avec les fournisseurs**
- **Créer de recettes avec notre comité des experts Elior Créatoq**
- **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.

Innover en adéquation avec les goûts des convives : une démarche structurée et participative



LE P.A.I.

> 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)

Elior propose un programme d'accueil individualisé pour les enfants allergiques

> 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 (Nutrisens)
- Panier-repas préparé par la famille



LA PRISE EN COMPTE DES ALLERGIES ET DES RÉGIMES

653

Dans votre ville

Les enfants concernés par une allergie alimentaire sont accueillis dans les restaurants scolaires de la Ville de Lunel, avec un panier repas fourni par les parents.

Ces repas sont réchauffés par l'employé de service et servis dans les mêmes conditions qu'aux autres enfants.



L'ALIMENTATION DES SENIORS

654

Elle revêt une importance particulière **pour prévenir certaines pathologies**, retarder le vieillissement naturel et prévenir la dépendance.

Avec l'âge, le goût des séniors s'altère et la sensation de faim et de soif diminuent. Cela les place face à un risque de dénutrition ou de carence qu'il faut impérativement parer.
Notre connaissance des spécificités de l'alimentation des personnes âgées, nous a amené à développer une identité culinaire et un savoir faire dédiés aux plaisirs et à la santé des séniors.

Pour cela nous leur proposons un plan conciliant **équilibre alimentaire, respect des goûts de chacun et souci de la santé des convives** par :

- un apport suffisant en protéines et en fer pour prévenir les risques de dégénérescence musculaire,
- des teneurs en calcium élevées pour lutter contre l'ostéoporose,
- des rations de fibres pour le confort digestif et l'apport de vitamines,
- des apports en graisse contrôlés.

Une alimentation qui allie Plaisir et Santé



FRÉQUENCES MOYENNES OBSERVÉES CETTE ANNÉE POUR LES PORTAGES

655

Composantes	Fréquence recommandée	Moyenne de l'année	Appréciation
Entrées contenant plus de 15% de lipides	10 sur 24 max	1,9	
Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	22 sur 24 min	22,9	
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides	5 sur 24 max	0	
Plats protidiques ayant un rapport P/L<1	2 sur 24 max	2	
Poissons ou préparations à base de de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L> ou =2	5 sur 24 min	5,3	
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie	5 sur 24 min	5,1	
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés	2 sur 24 max	1,5	
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes	12 sur 24 min	12	
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales	12 sur 24 min	12	
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	14 sur 24 min	14	
Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion	2 sur 24 min	2	
Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion	8 sur 24 min	8,4	

POUR LES AUTRES CONVIVES

656

Les menus proposés aux enfants fréquentant les crèches « le manège enchanté » et « Babilune », aux convives déjeunant au restaurant du Foyer du 3ème âge et municipaux et aux Pompiers de la Ville de Lunel, sont conformes aux exigences du cahier des charges.

la politique nutritionnelle d'Elior



NOTRE POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

657

> 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

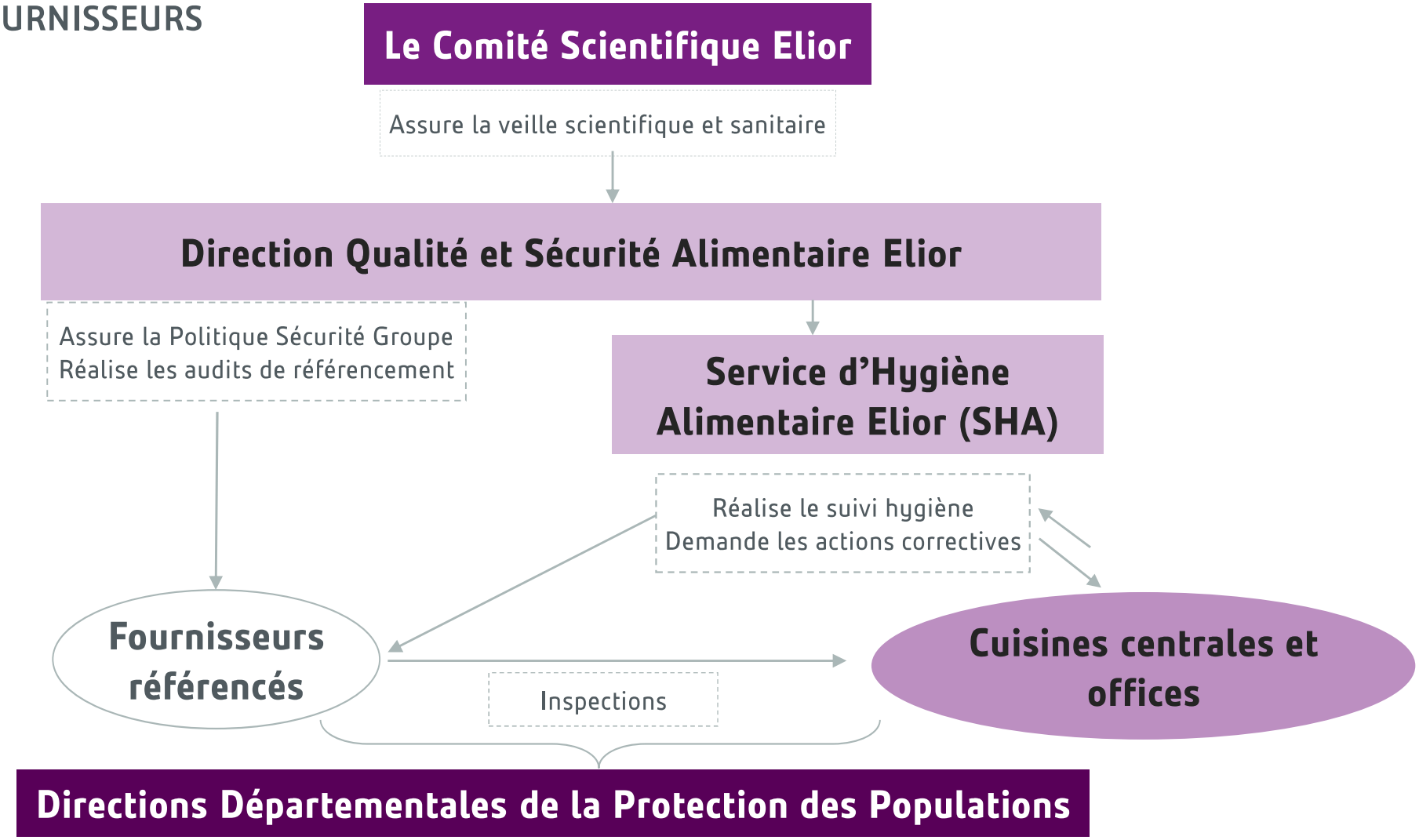
La politique Hygiène et Sécurité Alimentaire



LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

658

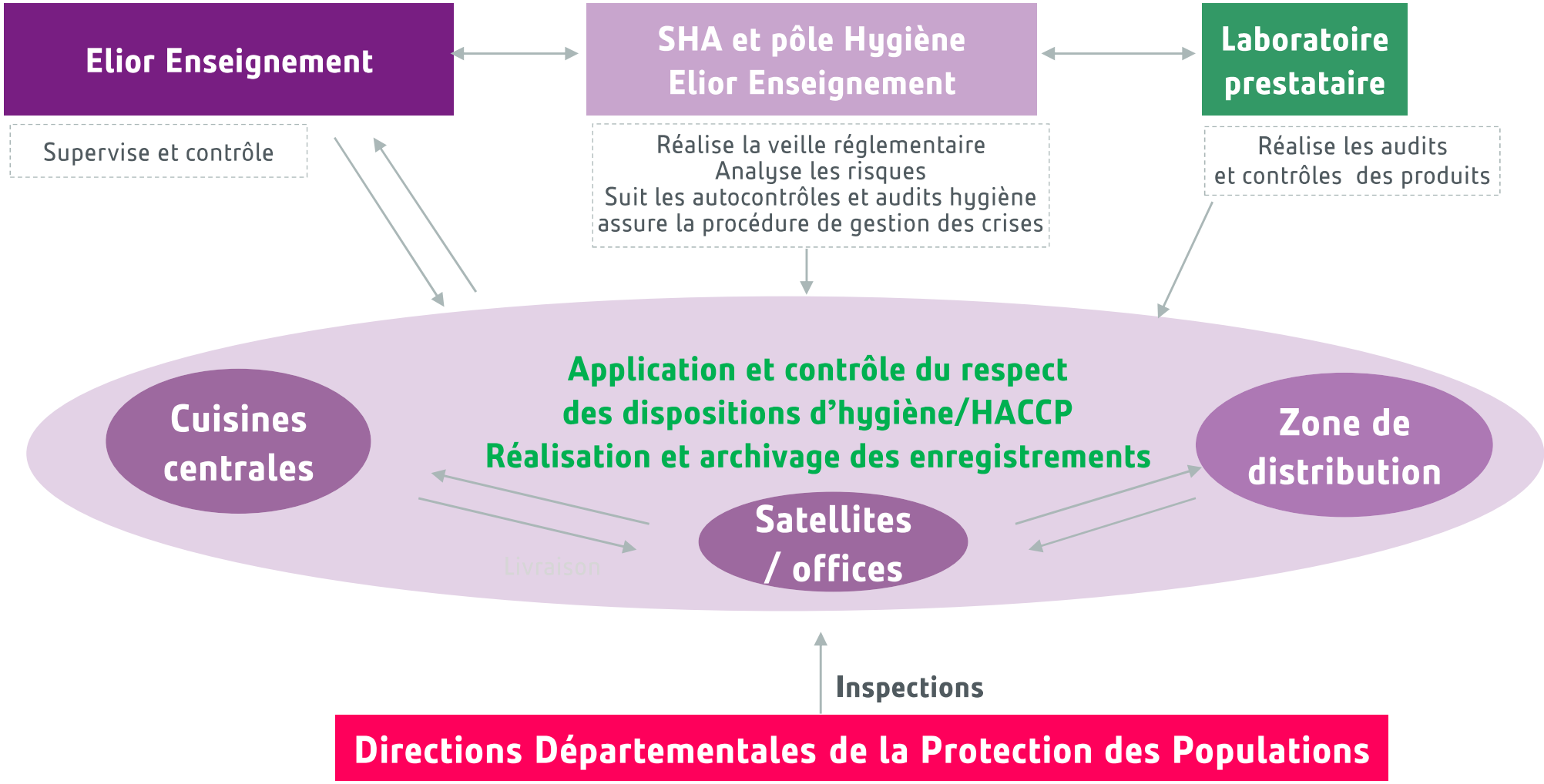
Les FOURNISSEURS



LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

659

Les RESTAURANTS



LES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux textes règlementaires et à notre PMS, nous faisons réaliser régulièrement des analyses microbiologiques des plats et des surfaces, par un laboratoire indépendant (Cf. schéma précédent).

La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

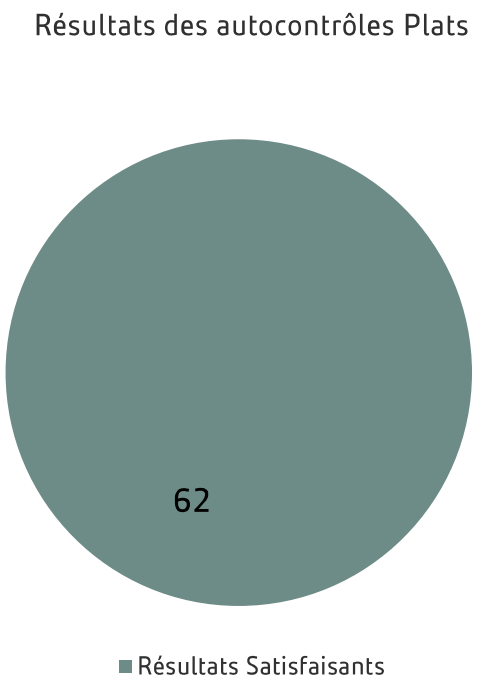
- Satisfaisant et Acceptable
- Non satisfaisant, à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

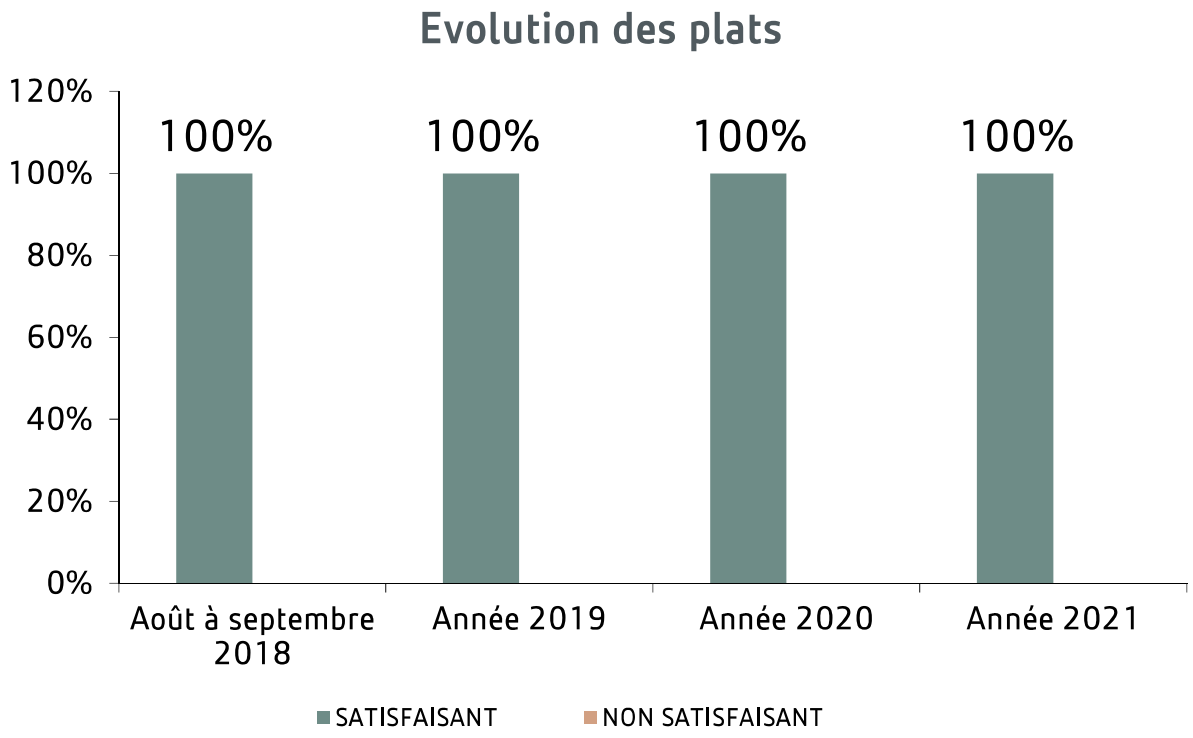
Les analyses microbiologiques



RESULTATS DES AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES POUR LA CUISINE CENTRALE – LES PLATS

De janvier à décembre 2021	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	62	62	0	100,00%

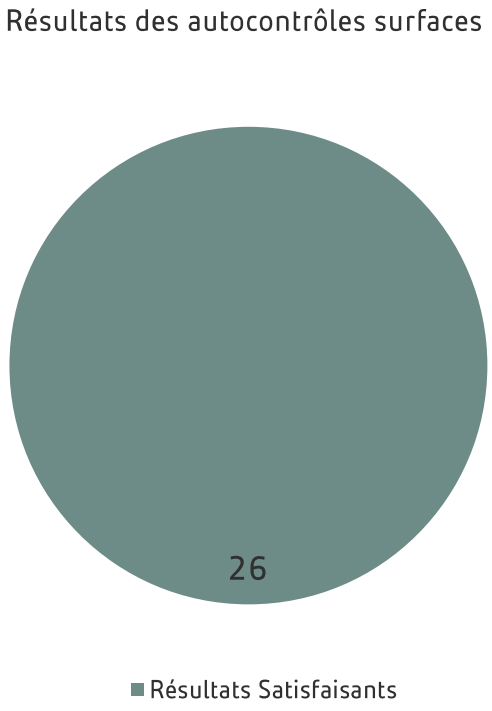


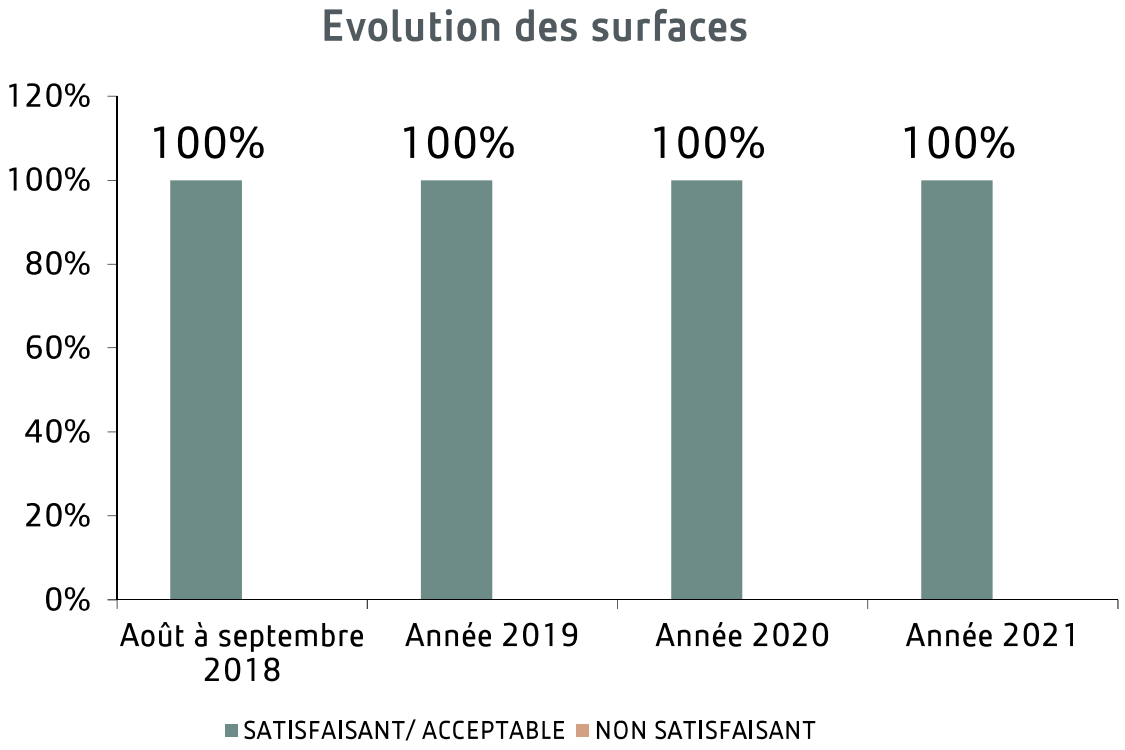


RESULTATS DES AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES POUR LA CUISINE CENTRALE – LES SURFACES

662

De janvier à décembre 2021	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	26	26	0	100,00%





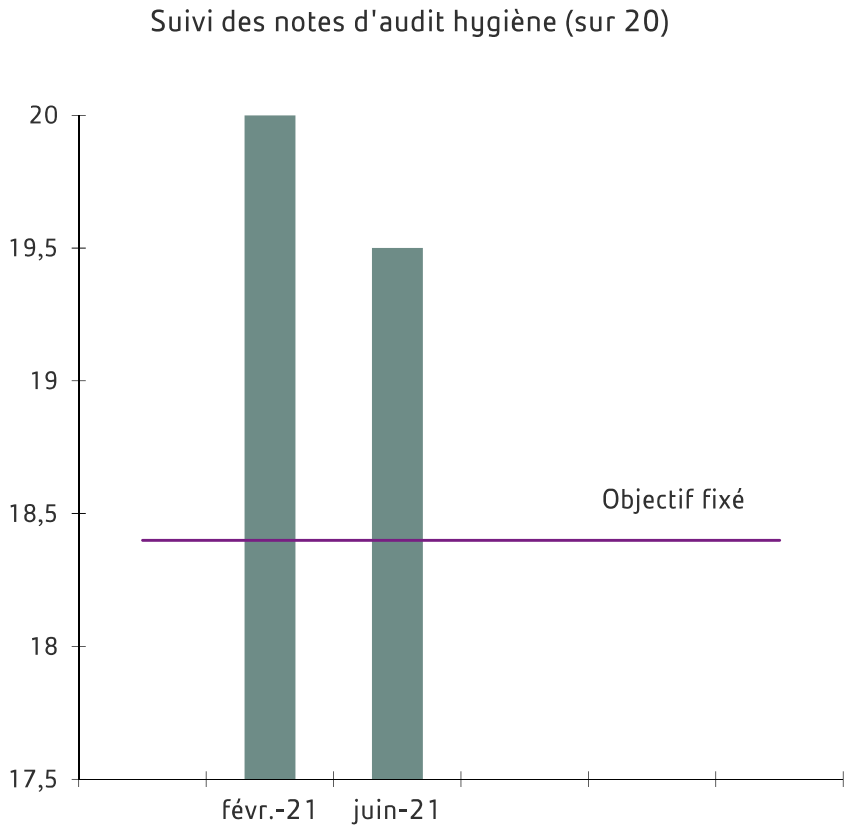
RESULTATS DES AUDITS HYGIENE POUR LA CUISINE CENTRALE

663

Pour votre contrat

Au cours de l'année 2021, les contrôles suivants ont été réalisés sur la cuisine centrale par le laboratoire Eurofins :

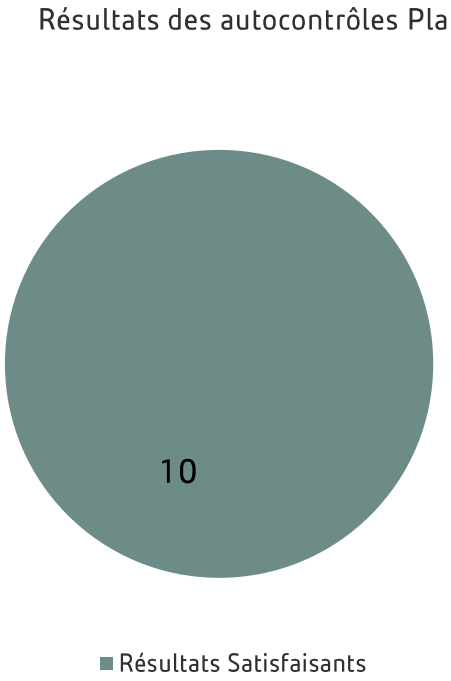
- 05/02/2021, note de l'audit 20/20
- 23/06/2021, note de l'audit 19,5/20

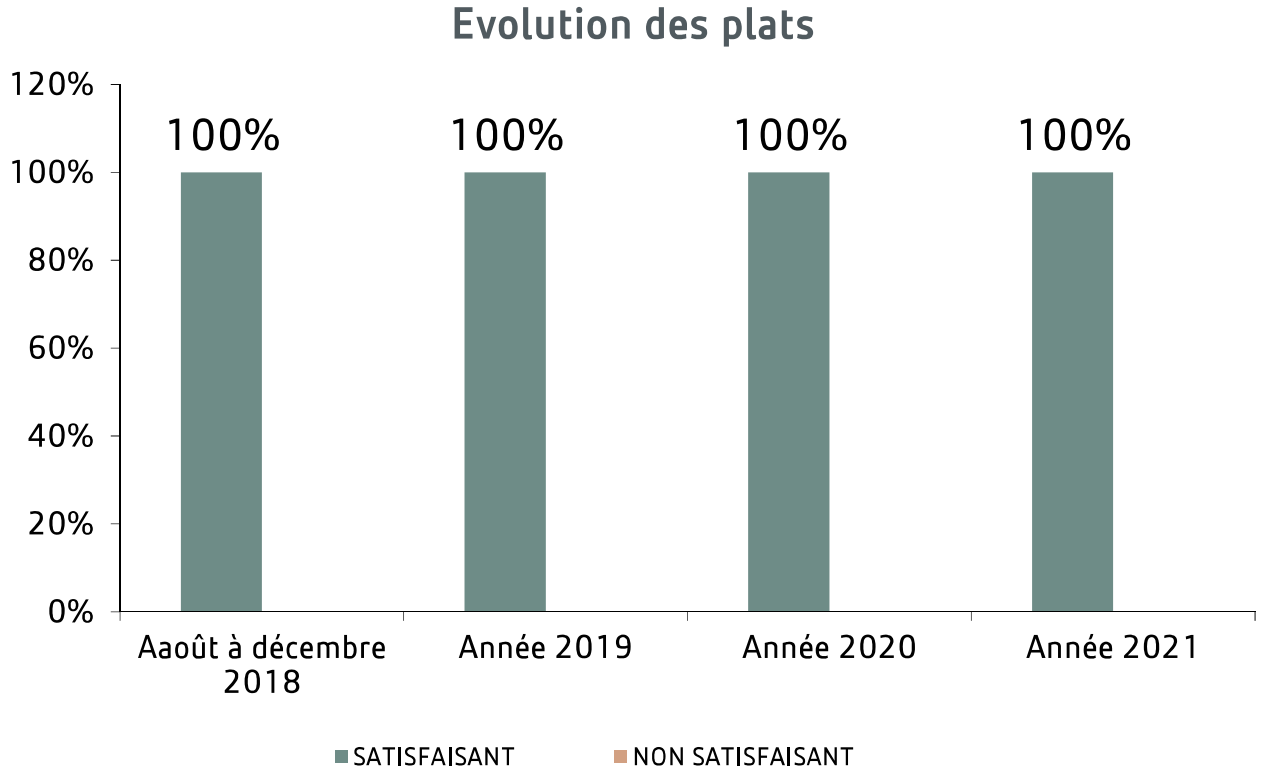


RESULTATS DES AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES POUR LA CRECHE « LE MANEGE ENCHANTE » – LES PLATS

664

de janvier à décembre 2021	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	10	10	0	100,00%

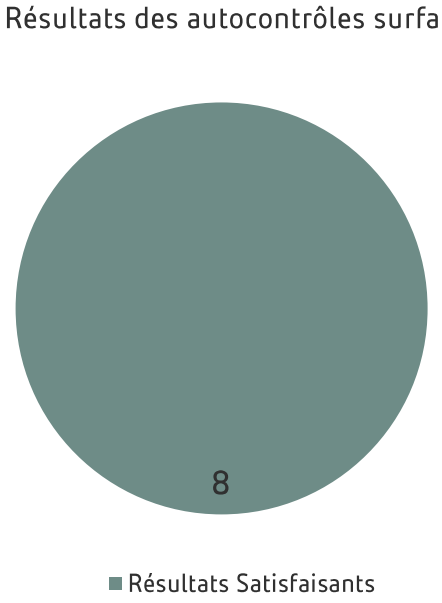


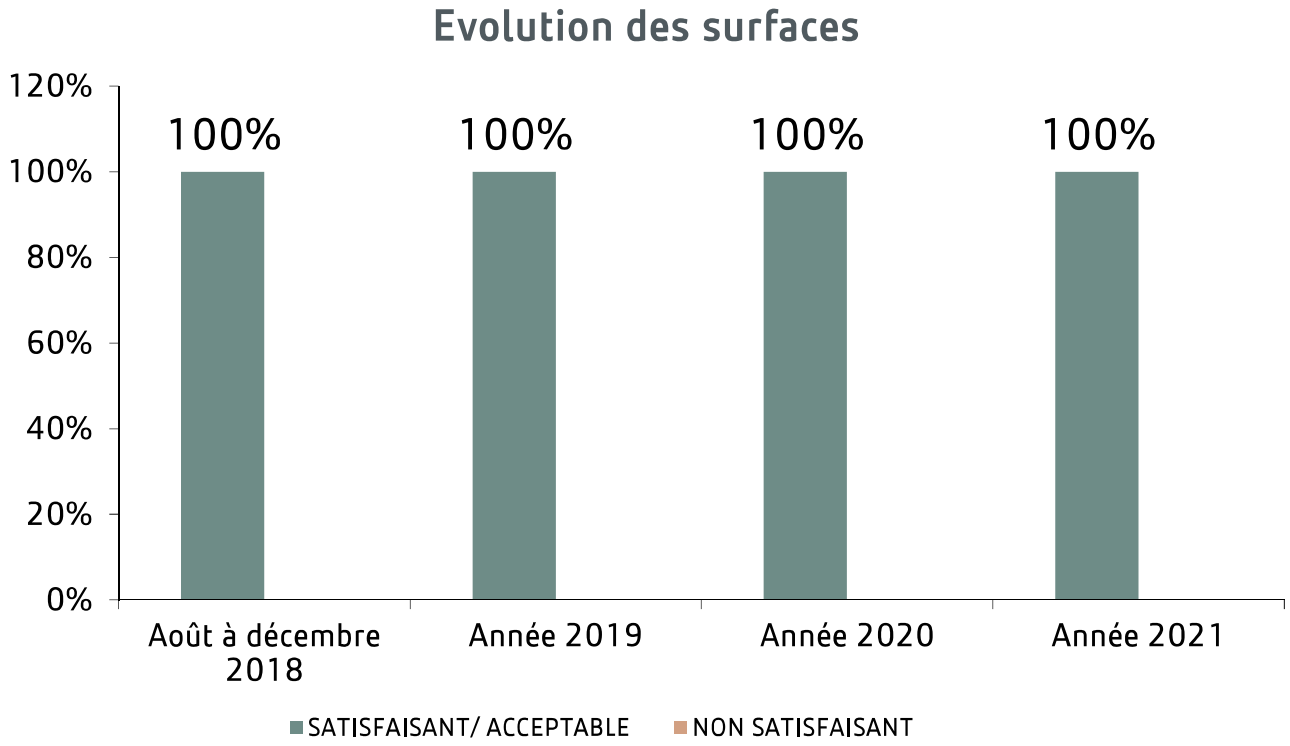


RESULTATS DES AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES POUR LA CRECHE « LE MANEGE ENCHANTE » LES SURFACES

665

de janvier à décembre 2021	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	8	8	0	100,00%





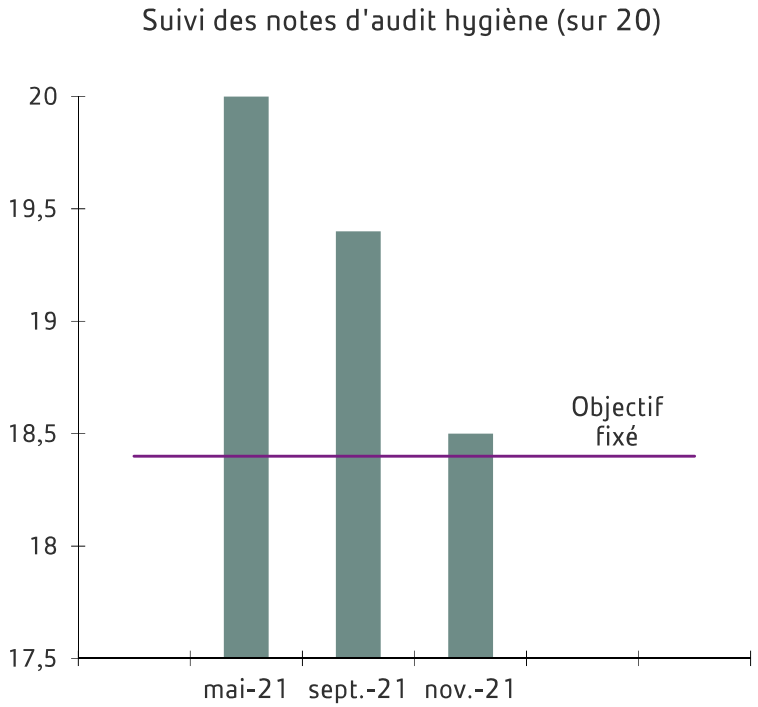
999

RESULTATS DES AUDITS HYGIENE POUR LA CRECHE « LE MANEGE ENCHANTE »

Pour votre contrat

Au cours de l'année 2021, les contrôles suivants ont été réalisés sur la crèche le manège enchanté par le laboratoire Eurofins :

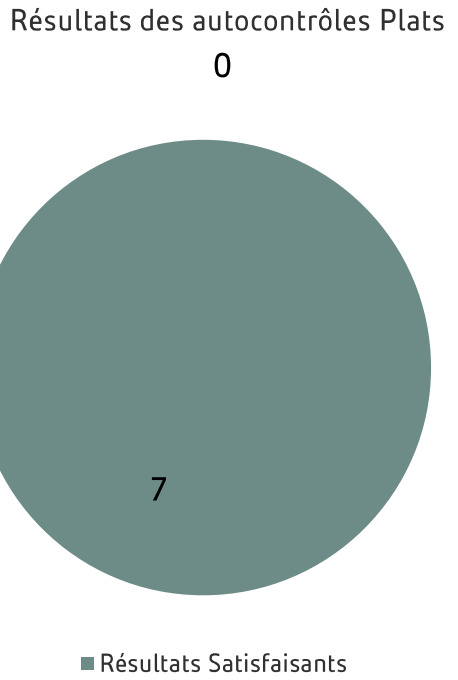
- 17/05/2021, note de l'audit 20/20
- 15/09/2021, note de l'audit 19,4/20
- 29/11/2021, note de l'audit 18,5/20

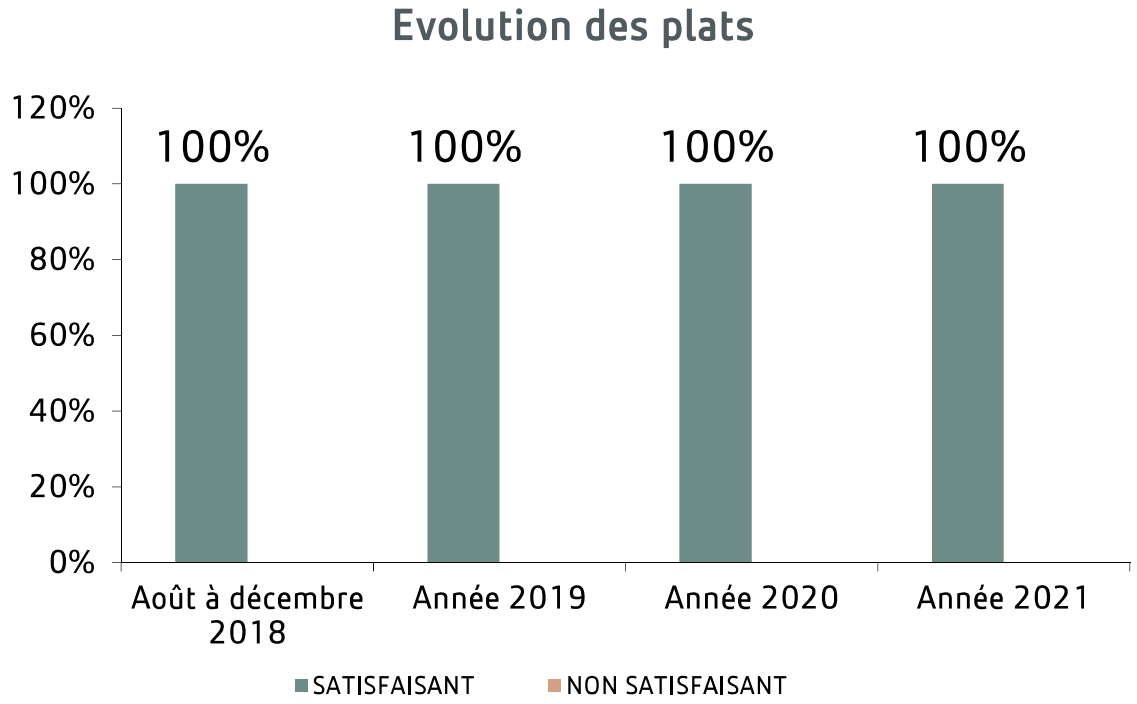


667

RESULTATS DES AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES POUR LES OFFICES– LES PLATS

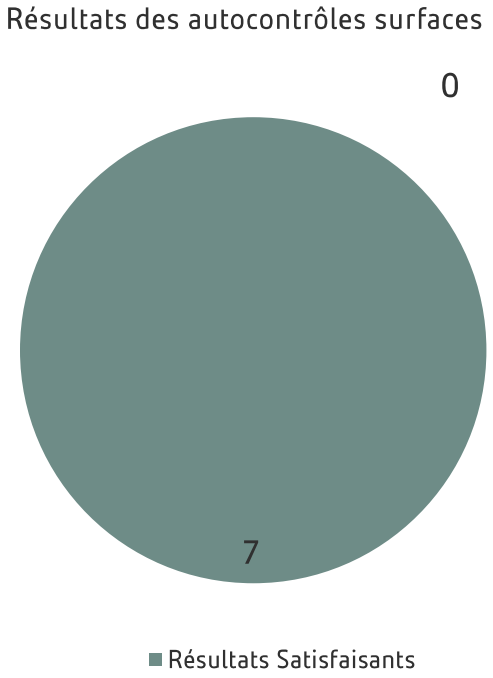
De janvier à décembre 2021	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	7	7	0	100,00%

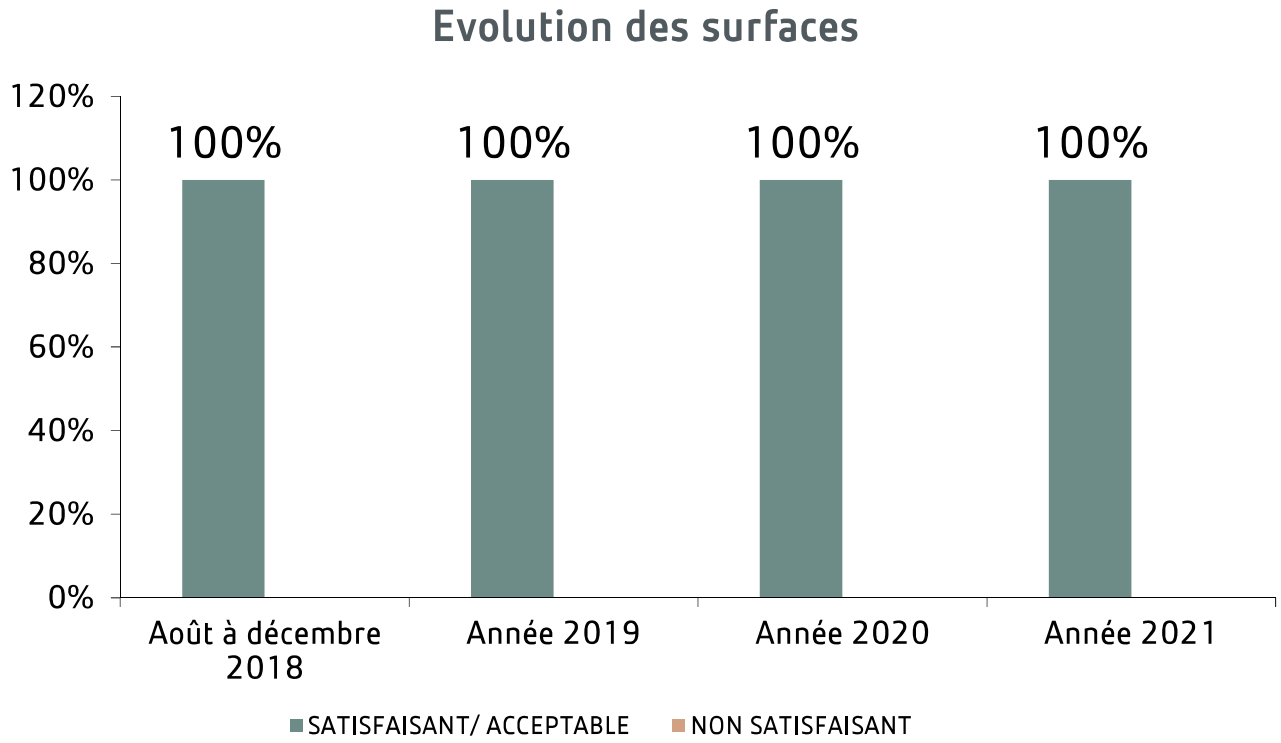




RESULTATS DES AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES POUR LES OFFICES– LES SURFACES

De janvier à décembre 2021	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	7	7	0	100,00%



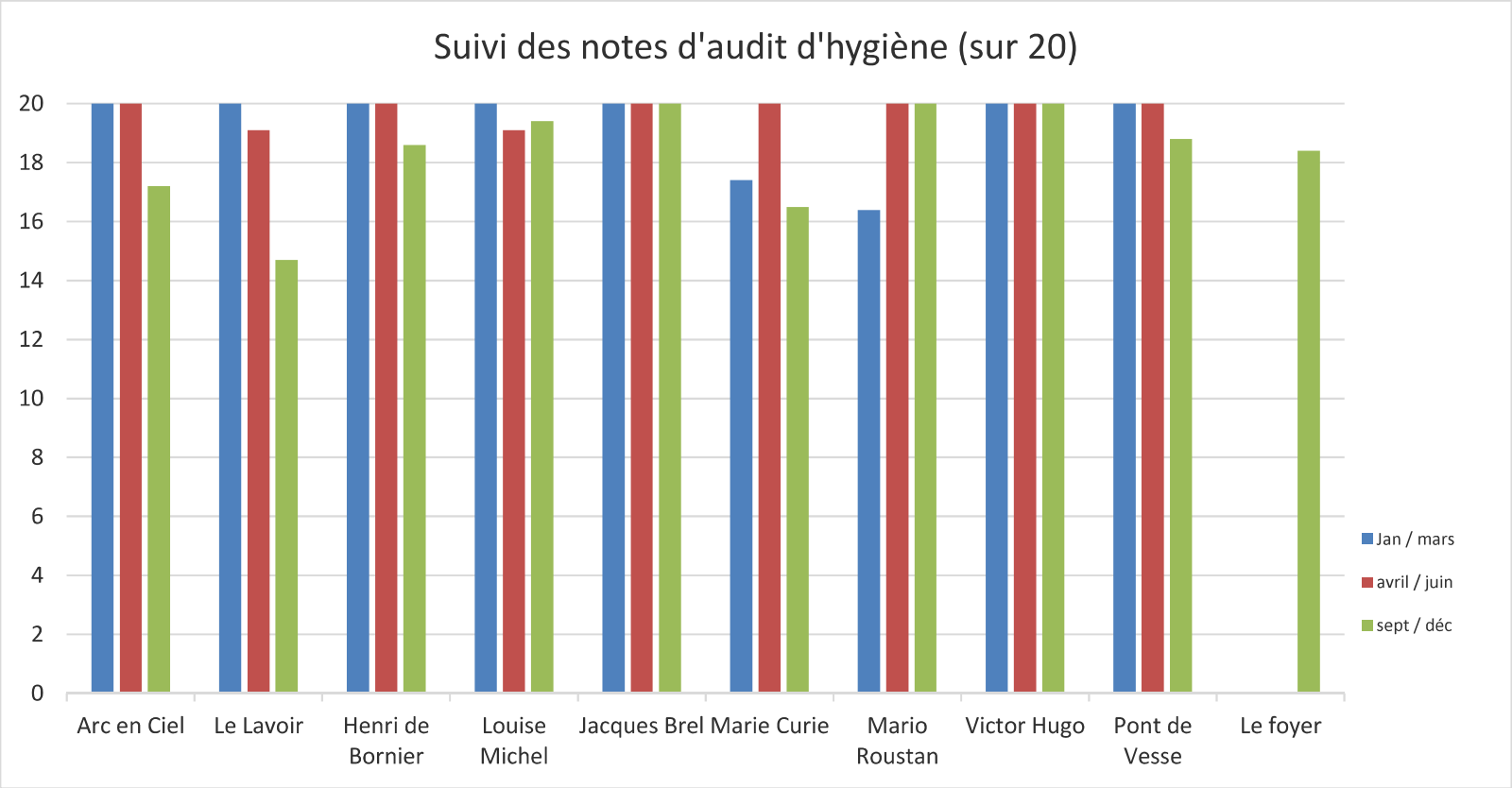


699

LES AUDITS HYGIENE POUR LES OFFICES

Pour votre contrat

Au cours de l'année 2021, les contrôles suivants ont été réalisés sur les offices par le laboratoire Eurofins :



RESULTAT DE L'AUDIT DE LA DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

670

A la suite de l'inspection effectuée le 12/07/2021, l'inspecteur de la DDPP a évalué la maîtrise des risques sanitaires de la cuisine centrale de Lunel comme « satisfaisante ».

Le résultat du niveau d'hygiène de l'établissement est évalué « très satisfaisant » . Il est publié sur le site internet « Alim'confiance » ww.alim-confiance.gouv.fr

Niveau d'hygiène attribué par la DDPP à la cuisine centrale de LUNEL



671

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

ETRE À L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS ET NOS CONVIVES

672

Afin de savoir ce qui est apprécié dans notre prestation ou ce qui nécessiterait d'être amélioré, nous donnons à nos clients partenaires ainsi qu'à nos convives des opportunités d'expression de leur satisfaction.

Qu'il s'agisse d'évaluer notre offre alimentaire ou plus largement l'ensemble de notre prestation, nous avons mis en place, en complément des Commissions Restauration, trois outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives

- Le Baromètre Convives,
- L'Observatoire Du Goût
- Le Baromètre Partenaires

3 outils de mesure et de suivi de la satisfaction



NOS ACTIONS POUR VOTRE VILLE

Le Baromètre convives « enfants »

Traitement des questionnaires et restitution des résultats gérés par l'organisme BVA







Dates d'enquête	**Janvier 2021**
Écoles interrogées	**Ecole Mario Roustan** **Ecole Henri de Bornier** **Ecole Victor Hugo** **Ecole Marie Curie** **Ecole Le Parc** **Ecole Jacques Brel** **Ecole Louise Michel**
Types de convives interrogés	**Enfants scolarisés en élémentaire du CE1 au CM2**
Nombre total de convives interrogés	**349**

RESULTATS DE L'ENQUETE CONVIVES

Convives ELIOR : Satisfaction

Satisfaction globale

93%

% Satisfaits - seuil minimal visé : 81% satisfaits

Excellent

Historique (% Satisfaits) :



Satisfaction détaillée

*ATTENTION : Satisfaction moyenne obtenue sur items consolidés
Un seul item peut dégrader ou améliorer significativement la satisfaction moyenne de l'indicateur.

L'offre alimentaire (9 items) — 88%

L'équipe restaurant (Site non concerné)

L'espace restaurant (1 seul item) — 85%

RESULTATS DE L'ENQUETE CONVIVES

Convives ELIOR : Recommandation

En moyenne, les enfants donnent une note de

8,3/10

à leur restaurant scolaire

Note de 0 à 10 donnée par le convive à son restaurant scolaire

81% recommandent le restaurant à un collègue / ami



Détracteurs (Notes de 0 à 6)

Neutres (Notes de 7 à 8)

Promoteurs (Notes de 9 à 10)

LA SATISFACTION DETAILLEE PAR ITEM

Convives ELIOR : Satisfaction détaillée

% Satisfaits : seuil minimal visé 81% de satisfaits - *En vert : % de satisfaction ≥ 90% / en rouge : % de satisfaction ≤ 80%*

81%
Les entrées

84%
Les viandes
et les poissons

92%
Les légumes, les pâtes, le riz
et les pommes de terre

94%
Les desserts, les fromages
et les yaourts

87%
Les menus proposés

85%
Le renouvellement
des menus

93%
La chaleur des plats



89%
Les quantités servies

92%
La qualité des repas
d'animation

85%
Le confort du restaurant

LA SATISFACTION DETAILLEE PAR RESTAURANT

677

	TOTAL	LOUISE MICHEL	HENRI DE BORNIER	RESTAURANT LE LAVOIR	VICTOR HUGO	MARIE CURIE	MARIO ROUSTAN	JACQUES BREL ELEMENTAIRE
Base	349	54	55	37	47	59	34	63
SATISFACTION GLOBALE	**93%**	**98%**	**95%**	**95%**	**94%**	**93%**	**91%**	**86%**
Les desserts, les fromages et les yaourts	94%	96%	91%	89%	96%	95%	100%	90%
La chaleur des plats	93%	98%	98%	92%	91%	81%	97%	95%
Les légumes, les pâtes, le riz et les pommes de terre	92%	91%	93%	89%	91%	90%	91%	97%
La qualité des repas d'animation	92%	96%	91%	89%	91%	88%	91%	95%
Les quantités servies	89%	85%	89%	89%	85%	88%	88%	97%
Les menus proposés	87%	91%	89%	95%	79%	83%	94%	83%
Le confort du restaurant	85%	85%	82%	86%	83%	86%	68%	97%
Le renouvellement des menus	85%	67%	82%	92%	89%	92%	82%	87%
Les viandes et les poissons	84%	83%	75%	86%	89%	81%	97%	81%
Les entrées	81%	85%	89%	70%	77%	83%	88%	76%

% Satisfaits : seuil minimal visé 81% de satisfaits - En vert : % de satisfaction ≥ 90% / en rouge : % de satisfaction ≤ 80%

NOS ACTIONS POUR VOTRE VILLE

Le Baromètre convives « séniors – Portage à domicile »

Traitement des questionnaires et restitution des résultats gérés par l'organisme BVA



Dates d'enquête	**Du 18 janvier 2021**
Site interrogé	**Le Portage à domicile**
Types de convives interrogés	**Personnes âgées**
Nombre total de convives interrogés	**52 convives**

679

RESULTATS DE L'ENQUETE CONVIVES

Convives ELIOR : Satisfaction

Satisfaction globale

96% ↗ +19pts

% Satisfaits - seuil minimal visé : 81% satisfaits

Excellent

Historique (% Satisfaits) :



Satisfaction détaillée

*ATTENTION : Satisfaction moyenne obtenue sur items consolidés. Un seul item peut dégrader ou améliorer significativement la satisfaction moyenne de l'indicateur.

L'offre alimentaire
(10 items consolidés) — 95%

L'équipe restaurant
(2 items consolidés) — 98%

Le matériel de restauration
(2 items) — 96%

RESULTATS DE L'ENQUETE CONVIVES

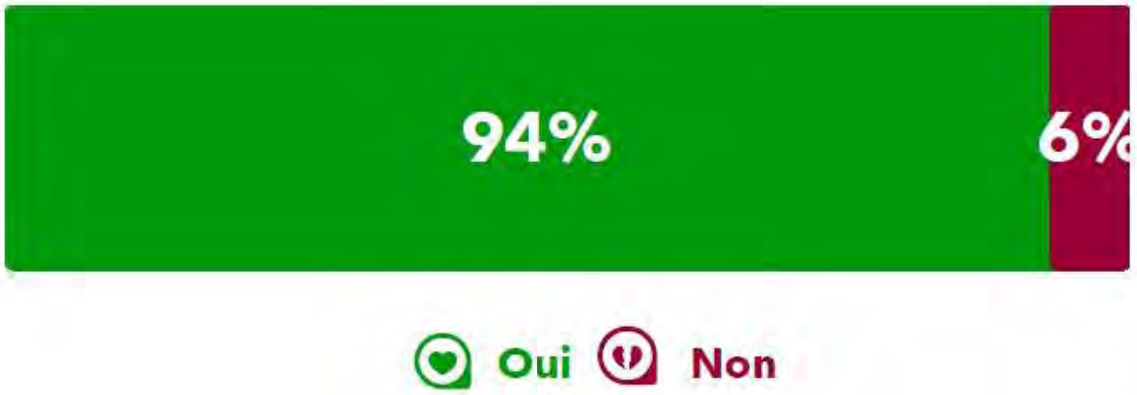
Convives ELIOR : Recommandation

94%

des convives diraient à un ami ou à un membre de leur famille que **les repas servis sont de qualité**

Rappel Novembre 2019 : 70%

Diriez-vous à un ami ou à un membre de votre famille, que les repas qui vous sont servis sont de qualité ?





LA SATISFACTION DETAILLEE : OFFRE ALIMENTAIRE

681

Convives ELIOR : Satisfaction détaillée - Offre alimentaire

% Satisfaits : seuil minimal visé 81% de satisfaits - *En vert : % de satisfaction ≥ 90% / en rouge : % de satisfaction ≤ 80%*

88% Le goût des entrées

90% Le goût des viandes et des poissons

92% Le goût des légumes et des féculents

100% Le goût des desserts, des fromages et des yaourts

96% Les menus proposés

98% Le choix au quotidien

NEW **94%** Le renouvellement des menus



96% L'équilibre alimentaire des menus

100% La chaleur des plats

LA SATISFACTION DETAILLEE : AUTRES ITEMS

682

Convives ELIOR : Satisfaction détaillée – Autres items

% Satisfaits : seuil minimal visé 81% de satisfaits - *En vert : % de satisfaction ≥ 90% / en rouge : % de satisfaction ≤ 80%*

96%

L'heure de livraison des repas

100%

L'amabilité et le service du livreur

100%

La facilité à préparer et à réchauffer les repas

92%

Les indications portées sur les étiquettes

100%

Les contenants dans lesquels sont servis les repas



COMPARATIF 2021/2019/COMPARATIF NATIONAL

683

	Résultats Janvier 2021	Historique Novembre 2019		Comparatif NATIONAL Janvier 2021	
	% Satisfaits	Evolution	% Satisfaits	Comparatif	% Satisfaits
SATISFACTION GLOBALE	**96%**	↗	77%	✓	88%
L'amabilité et le service du livreur	**100%**		100%	•	100%
La chaleur des plats	**100%**		-	✓	88%
La facilité à préparer et à réchauffer les repas	**100%**	↗	93%	•	97%
Le goût des desserts, des fromages et des yaourts	**100%**		-	•	97%
Les contenants dans lesquels sont servis les repas	**100%**		97%	✓	92%
Le choix au quotidien	**98%**		-	✓	88%
L'heure de livraison des repas	**96%**		100%	•	97%
Les menus proposés	**96%**		-	✓	88%
L'équilibre alimentaire des menus	**96%**		93%	✓	90%
Le renouvellement des menus	**94%**	↗	87%	✓	83%
Le goût des légumes / féculents	**92%**		90%	✓	87%
Les indications portées sur les étiquettes	**92%**	↘	100%	✓	87%
Le goût des viandes / poissons	**90%**	↗	77%	✓	82%
Le goût des entrées	88%		87%	•	86%

% Satisfaits : seuil minimal visé 81% de satisfaits - En vert : % de satisfaction ≥ 90% / en rouge : % de satisfaction ≤ 80%

✓ Performance supérieure à la performance Global Marché
• Performance dans la moyenne de la performance Global Marché
✗ Performance inférieure à la performance Global Marché

NOS ACTIONS POUR VOTRE VILLE

Le Baromètre convives « séniors – le Foyer du 3ème âge »

En raison de la crise sanitaire, l'établissement était fermé en janvier 2021.

Les enquêtes convives n'ont pas pu être réalisées.

L'OBSERVATOIRE DU GOÛT DANS VOTRE VILLE

L'observatoire du Goût est l'analyse de la consommation des repas par les enfants.

Chaque jour, le ou la responsable d'office indique sur une **grille d'évaluation** si les enfants ont très bien, plutôt bien, plutôt pas ou pas du tout consommé leur entrée, leur plat et accompagnement, leur laitage et leur dessert.

Écoles qui participent à la démarche	**Toutes les écoles de la ville de Lunel**

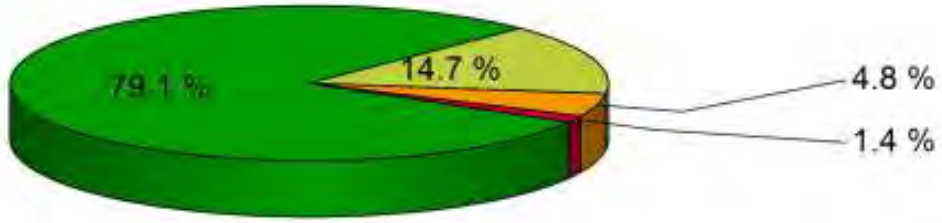


L'OBSERVATOIRE DU GOÛT DANS VOTRE VILLE

686

- Types de convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE
- Période observée : du 01/01/2021 au 31/12/2021
- Prestation : DEJEUNER

• SATISFACTION GLOBALE





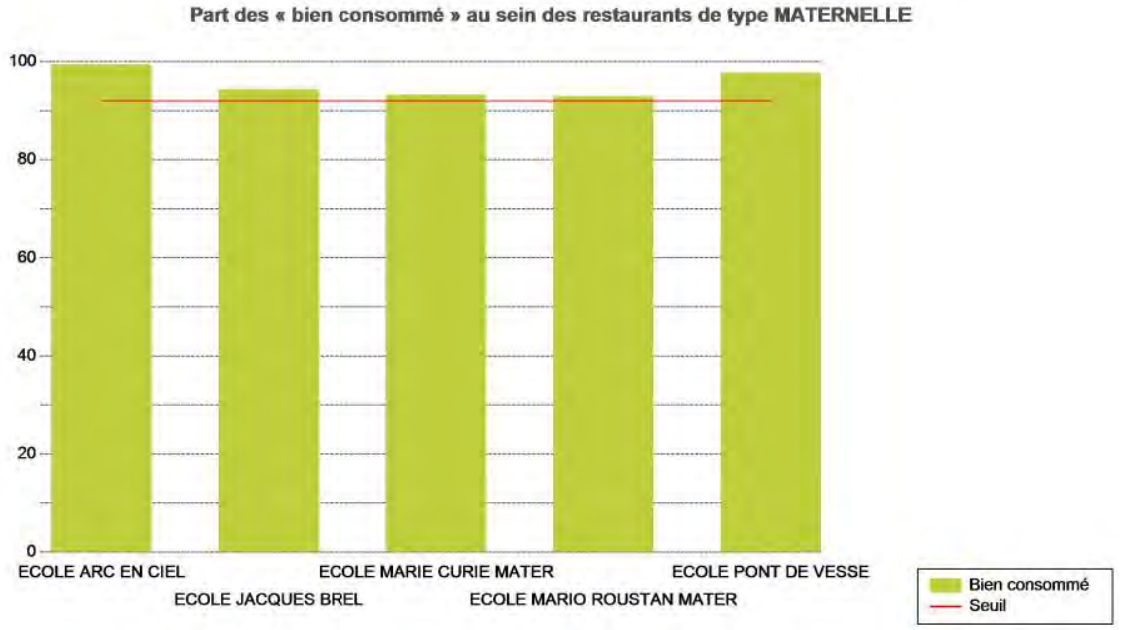
• 93,8% des plats ont été noté « bien consommés » (sous-total Très bien et plutôt bien) par les établissements effectuant l'opération.

SATISFACTION PAR RESTAURANT "MATERNELLE"

687

Période observée : du 01/01/2021 au 31/12/2021

MATERNELLE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %
ECOLE ARC EN CIEL	94.7	4.7	**99.4**	0.6	0	**0.6**
ECOLE JACQUES BREL	80	14.4	**94.4**	4.2	1.4	**5.6**
ECOLE MARIE CURIE MATER	77.2	16	**93.2**	3	3.8	**6.8**
ECOLE MARIO ROUSTAN MATER	61.6	31.3	**92.9**	6.4	0.7	**7.1**
ECOLE PONT DE VESSE	89.1	8.6	**97.7**	1.8	0.5	**2.3**



Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

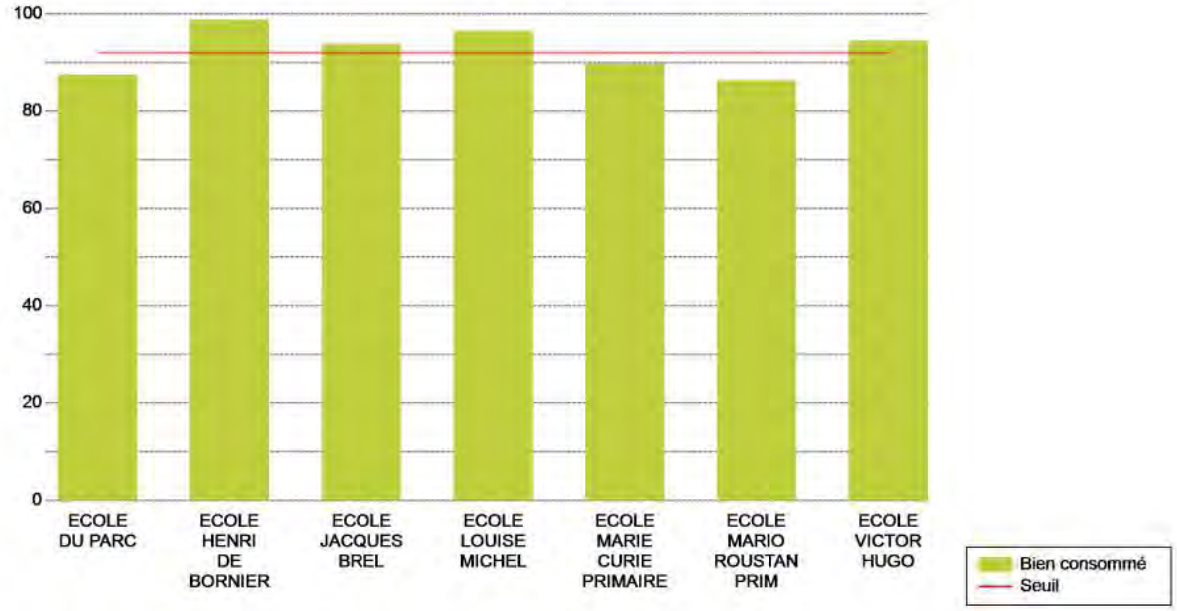
SATISFACTION PAR RESTAURANT "ELEMENTAIRE"

888

Période observée : du 01/01/2021 au 31/12/2021

ELEMENTAIRE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %
ECOLE DU PARC	60.6	26.9	87.5	8.2	4.2	12.5
ECOLE HENRI DE BORNIER	98	0.9	98.8	0.3	0.9	1.2
ECOLE JACQUES BREL	79.6	14.2	93.8	4.7	1.6	6.2
ECOLE LOUISE MICHEL	80.6	15.9	96.5	2.6	0.8	3.5
ECOLE MARIE CURIE PRIMAIRE	75.1	14.5	89.7	7.3	3	10.3
ECOLE MARIO ROUSTAN PRIM	63.1	23.1	86.3	12.3	1.4	13.7
ECOLE VICTOR HUGO	81.8	12.7	94.5	5.2	0.3	5.5

Part des « bien consommé » au sein des restaurants de type ELEMENTAIRE



Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

689

SATISFACTION PAR CONVIVE

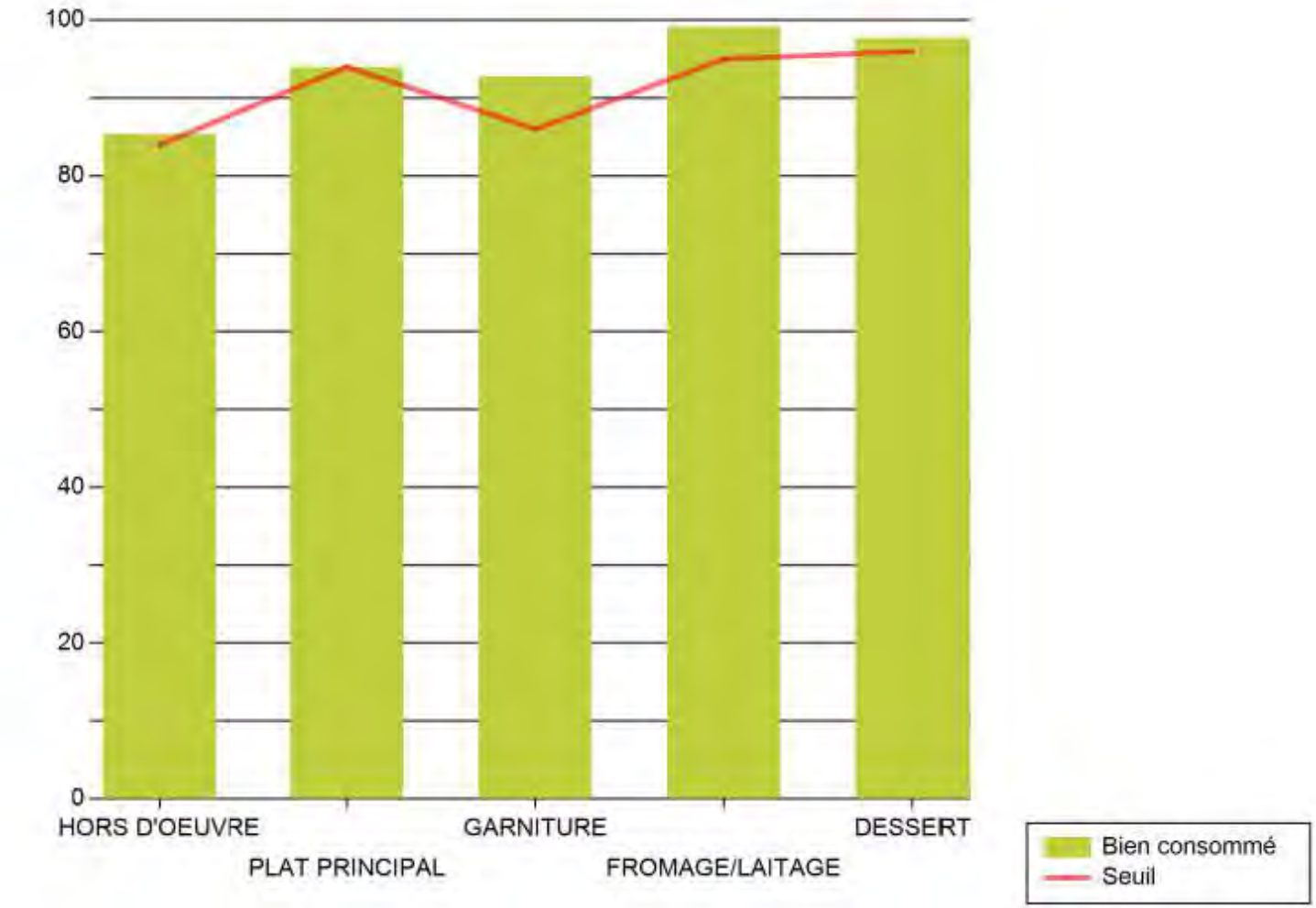
Période observée : du 01/01/2021 au 31/12/2021

Convives	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Seuil
ELEMENTAIRE	77.9	14.9	**92.8**	5.7	1.5	**7.2**	92%
MATERNELLE	81.2	14.4	**95.6**	3.1	1.3	**4.4**	92%

Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

Sont considérés :	
ELEMENTAIRE	7 / 11 restaurants
MATERNELLE	5 / 11 restaurants

SATISFACTION PAR FAMILLE DE PLATS



Chacun des seuils correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus sur l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût » pour chaque famille de plat.

PRÉSENTATION DES COMITES ECOLES

Les Comités Ecoles sont des moments privilégiés partagés avec vous et les représentants des parents d'élèves.

Le Comité Ecoles doit être une source de progrès pour tous

- le client
- l'équipe de cuisine
- l'équipe éducative
- le personnel de service
- les enfants

Au cours de ces rendez-vous, en plus d'une analyse des futurs menus, nous en profitons pour vous informer sur des sujets d'actualités comme les allergies alimentaires, le PNNS 3, le Bio, la nouvelle réglementation, etc.

Le comité écoles : écoute et partage



COMITE ECOLES

Ville de LUNEL

LE DEROULEMENT DES COMITES ECOLES

692

❖ **Les participants:**

Madame MOKADDEM (Adjointe au maire) Madame REGNIER (conseillère)
Madame FABRE (Coordinatrice Service jeunesse et vie associative)
Des Fédérations de parents d'élèves
Monsieur EYSSETTE (Directeur de la restauration Elior Enseignement)
Madame JOURDAN (Responsable Service Clients et Diététicienne Elior Enseignement)

❖ **Le déroulement :**

Ce comité écoles s'organise en deux temps:

✓Une première partie avec les représentants de la Ville de LUNEL, d'Elior, des parents d'élèves, où sont abordés le fonctionnement et la vie quotidienne des restaurants scolaires, le suivi du personnel de service et de l'encadrement des enfants.

✓Une seconde partie, qui fait état de la qualité de la prestation servie sur les restaurants scolaires, avec en appui les résultats de l'Observatoire du goût, les visites journalières sur les restaurants effectuées par le personnel d'Elior.
Elior profite de ce moment, pour présenter les futures animations et des sujets d'actualités liés à l'alimentation.

COMMISSION DE MENUS – CRECHE "LE MANEGE ENCHANTE"

693

❖ **Les participants:**

Madame BELFORT – Madame MURATET (Directrices)
Madame JOURDAN (Responsable Service Clients et Diététicienne Elior).



❖ **Les thèmes abordés:**

Au cours de ces commissions, la directrice communique sur la qualité des repas servis sur la période écoulée et sur le fonctionnement du personnel Elior qui travaille au sein de l'établissement.

Avant de clôturer cette réunion, notre diététicienne lui présente les menus du mois à venir, à valider.

694

COMMISSIONS DE MENUS – FOYER DU 3EME AGE ET PORTAGE A DOMICILE

❖ **Les participants:**

Madame CAUSSE (Employée de restauration au foyer du 3ème âge).
Madame RENARD (Personnel livrant les repas à domicile).
Madame LIBERGE (diététicienne).

❖ **Les thèmes abordés:**

✓ La prestation alimentaire :
l' avis est positif sur l'ensemble de la prestation.

✓ Les animations, toujours des moments appréciés par nos séniors : repas à thème, distribution d'une attention pour les convives du portage.



✓ Le fonctionnement :
les usagers du portage à domicile apprécient la distribution des repas dans des sachets individuels, le « guide du service de repas à domicile » remis individuellement lors de la première commande ainsi que « le coffret de bienvenue ».

695

FRÉQUENCE DES COMITES ECOLES ET DES COMMISSIONS DE RESTAURATION

	Janv. 21	Févr. 21	Mars 21	Avril 21	Mai 21	Juin 21	Juil. 21	Août 21	Sept. 21	Oct. 21	Nov. 21	Déc. 21
Comité Scolaire – Centre de loisirs						24/06						
Crèche le Manège enchanté	12/01	12/02	18/03	26/04	25/05	23/06			15/09	22/10	18/11	8/12

969

LES ANIMATIONS: BIEN + QU'UN REPAS...

L'appétit du mieux est l'engagement d'Elior au quotidien. Il se traduit dans et autour de l'assiette à travers son programme d'animations conçu sur :

3 AXES

- MIEUX VIVRE ENSEMBLE
  Faire de la pause déjeuner le moment de convivialité et de proximité par excellence.
- MIEUX SE NOURRIR
  Développer le plaisir gustatif des convives et leur faire apprécier les produits sains.
- MIEUX AGIR POUR LA SOCIÉTÉ
  Promouvoir les bons comportements alimentaires et sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage alimentaire.

4 THÉMATIQUES



CALENDAIRE
Les traditions festives



SAVEURS & DÉCOUVERTES
Les explorations gustatives



NUTRITIONNELLE
Les bons comportements alimentaires



DÉVELOPPEMENT DURABLE
Les bons gestes pour la planète

Notre programme s'inscrit également dans la stratégie RSE d'Elior : POSITIVE FOOTPRINT

elior

SAVEURS & DÉCOUVERTES

697

RACONTE-MOI UNE RECETTE

Les 25 et 26 mars 2021

Nous proposons à nos convives de savourer et découvrir des recettes à histoires. En effet, beaucoup de recettes fameuses seraient nées d'un heureux hasard ou de belles rencontres… Celles-ci sont souvent des légendes peu vérifiables et parfois divergentes mais elles contribuent à la renommée gastronomique de ces mets.











Des nouvelles recettes

- Tatrinable au saumon fumé
- Parmentier de canard
- Pavé de merlu sauce bouillabaisse
- Carré bordelais

Contenu du kit



- Des affiches
- Des ballons
- Des twisters
- Des guirlandes rosaces
- Des toques pour le personnel

Dotations convives

- Une réglette et des astuces de cuisine



SAVEURS & DÉCOUVERTES

869

RACONTE-MOI UNE RECETTE

Dans les restaurants

elior
L'appétit du mieux

Raconte moi une recette

LES 25 ET 26 MARS

Nous vous proposons de vivre en images l'animation « Raconte moi une recette » qui s'est déroulée les jeudi 25 et vendredi 26 mars 2021, dans les restaurants scolaires de la Ville de Lunel.
Une invitation à la découverte des histoires qui ont fait la réputation de recettes emblématiques comme la sauce béchamel, la sauce bouillabaisse, la poire belle Hélène.... Et un voyage gustatif dans les assiettes avec un Parmentier de canard , du tartinable au saumon..., et un carré Bordelais spécialement préparé par nos cuisiniers.





A très vite pour de nouvelles aventures gustatives...
Richard EYSSETTE
et son équipe Elior



elior.fr

SAVEURS & DÉCOUVERTES

669

RACONTE-MOI UNE RECETTE

Sur le site Web de la Ville de Lunel

25 MAR 2021 - VIE SCOLAIRE

Retour à la liste des actualités

CANTINES : UNE NOUVELLE ANIMATION POUR LES ENFANTS

De nombreuses anecdotes sont à l'origine de recettes connues et reconnues. Des histoires que les enfants des cantines lunelloises découvrent les 25 & 26 mars 2021 lors d'une animation inédite.

Les soeurs Tatin qui ont fait tomber leur tarte aux pommes, le dessert créé en l'honneur de la cantatrice Nellie Melba... L'histoire gastronomique est pleine d'histoires et de légendes qui feraient pâlir les auteurs de contes. Et ce sont les légendes ou anecdotes à l'origine de ces recettes qu'Elior a voulu mettre en avant dans sa nouvelle animation : "Raconte-moi une recette".

Les 25 & 26 mars 2021, les petits convives des écoles lunelloises ont pu découvrir les histoires vraies ou imaginées au fil des siècles qui entourent la naissance du parmentier de canard, de la bouillabaisse ou encore de la crème Dubarry. Autant d'histoires que les élèves lunellois pourront raconter et ainsi briller pendant les dîners de famille.

Galerie photo



RACONTE-MOI UNE RECETTE

Dans la presse



Midi Libre - MARDI 23 MARS 2021

SAVEURS

Menu gourmand et histoires de recettes

Elior RS, société en charge de la restauration scolaire, propose ce jeudi aux élèves qui déjeunent à la cantine un menu gourmand et des histoires qui ont fait la réputation de recettes emblématiques.



DIMANCHE 28 MARS 2021 - Midi Libre

CANTINES

« Raconte-moi une recette »

Les 25 et 26 mars, les petits convives des écoles lunelloises ont pu découvrir les histoires vraies ou imaginées au fil des siècles qui entourent la naissance du parmentier de canard, de la bouillabaisse, et d'autres recettes.

CUISINE MAESTRO

Les 20 et 21 mai 2021

Au menu, c'est un véritable festival gustatif que nos équipes mettent en musique. Nos convives vont encore bien se régaler avec des recettes à consonances musicales et que tout le monde aime…









Des nouvelles recettes

- Carottes & radis sauce japonaise
- Sauce au fromage blanc & curry
- Chou pomme d'amour

Contenu du kit

- Des affiches
- Des ballons
- Des guirlandes
- Des lunettes note de musique pour le personnel
- 1 CD de musique

Dotations convives

- Recette de la sauce SALSA et une étiquette pour personnaliser leur pot



CUISINE MAESTRO

Dans les restaurants

elior
L'appétit du mieux

ANIMATION ELIOR

LES 20 ET 21 MAI

Cuisine MAESTRO

Nous vous proposons de vivre en images l'animation

Cuisine MAESTRO

qui s'est déroulée les 20 et 21 mai, dans les restaurants scolaires de la Ville de Lunel; une expérience gustative et sonore pour l'ensemble de nos jeunes convives Lunellois.

Nous tenions à remercier les équipes des restaurants scolaires de la Ville de Lunel et notre équipe Elior pour leur bonne humeur et leur investissement qui contribuent largement à la réussite des animations.
Richard EYSSETTE
et son équipe







elior.fr

CUISINE MAESTRO

Sur le site Web de la Ville de Lunel

21 MAI 2021 - VIE SCOLAIRE

Retour à la liste des actualités

MUSIQUE MAESTRO !

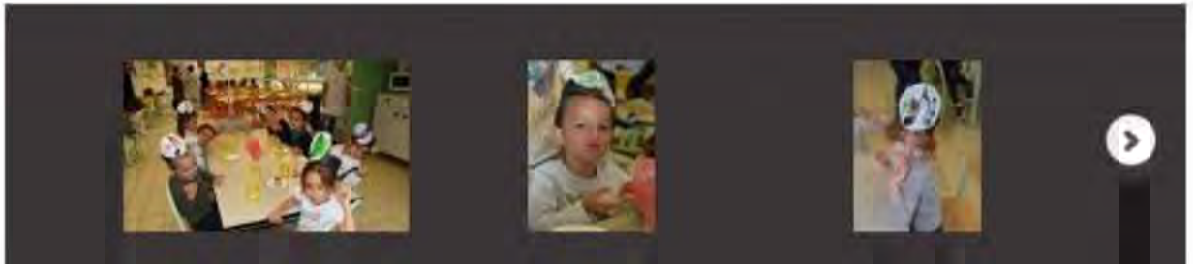
Les 20 & 21 mai, une animation s'est déroulée dans les restaurants scolaires de la Ville.

Les 20 & 21, Elior RS a choisi de donner un coup de pep's à la cantine en associant la gourmandise à la musique. Avec cette nouvelle animation, les élèves qui déjeunent au réfectoire se sont encore bien régalés avec des recettes à consonnances musicales et que tout le monde aime…

Gourmandise et musique se sont invitées donc à la table des jeunes convives. Au menu, des recettes chantantes avec carottes et radis râpés sauce japonaise, croque-monsieur à la volaille, aiguillettes de colin sauce fromage blanc-curry, blé, ratatouille, glace, chou et pomme d'amour…

L'animation "Cuisine Maestro" s'est invitée dans les assiettes mais elle a été aussi mise en exergue dans les restaurants qui ont été décorés avec le kit d'affiches créées pour l'occasion. Affiches, guirlandes de fanions, ballons, lunettes rock'n roll et CD ont égayé le déjeuner des élèves lunellois. Et pour parfaire le déjeuner, les enfants sont repartis avec en souvenir la recette de la sauce salsa et une étiquette pour personnaliser leur pot

Galerie photo



TOUS FOUS DU GOUT :
EPICES ET HERBES FRAICHES

Du 11 au 15 octobre 2021

Cette année, à l'occasion de la semaine nationale dédiée au goût, Elior vous emmène à la découverte des épices et des herbes fraiches.
Une pincée de ces trésors culinaires suffit à transformer un plat en véritable feu d'artifice de saveurs.
Une immersion sensorielle d'une semaine pour ravir le palais et l'odorat !
Une belle occasion pour notre duo de diététiciennes d'animer des ateliers sensoriels sur le temps périscolaire du déjeuner.









Des nouvelles recettes

- Axoa de bœuf
- Carottes à la crème au paprika
- Carré bordelais à la fleur d'oranger
- Tartine de la mer tomatée
- Dahl de lentilles corail

Contenu du kit

- Des affiches
- Des ballons
- Des twisters
- Des mobiles
- Des guirlandes
- Des toques pour le personnel

Dotations convives

- Pour les maternels : un pop up à colorier
- Pour les élémentaires : un passeport gourmand



TOUS FOUS DU GOUT : EPICES ET HERBES FRAICHES

Dans les restaurants

elior L'appétit du mieux

Retour sur la dernière animation de votre restaurant !

Le 11 octobre 2021

TOUS FOUS DU GOÛT ! ÉPICES & HERBES FRAÎCHES







Atelier découverte des herbes fraîches et des épices à l'école HENRI DE BORNIER

elior.fr

elior L'appétit du mieux

Retour sur la dernière animation de votre restaurant !

Le 12 octobre 2021

TOUS FOUS DU GOÛT ! ÉPICES & HERBES FRAÎCHES







Atelier découverte des herbes fraîches et des épices à l'école MARIE CURIE

elior.fr

TOUS FOUS DU GOUT : EPICES ET HERBES FRAICHES

TOUS FOUS DU GOÛT ! ÉPICES & HERBES FRAÎCHES

Dans les restaurants

elior L'appétit du mieux

Retour sur la dernière animation de votre restaurant !

Le 14 octobre 2021

TOUS FOUS DU GOÛT ! ÉPICES & HERBES FRAÎCHES







Atelier découverte des herbes fraîches et des épices à l'école

LOUISE MICHEL

elior.fr

elior L'appétit du mieux

Retour sur la dernière animation de votre restaurant !

Le 15 octobre 2021

TOUS FOUS DU GOÛT ! ÉPICES & HERBES FRAÎCHES







Atelier découverte des herbes fraîches et des épices à l'école

JACQUES BREL

elior.fr

elior

SAVEURS & DÉCOUVERTES

707

TOUS FOUS DU GOUT :
EPICES ET HERBES FRAICHES

TOUS FOUS DU GOÛT ! ÉPICES & HERBES FRAÎCHES

Sur le site Web de la Ville de Lunel

11 OCT 2021 - VIE SCOLAIRE

Retour à la liste des actualités

TOUS FOUS DE GOÛT DANS LES CANTINES DE LUNEL

L'opération "Tous fous de goût" revient dans les restaurants scolaires lunellois jusqu'au 15 octobre. Une semaine qui a pour objectif de faire découvrir aux enfants les épices et herbes aromatiques.

Régulièrement, Elior organise dans les écoles des animations autour de la découverte culinaire et gustative. Pour cette nouvelle édition de "Tous fous de goût", le délégataire de service public en charge de la restauration collective sur la commune mise sur les épices et les herbes aromatiques. Elior a donc prévu des recettes à base de thym, de ciboulette, de gingembre ou encore de curry.

Outre une décoration et des affiches en lien avec la thématique de l'opération, les enfants se voient remettre des petits goodies sur le même thème et participent à des ateliers sensoriels.

SAVEURS & DÉCOUVERTES

708

LE PASSEPORT GOURMAND 2021-2022

nouveau

Tout au long de l'année, nos convives découvrent de nouvelles animations.
Mon passeport gourmand regroupe l'ensemble de ces animations.
Nos convives y apprennent plein de choses et peuvent réaliser de délicieuses recettes.



Au menu de ce voyage gourmand concocté par nos chefs :

- *les traditionnelles fêtes du calendrier*
- *la découverte des épices et des herbes fraîches*
- *la joyeuse ambiance des îles d'outre-mer*
- *de délicieuses recettes italiennes*
- *la bonne humeur de la kermesse*

SAVEURS & DÉCOUVERTES

709

LES SAVEURS D'OUTRE-MER

Les 18 et 19 novembre 2021

Un voyage culinaire métissé riche en saveurs concoctés par nos Chefs. Géographie, culture, tradition… il n'y a qu'à suivre le guide et ne pas oublier de mettre une serviette de table dans sa valise !









De nouvelles recettes

- Salade des Antilles
- Sauté de porc sauce colombo
- Merlu sauce coco
- Purée de carottes patate douce
- Moelleux chocolat banane

Contenu du kit

- Des affiches
- Une frise de jeu
- Des twisters
- Des guirlandes
- Des ballons
- 1 CD de musique
- Des colliers à fleur pour le personnel

Dotation convive

- Une carte d'embarquement



SAVEURS & DÉCOUVERTES

LES SAVEURS D'OUTRE-MER

Dans les restaurants

elior
L'appétit du mieux

Retour sur la dernière animation de votre restaurant !

Les 18 et 19 novembre







elior.fr

SAVEURS & DÉCOUVERTES

711

LES SAVEURS D'OUTRE-MER

Sur le site Web de la Ville de Lunel

Vous êtes ici : Accueil / News /

18 NOV 2021 - VIE SCOLAIRE

Retour à la liste des actualités

UNE ANIMATION AUX SAVEURS D'OUTRE-MER

Une animation aux saveurs d'outre-mer

En ce mois de novembre, Elior RS a choisi d'égayer restaurants et menus scolaires avec une nouvelle animation à destination des élèves qui fréquentent la cantine. Direction les départements ou territoire ultramarins pour de nouvelles saveurs au menu des 18 & 19 novembre dans les cantines de Lunel !



Dans le cadre de sa thématique Saveurs d'outre-mer, Elior RS a invité les élèves qui déjeunent à la cantine à déguster un menu gourmand et découvrir les saveurs des territoires d'outre-mer. C'est donc un embarquement immédiat pour les îles auquel les scolaires sont conviés. Un voyage culinaire avec la mangue, la noix de coco, la vanille qui s'invitent au menu. Si la thématique se décline dans les assiettes, elle est aussi mise en exergue dans les restaurants qui sont décorés avec le kit d'affiches créées pour l'occasion. Colliers de fleurs, guirlandes et ballons multicolores, mappemonde pour découvrir les département et territoires ultramarins, des affiches pour mettre à l'honneur les saveurs d'outre-mer, ambiance musicale ensoleillée, des twisters qui présentent les spécialités des îles... Bref, c'est un petit bout de ces paradis lointains qui est venu égayer les restaurants scolaires de la ville !

Et dans les assiettes, de quoi régaler nos jeunes convives et parfaire leur goût et leur connaissance culinaire ! Ce moment de récréation gustative s'est déroulé dans les restaurants scolaires de la ville, bien entendu, dans le respect des gestes barrières et des dispositions sanitaires en vigueur.

Galerie photo








CALENDAIRE

LES ANIMATIONS CALENDAIRES

Noël

Elior a à cœur de relayer Noël en créant un véritable moment de convivialité et de fête dans le restaurant.

Épiphanie

Qui sera la reine ou le roi de la cantine?

Chandeleur

C'est la fête des gourmands ! La reine de cette fête reste bien sûr la crêpe.

Pâques

Ouverture de la chasse aux œufs

Mais aussi **« la savoureuse bienvenue du chef », « Vive les vacances »**

Des animations ludiques et éducatives pour les enfants



CALENDAIRE

LA MAGIE DE NOEL

LE succulent NOËL DU CHEF

Le jeudi 16 décembre 2021

elior
L'appétit du mieux

Découvrez la prochaine animation de votre restaurant !

Jeudi 16 décembre

LE succulent NOËL DU CHEF

Un rendez-vous à ne pas manquer pour faire du déjeuner, un savoureux moment à partager en toute convivialité. Au menu, de joyeuses & délicieuses recettes pour ravir les papilles de nos convives !
Chuuuut, la date du repas doit rester une surprise pour nos jeunes convives et leur famille.



AU MENU DE NOTRE animation

Tartinable au saumon fumé

Sot l'y laisse de poulet

& sa sauce aux marrons

Pommes sourire

Moelleux au chocolat & crème anglaise

Clémentine bio & friandise

elior.fr

elior

CALENDAIRE

LA MAGIE DE NOEL

LE succulent NOËL DU CHEF

Dans les restaurants

elior
L'appétit du mieux

Retour sur la dernière animation
de votre restaurant !

Jeudi 16 décembre 2021

LE succulent NOËL DU CHEF







elior.fr

elior
L'appétit du mieux

Retour sur la dernière animation
de votre restaurant !

Jeudi 16 décembre 2021

LE succulent NOËL DU CHEF





elior.fr

elior

DÉVELOPPEMENT DURABLE

LA CHASSE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

BIEN MANGER · SANS GASPILLER ·

Pionnière dans le domaine, la France s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire avec la loi Garrot en 2016 renforcée par la loi EGalim en 2018 qui impose notamment à la restauration collective le don alimentaire à des associations ainsi que la mise en place d'action contre le gaspillage alimentaire.
L'objectif de la France est de réduire le gaspillage de 50% par rapport aux chiffres de 2015 d'ici 2025 pour la restauration collective et la distribution (*)

(*)https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire-1

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Elior a mis en place le projet "La chasse au gaspi" qui a pour premier objectif de faire un diagnostic du gaspillage alimentaire chez ses clients de restauration scolaire.

Lancement de la chasse au gaspi dans les restaurants scolaires de Victor Hugo et du Lavoir



elior | POSITIVE FOOTPRINT PLAN

ELIOR S'ENGAGE A VOS COTES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
Dans les restaurants scolaires de Lunel

du 16 septembre au 5 octobre 2021

BIEN MANGER · SANS GASPILLER ·

Durant trois semaines,

Elior met en place l'animation « Chasse au gaspi » dans les restaurants scolaires de la ville de Lunel.

Cette opération consiste à **évaluer le gaspillage alimentaire, sensibiliser les convives** sous forme d'infos chocs et d'ateliers et **proposer des solutions** pour le limiter.
Le projet se déroulera en 3 étapes sur 2 sites, sur le restaurant de Victor Hugo et sur le restaurant du Lavoir. Il sera mené par Alexandra MLODZINSKI, diététicienne et supervisé par Véronique JOURDAN, Directrice Service Clients Elior.

1ère étape : évaluation du gaspillage pendant 4 jours.
2ème étape : ateliers de sensibilisation pendant 2 jours.
3ème étape : évaluation du gaspillage pendant 4 jours afin d'évaluer l'impact de la sensibilisation

Nous vous donnons rendez-vous jeudi 16 septembre au restaurant Victor Hugo pour le lancement de la 1ère étape !

Cordialement,

L'équipe Elior

CHASSE AU GASPI

RÉSULTAT

elior.fr

elior

716

LE PROJET

❖ Objectifs du projet :

- ✓ Evaluer le gaspillage alimentaire sur deux restaurants scolaires
- ✓ Sensibiliser les convives et le personnel à l'impact du gaspillage alimentaire
- ✓ Identifier les raisons du gaspillage alimentaire.

❖ Organisation du projet :

- ✓ Pesée des déchets alimentaires consommables (restes de plats, pain, restes non servis) et sondage auprès des enfants pour connaître leur avis sur le repas (4 jours)
- ✓ Ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire et campagne d'affiche de sensibilisation au sein du restaurant (2 jours)
- ✓ Nouvelles pesées pour évaluer l'impact de la sensibilisation (4 jours)

Peser, sensibiliser, évaluer pour lutter contre le gaspillage alimentaire



DÉVELOPPEMENT DURABLE

LES RESULTATS

BIEN MANGER · SANS GASPILLER ·

Dans les restaurants de Victor Hugo et du Lavoir

elior THE ELIOR GROUP POSITIVE FOOTPRINT PLAN

La chasse au gaspi
A l'école Victor Hugo
Du 16 septembre au 1er octobre 2021

BIEN MANGER · SANS GASPILLER ·

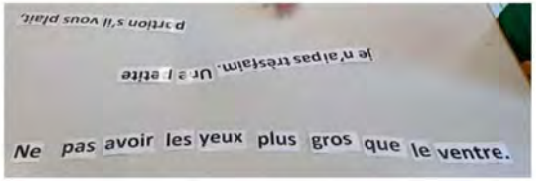
Objectif atteint !
- 9 % de déchets







Continuons comme ça !



elior.fr

elior THE ELIOR GROUP POSITIVE FOOTPRINT PLAN

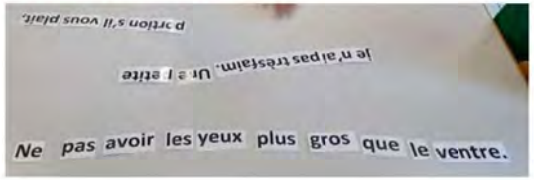
La chasse au gaspi
A l'école du Parc
Du 27 septembre au 15 octobre 2021

BIEN MANGER · SANS GASPILLER ·

Objectif atteint !
- 7 % de déchets



Continuons comme ça !



elior.fr

DÉVELOPPEMENT DURABLE

LE BILAN

BIEN MANGER · SANS GASPILLER ·

elior — THE ELIOR GROUP POSITIVE FOOTPRINT PLAN

La chasse au gaspi 2021

L'heure du bilan

« La Chasse au gaspi » arrive à son terme.
Après 2 semaines de pesées sur 2 restaurants scolaires, des animations de sensibilisation d'ateliers pédagogiques et ludiques, menées par Alexandra Mlodzinski, stagiaire diététicienne, sous la responsabilité de Véronique Jourdan, service clients Elior, on observe une **baisse de 9%** des déchets alimentaires sur le restaurant de l'école Victor Hugo et de **7%** au restaurant du Lavoir de l'école du Parc.

Nous remercions Alexandra pour son investissement et ses belles initiatives comme par exemple la réalisation de **recettes anti gaspi,** un pas vers la lutte contre le gaspillage alimentaire..., ainsi que l'ensemble du personnel de restauration et de l'alp de le Ville de Lunel.
Bravo à tous !





1/ = 150 L
BAGUETTE JETÉE — LITRES D'EAU GÂCHÉS

Recette de l'atelier « régaler plutôt que gaspiller »

elior.fr

elior

LES ANIMATIONS POUR LES

Tout-petits

Un package de 7 animations sur des thèmes phares ou ludiques



LES AFFICHES ET ATTENTIONS CONVIVES

SAVEURS & DÉCOUVERTES



Une attention pour chaque convive : *des lunettes « guitare » à porter*





Pour chaque enfant : un livret de jeu





Une attention pour chaque convive : *un coloriage*



LES AFFICHES ET ATTENTIONS CONVIVES

DÉVELOPPEMENT DURABLE





Pour chaque enfant *:*

des tomates à colorier et à cueillir

LES AFFICHES ET ATTENTIONS CONVIVES

CALENDAIRE









Une attention pour chaque convive



Le jeu de la galette



Une crêpe à colorier et un puzzle recette à réaliser



Une boite lapinou à confectionner



La guirlande de noël

LES BANDES DÉCO



LES ANIMATIONS POUR LES SENIORS

724

Afin d'égayer leur quotidien,
Elior propose à ses convives séniors à domicile ou au Foyer du 3ème âge des **rendez-vous festifs et de découverte tout au long de l'année.**

Spécialités régionales, fêtes calendaires, saveurs d'antan... chaque animation est l'occasion pour eux de se régaler, se divertir et de stimuler leur mémoire.
A travers des menus à thème, des jeux et des petits cadeaux, les convives prennent du plaisir « et c'est tant mieux » !



LES ANIMATIONS POUR LES 「Seniors à domicile」 「Seniors en foyer」

725

Un package de 5 animations Calendaires, 3 animations Saveurs et Découvertes et 1 animation développement durable.

CALENDAIRES



- Vœux - Epiphanie
- La journée du bonheur
- Pâques
- 14 juillet
- Noël

SAVEURS ET DÉCOUVERTES



- Petites histoires de recettes
- Au rythme du soleil

DEVELOPPEMENT DURABLE



- La journée mondiale de l'abeille

UNE ATTENTION POUR TOUS Seniors à domicile

A chaque animation, Elior remet à chaque convive des cartes postales ou des leaflets avec des jeux, des découvertes, des histoires...

janvier



mars





avril



mai



Chaque mois
ou presque !...

juin



juillet



septembre



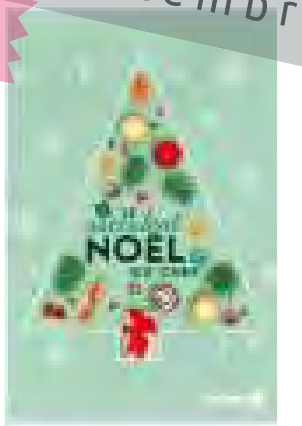
octobre



novembre



décembre



... le repas
devient fête !

elior

LE PLAISIR DES PETITS CADEAUX

727

Seniors à domicile



Un joli petit sac en coton



Un présentoir avec calendrier



Un porte photo



Un trousse en coton

Seniors en foyer

LES AFFICHES

PETITES HISTOIRES DE RECETTES







AU RYTHME DU SOLEIL





Annulé pour cause de pandémie

elior

LES AFFICHES

LES SAVEURS D'OUTRE-MER



LES AFFICHES

EPICES & HERBES FRAICHES







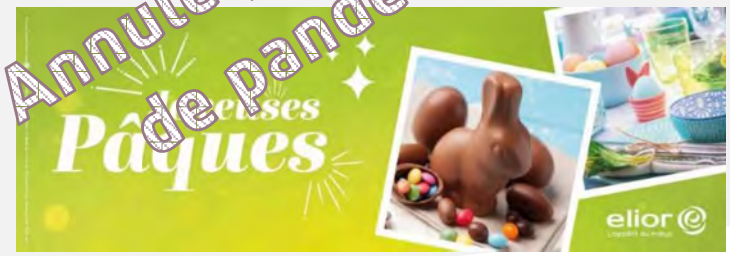
LES AFFICHES

PÂQUES





Annulé pour cause de pandémie



NOËL





DES REPAS FESTIFS

➢ Pour les **adhérents du Foyer du 3ème âge**

Tout au long de l'année, **l'équipe de cuisiniers d'Elior** élabore des repas festifs et participe aux repas dansants, aux évènements calendaires (repas de la Saint Valentin, de Noël...) qui se déroulent à la salle Georges Brassens ou au Foyer du 3ème âge.



UNE CONFERENCE

➢ Pour les **adhérents du Foyer du 3ème âge**

A l'occasion de la Semaine Bleue dédiée aux aînés, la Municipalité et le Foyer Municipal des retraités ont souhaité créer un véritable évènement autour du thème "Ensemble, bien dans son âge, bien dans son territoire".

Notre diététicienne - nutritionniste, Isabelle LABBE a tenu une conférence le lundi 4 octobre 2021, sur le thème « Bien se nourrir pour bien vieillir »

Au programme :

- ✓ les effets de l'âge sur les besoins du corps
- ✓ Les repères nutritionnels selon l'âge et les spécificités de chacun
- ✓ Plaisir de se nourrir comme gage de santé et sérénité

Peser, sensibiliser, évaluer pour lutter contre le gaspillage alimentaire



CALENDRIER DES ANIMATIONS DANS VOTRE VILLE

734

Convives	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
Scolaire-CLSH	07/01 : J'aime la galette	06/02 : C'est la chandeleur 18/02: Ciao Italia	25 et 26 /03 : Raconte moi une recette	8/04 : Joyeuses Pâques 22/04 : La montagne	20 et 21/05 : Cuisine Maestro	
Portage à domicile	01/01 : Meilleurs vœux 2021 09/01 : Épiphanie, gourmande galette	06/02 : C'est la chandeleur 17/02 : Petites histoires de recettes	20/03 : Plein de bonheur pour vous	3/04 : Joyeuses Pâques 22/04 : La montagne	19/05 : Préservons les abeilles	17/06 : Au rythme du soleil
Foyer du 3ème âge		fermeture pour cause de pandémie				
Association du Foyer du 3ème âges						
Les Pompiers	01/01 : Meilleurs vœux 2021 07 et 08/01 J'aime la galette	06/02 : C'est la chandeleur 17/02 : Petites histoires de recettes	20/03 : Escapade en Belgique	4/04 : Joyeuses Pâques 22/04 : La montagne		17/06 : Au rythme du soleil
Crèche	07/01 : J'aime la galette	02/02 : C'est la chandeleur		8/04 : Joyeuses Pâques	07/05 : 1,2,3... Musique	02/06 : ça pousse au jardin

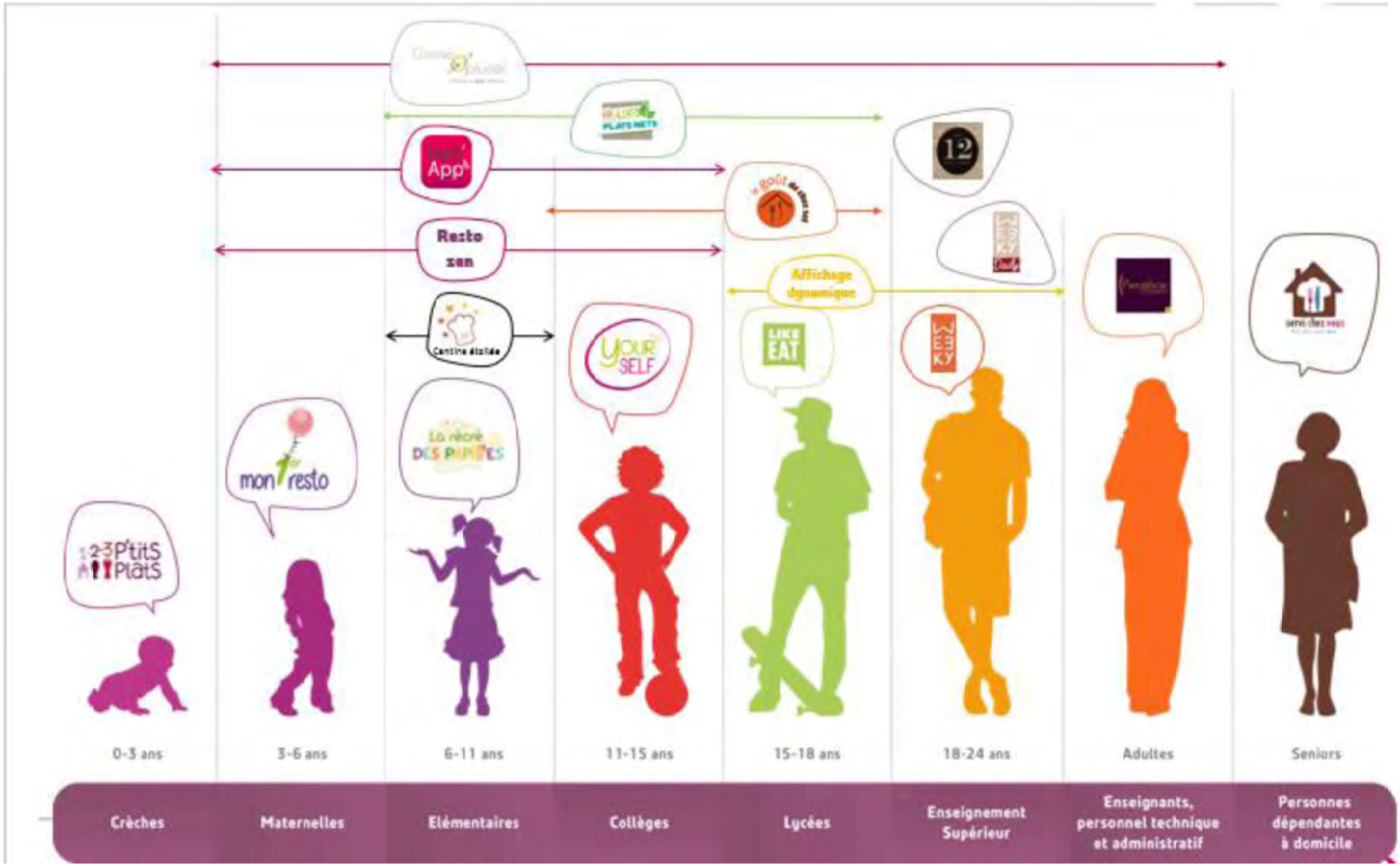
CALENDRIER DES ANIMATIONS DANS VOTRE VILLE

735

Convives	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Scolaire-CLSH	06/07 : Vive les vacances 16/07 : Les saveurs estivales 29/07 : Les saveurs Belges	06/08 : Made in USA 19/08 : Les saveurs des îles	16/09 : Bienvenue dans ta cantine	11 au 15/10: Tous fous du goût 29/10 : Fêtons Halloween	18 et19/11 : Les saveurs d'Outre-mer	16/12 : Le succulent repas de Noël du chef
Portage à domicile	14/07 : Joyeux 14 juillet 29/07 : Les saveurs Belges		23/09 : Le temps des vendanges	11 au 16/10: Tous fous du goût	18 /11 : Les saveurs d'Outre-mer	25/12 : Le succulent repas de Noël du chef
Foyer 3ème âge			23/09 : Le temps des vendanges	11 au 15/10: Tous fous du goût	18 /11 : Les saveurs d'Outre-mer	
Association du foyer du 3ème âge				6/10 : repas à l'occasion de la Semaine Bleue		
Les pompiers	14/07 : Joyeux 14 juillet 29/07 : Les saveurs Belges		23/09 : Le temps des vendanges	11 au 16/10 : Tous fous du goût	18 /11 : Les saveurs d'Outre-mer	24-25/12 : Le succulent repas de Noël du chef 31/12 : Dîner de la St Sylvestre
Crèche				11 au 15/10 : Tous fous du goût, je découvre le orange	15 au 19/11 : Je découvre le vert	17/12 : Fêtons Noël

UNE RESTAURATION ADAPTEE A CHAQUE TRANCHE D'AGE

Pour accompagner les convives dans les différentes étapes d'une croissance harmonieuse, Elior a conçu des solutions de restauration adaptées à nos convives.



LE RESTAURANT DES TOUT-PETITS

Dans votre ville

- Pour les MATERNELLES

> Un parcours qui associe Self Service et Service à Table pour s'adapter à l'âge de l'enfant

> Une préparation à l'autonomie et développement de la motricité

> Une éducation au goût et aux bonnes pratiques alimentaires

> Un personnel formé et tourné vers le bien-être de l'enfant

>Une ambiance conviviale grâce à une signalétique pédagogique et colorée qui égaye et dynamise l'espace du restaurant

Le restaurant des tout-petits
à l'école Arc en Ciel



LE SELF QUI FAIT GRANDIR

Dans votre ville

le self qui fait grandir

- Pour les ELEMENTAIRES

> Apprentissage de l'autonomie et respect du rythme de chacun grâce :

- au choix piloté (2 entrées, 2 produits laitiers et 2 desserts nutritionnellement équivalents)

- à un parcours coordonné où l'enfant mange à son rythme

> Une sensibilisation au développement durable

> Des couleurs, de l'humour et de la convivialité au travers de petits personnages sympathiques

Concept installé aux restaurants du Lavoir, de Victor Hugo, de Louise Michel , de Mario Roustan et de Marie Curie







TABLE DE TRI ET DE DEBARRASSAGE

Dans votre ville

- DEVELOPPEMENT DURABLE

> Un mobilier pour trier les déchets et débarrasser son plateau

> Le principe : isoler et revaloriser les déchets

> Un emplacement pour débarrasser chaque composante du plateau

> Une signalétique qui explique comment débarrasser le plateau

> Possibilité : la pesée des déchets et affichage du poids des déchets jetés

> Un concept adapté à une ergonomie du poste de travail pour le personnel de service

Sensibiliser et responsabiliser les convives élémentaires au tri et au gaspillage alimentaire dans les restaurants du Lavoir, Mario Roustan, Marie Curie, Louise Michel et Victor Hugo







L'APPLICATION KOOKIZ

Dans votre ville



- DEVELOPPEMENT DURABLE

Pour l'ensemble des RESTAURANTS SCOLAIRES

Zéro papier, maîtrise de la sécurité alimentaire, alerte automatique en cas de non-conformité, archivage automatique sur le Cloud

KOOKIES la 1ère tablette connectée qui simplifie la vie des restaurants

Un outils moderne et performant qui permet grâce à ses applications:

> Une gestion dématérialisée du Plan de Maîtrise Sanitaire

> Un e-pointage des enfants présents à la restauration

> Le pointage de l'Observatoire du goût



741

LA RESTAURATION DES SENIORS A DOMICILE

Dans votre ville

- Restauration des SENIORS A DOMICILE

> Elior Restauration a conçu **SERVI CHEZ VOUS**, son offre de service de repas à domicile pour les personnes âgées.

SERVI CHEZ VOUS, c'est :

- Une offre alimentaire au goût des personnes âgées
  - Des recettes 100 % dédiées aux seniors
  - Des plats du terroir et des desserts gourmands
- Des attentions et des animations régulières
- Un conditionnement valorisant
- Des outils de communication et d'information

Plaisir et petites attentions :
des repas au goût des seniors à domicile



BON'APP, UNE APPLICATION POUR LES FAMILLES

742

Les familles peuvent consulter les menus de leurs enfants sur leur smartphone, web et tablette.

Cette application offre de nombreux avantages :

> Légende dynamique pour mieux connaître la qualité, l'origine des plats et les informations liées aux 14 allergènes majeurs introduits volontairement dans nos préparations.



> Actualité des restaurants

> Impression : les menus sont enregistrables et imprimables sur 4 semaines

Cette application permet également de consulter ses factures de restauration scolaires et de régler en ligne en quelques clics.

https://bonapp.elior.com

téléchargeable gratuitement dans les stores : Google et Apple.

Aujourd'hui, Bon'App est déployé dans de nombreux établissements scolaires

bon' App

elior

BON'APP, DANS VOTRE VILLE

Dans votre ville

Des permanences

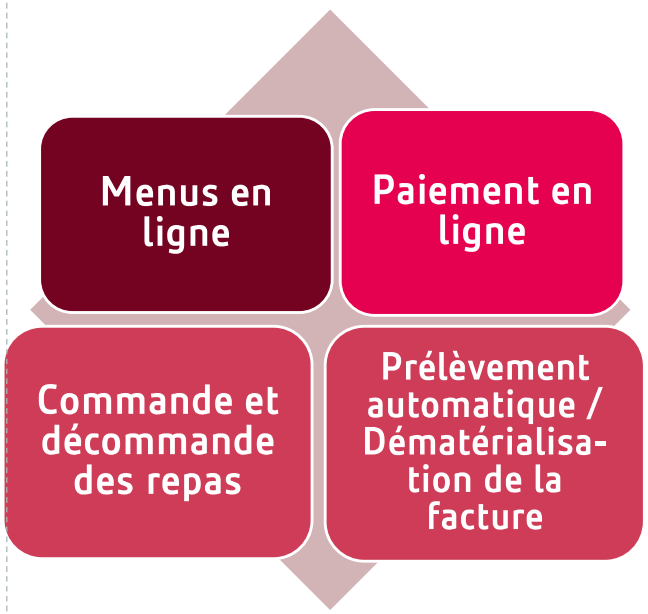
Nadine LUBRANO, Responsable Encaissements Elior, accueille dans les locaux du Service Jeunesse, les familles dont les enfants déjeunent dans les restaurants scolaires de la Ville de Lunel, le personnel municipal et les personnes âgées qui prennent leur repas au restaurant du « Foyer du 3ème âge ».

En période scolaire, la permanence se déroule le lundi de 14h à 17h et le mardi et jeudi de 8h30 à 11h.
Pendant les vacances scolaires, une permanence est assurée tous les lundis de 9h à 12h, excepté du 14 juillet au 15 août.

Madame LUBRANO gère la perception auprès des usagers, renseigne les familles sur le fonctionnement de la restauration et sur l'état de leur compte famille.

Tous les matins, à 8h00, elle transmet par messagerie électronique, aux treize écoles de la ville de Lunel, la liste des enfants qui doivent prendre leur repas au restaurant scolaire.

Une écoute active



744

2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNES

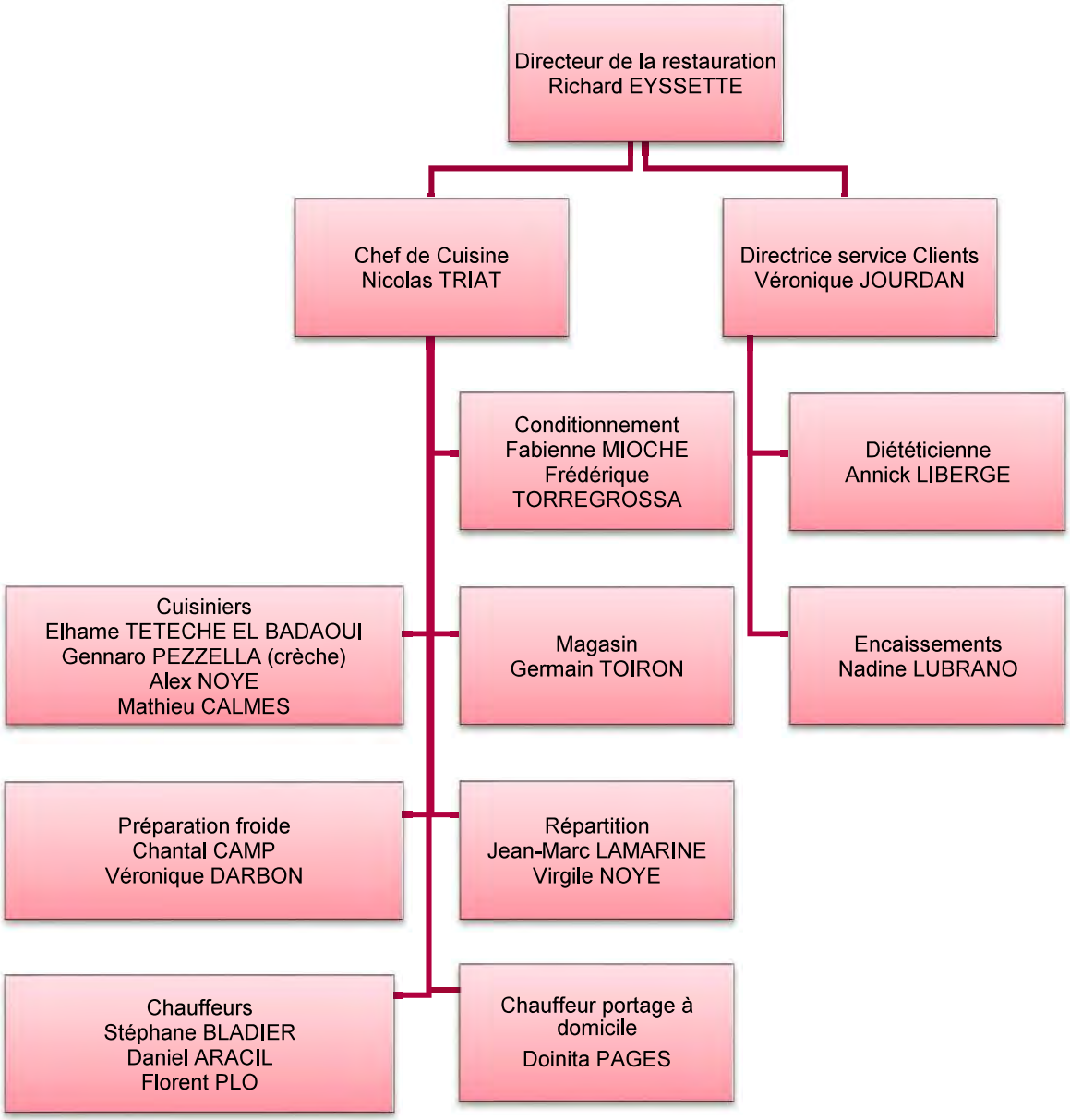
- Elior France Enseignement s'est développé grâce aux talents et aux compétences de ses collaborateurs
- Notre première force, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants
- Notre politique 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

746



NOTRE POLITIQUE DE FORMATION

Chez Elior, nous sommes convaincus que l'investissement pour le développement professionnel des collaborateurs contribue à leur motivation et participe activement à la qualité des prestations.
Ainsi, nous garantissons un accès à la formation à tous nos collaborateurs, avec un seul objectif : aider les équipes à développer leurs compétences !
C'est donc tout naturellement que l'Académie By Elior a été créée.

Promouvoir le parcours et les compétences de chacun de ses collaborateurs

Notre démarche, est certifiée OPQF et s'appuie sur 4 engagements que nous prenons au profit de nos équipes et de nos clients :

- mieux se nourrir, axé sur les techniques culinaires et l'hygiène alimentaire,
- mieux vivre ensemble, sur les sujets de management et de développement personnel,
- mieux agir pour la société, autour de la Responsabilité Sociétale des Entreprises,
- mieux optimiser son budget, sur les thématiques de gestion.



LE SUIVI DU PERSONNEL DE SERVICE VILLE

748

Chaque jour scolaire, notre Responsable Service Clients est à l'écoute du personnel de service de la Ville de Lunel.
Elle se rend sur un ou plusieurs restaurants scolaires au moment du repas pour se rendre compte du bon déroulement du service, que les méthodes H.A.C.C.P. et les règles d'hygiène soient bien respectées.

C'est aussi l'occasion de rencontrer les enfants et de les interroger directement sur les prestations alimentaires servies.

Un suivi au quotidien, auprès du personnel de service



LA FORMATION DU PERSONNEL DE SERVICE VILLE

Du 26 au 31 août 2021, formation du personnel sur site suite aux nouvelles affectations de certains agents, assurée par Véronique JOURDAN, Directrice Service Clients ELIOR

Les thèmes abordés :

- Rappel sur les bonnes pratiques en hygiène et HACCP, avec démonstration et utilisation de la tablette EEZYTRACE sur les fonctions du PMS et les pointages des repas
- Prise en main des locaux et des concepts (Self Qui Fait Grandir, Table de débarrassage te de tri)

Deux formations par an destinées aux agents de service



LA FORMATION DU PERSONNEL DE SERVICE VILLE

750

Formation animée par Isabelle LABBE, formatrice pour ELIOR et Véronique JOURDAN, le 6 octobre 2021 auprès du personnel remplaçant

Les thèmes abordés :

- Les bonnes pratiques en hygiène et HACCP dans son restaurant livré par une cuisine centrale

Selon les objectifs de formation :

- Intégrer le fonctionnement d'une cuisine centrale et de a liaison froide
- Respecter la marche en avant et la chaine du froid
- Comprendre le fonctionnement microbien et son impact sur mon travail
- Adopter les bonnes pratiques d'hygiène
- Maîtriser les mesures d'hygiène spécifiques
- Remplir les enregistrements – valeurs cibles et tolérances
- Respecter les modes opératoires spécifiques
- Participer à la traçabilité

Les compétences acquises :

- Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire fourni par Elior

LA FORMATION DU PERSONNEL DE SERVICE VILLE

751

Formation animée par Isabelle LABBE, formatrice pour ELIOR et Véronique JOURDAN, en présence d'Isabelle CHARBONNIER le 13 octobre 2021 auprès du personnel titulaire

Le thème abordé :

- Agir pour réduire le gaspillage alimentaire dans son restaurant

Selon les objectifs de formation :

- Définir le gaspillage alimentaire et en comprendre les impacts
- Mener des actions dans son restaurant pour réduire le gaspillage alimentaire

Les compétences acquises :

- Etre capable de repérer les différentes étapes sur lesquelles agir dans son restaurant pour cibler les actions de réduction du gaspillage alimentaire

Des formations actives





752

2.4 NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

LA STRATÉGIE RSE DU GROUPE ELIOR : LE POSITIVE FOODPRINT PLAN

Chaque jour, nos équipes servent 4,4 millions de convives dans 15 pays. Cela nous donne la responsabilité d'apporter nos solutions aux problématiques sur lesquelles nous pouvons avoir un impact positif :

- les problématiques de santé publique liées à l'alimentation,
- la gestion des problèmes environnementaux causés par l'agriculture,
- la réduction du gaspillage alimentaire ou la création d'emplois qualifiés.



THE ELIOR GROUP
POSITIVE FOODPRINT PLAN

Avec notre stratégie RSE (responsabilité sociétale de l'entreprise) baptisée Elior Group Positive FoodPrint Plan™, nous voulons laisser une empreinte positive du champ à la fourchette, en lien avec nos fournisseurs, clients, convives et collaborateurs.
Ce plan repose sur quatre engagements qui couvrent l'ensemble de notre chaîne de valeur, des approvisionnements durables de nos ingrédients aux choix sains et innovants que nous proposons à nos convives, de notre manière de réduire le gaspillage alimentaire à notre façon d'aider nos collaborateurs à réaliser leur potentiel.

THE ELIOR GROUP
POSITIVE FOOTPRINT PLAN
POUR UNE EMPREINTE ALIMENTAIRE POSITIVE

4 ENGAGEMENTS, 4 OBJECTIFS






Réponse Elior Group

DES CHOIX BONS POUR LA SANTÉ

Aider nos convives à préserver leur santé en leur proposant des choix sains et en les sensibilisant.

100 % de nos convives seront à même de choisir des aliments sains et bons, d'ici 2025.

DES INGRÉDIENTS DURABLES

Rendre nos ingrédients plus responsables en optimisant nos approvisionnements.

10 de nos principales filières de produits répondront à nos critères d'approvisionnement durable et local, d'ici 2025.

UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Lutter contre le gaspillage (alimentaire ou autre) grâce à l'innovation et aux partenariats, afin de contribuer à une économie circulaire.

100 % de nos déchets alimentaires seront valorisés, d'ici 2025.

DES ÉQUIPES ET COMMUNAUTÉS DYNAMIQUES

Créer et promouvoir des emplois de proximité ouverts à tous et aider nos collaborateurs à réaliser leur potentiel.

70 % de nos managers seront issus de promotions internes, afin de contribuer à leur développement et à la diversité, d'ici 2025.

LE POSITIVE FOODPRINT PLAN

> En sensibilisant les enfants à l'apprentissage d'une alimentation saine, nous avons un rôle clé à jouer en les aidant à en comprendre tous les bénéfices pour leur santé.

> Nous devons innover en permanence pour continuer à les surprendre et à leur faire plaisir avec nos menus. Cela passe notamment par l'introduction de menus végétariens ou végétaliens, ou encore à base de protéines végétales, parce que c'est aussi bon pour les enfants que pour l'environnement.



Dans votre ville

Depuis décembre 2019, mise en place d'un menu végétarien par semaine sur le temps scolaire.



LE POSITIVE FOODPRINT PLAN

> Concevoir des offres responsables, c'est s'approvisionner en réduisant notre impact sur l'environnement.

> Privilégier les fournisseurs locaux et bio, sélectionner des produits de saison... Et sensibiliser nos convives aux ingrédients responsables.

> C'est aussi forger des relations durables avec nos fournisseurs et nos producteurs pour les aider à répondre à nos critères. Nous ciblons ainsi des filières de produits, avec des préoccupations comme le bien-être animal, le développement d'une pêche responsable ou l'usage réduit des pesticides.

DES INGRÉDIENTS DURABLES



Dans votre ville

- Des produits locaux et issus de l'agriculture raisonnée dans les menus sous forme de fruits et de légumes
- 1 composante bio par repas pour les scolaires et les centres de loisirs
- Des poissons issus d'une pêche responsable dans les menus
- Du pain de fabrication artisanale
- La suppression d'espèces de poissons en voie de disparition ou de la réduction de la fréquence dans les menus

LE POSITIVE FOODPRINT PLAN

> Nous cherchons par tous les moyens à réduire notre empreinte environnementale, de notre consommation d'eau à nos émissions de CO2, de la logistique au gaspillage alimentaire.

> Le gaspillage alimentaire ne se limite pas à la dilapidation de précieuses ressources naturelles ; il contribue également au réchauffement climatique si les déchets arrivent jusqu'à la décharge.

UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE



Dans votre ville

- Depuis septembre 2015, l'utilisation de barquettes biodégradables
- Table de tri et de débarrassage dans les restaurants scolaires de Mario Roustan, Victor Hugo, Marie Curie, Le Lavoir, Louise Michel
- Le tri sélectif à la cuisine centrale :
    - Recyclage des cartons par la société Nicollin,
    - des palettes et des cagettes,
    - des boites métalliques
- Valorisation des bio déchets par compostage à la cuisine centrale
- Véhicules propres : 1 camion EURO EVV et 1 véhicule électrique

LE POSITIVE FOODPRINT PLAN

Nous agissons pour :

> Garantir la santé et la sécurité de nos collaborateurs.

> Développer les compétences de nos collaborateurs pour encourager la promotion interne.

> S'élever contre la discrimination.

> Contribuer au développement des communautés locales.



Dans votre ville

En 2020
- 1 point sécurité mensuel
- 1 salarié en situation de Handicap

LE POSITIVE FOODPRINT PLAN

> Depuis 2001, Elior s'engage dans la réduction de son empreinte écologique et agit en faveur de l'environnement. A ce titre, un programme d'actions autour de priorités telles que la gestion des déchets, les achats responsables ou l'éducation au développement durable relaie cet engagement de restaurateur responsable tout au long de l'année.

> Participant à la Semaine Européenne du Développement Durable, adhérent au Pacte Mondial depuis 2004, au Comité 21 depuis 2011, restaurateur officiel de la COP 21, Elior se positionne comme le restaurateur de référence en matière de Durabilité.

UNE EMPREINTE POSITIVE DU CHAMP A L'ASSIETTE , en lien avec nos fournisseurs, clients, convives et collaborateurs

THE ELIOR GROUP
POSITIVE FOODPRINT PLAN

760

–3–

LES ELEMENTS TECHNIQUES

3.1. LE PROGRAMME D'INVESTISSEMENT ET DE RENOUVELLEMENT DU MATÉRIEL

3.2. LA MAINTENANCE

3.3. LES ENGAGEMENTS PLURIANNUELS

761

3.1. LE PROGRAMME D'INVESTISSEMENT ET DE RENOUVELLEMENT DU MATÉRIEL

VALORISATION DES MATERIELS

762

Mis en place sur les restaurants au cours de l'année 2021

Nom du restaurant	Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
Louise Michel	22/06/2021	Collecteur inox pour sac poubelle	MONGIN JAUFFRET	155,00
Marie Curie	22/06/2021	Collecteur inox pour sac poubelle	MONGIN JAUFFRET	155,00
Crèche « Le Manège Enchanté »	25/05/2021	Plaques de cuisson vitrocéramique	F.C.C.	2829,00
	16/11/2021	Lave vaisselle frontal FURNOTEL	F.C.C.	2727,06
			Total	**5 866,06**

Les investissements réalisés au cours de l'année 2021 sont évalués à 5 866,06 € et en cumul depuis le démarrage du contrat, ils sont valorisés à 21 965,65 €

SUIVI DE LA PROVISION DE RENOUVELLEMENT

763

Tableau de suivi de la provision de renouvellement

		Suivi Provision de Renouvellement des Offices	Total des Provisions de Renouvellement
Cumul au 31/12/2018	Renouvellements au 31/12/2018	977,32	977,32
	Montant payé par la ville en 2018	5 038,18	5 038,18
Cumul au 31/12/2019	Renouvellements cumulés au 31/12/2019	14 878,27	14 878,27
	Montant payé par la ville cumul au 31/12/2019	17 742,53	17 742,53
Cumul au 31/12/2020	Renouvellements cumulés au 31/12/2020	16 099,59	16 099,59
	Montant payé par la ville cumul au 31/12/2020	26 684,79	26 684,79
Cumul au 31/12/2021	Renouvellements cumulés au 31/12/2021	21 965,65	21 965,65
	Montant payé par la ville cumul au 31/12/2021	38 624,52	38 624,52

764

3.2. LA MAINTENANCE

LES CONTRATS D'ENTRETIEN

765

Contrats d'entretien facturés sur l'année 2021

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
29-oct.-21	Dégraissage des hottes - Crèche "Le Manège Enchanté"	Sté STERM	150,00
entretien fait en décembre 2021	Installations frigorifiques	F.C.C.	1 164,00
30/08/2020 (facture annuelle)	Dératisation-désinsectisation des offices	RENTOKIL	990,00
Total			**2 304,00**

L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

766

Sur les offices en 2021

Nom du restaurant	Montant en € HT
Arc en ciel	87,00
Henri de Bornier	200,99
Jacques Brel	30,00
Louise Michel	1 134,12
Mario Roustan	146,50
Le Parc/le Lavoir	247,70
Pont de vesse	223,83
Victor Hugo	546,90
Le Foyer du 3ème âge	192,25
Crèche municipale "Le Manège Enchanté"	525,28
Total	**3 334,57**

767

3.3. LES ENGAGEMENTS PLURIANNUELS

LES CONTRATS SOUSCRITS PAR ELIOR

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions réfrigérés	PETIT FORESTIER
Véhicule de fonction	ARVAL / PARCOURS
Véhicule de service électrique	PARCOURS
Contrats de prestations :	**Nom du prestataire :**
Maintenance	
Sécurité règlementaire (électricité, gaz, plateforme)	QUALICONSULT



–4–

ANNEXES

LEADER DE LA RESTAURATION ENSEIGNEMENT

Les marques d'entreprises

Elior Group opère sous des marques d'entreprises, en France et à l'international, qui permettent de répondre de manière différenciée à des problématiques particulières ou des spécificités régionales.

elior

elior services

ESPAGNE

serunion
alessa
ARCE
SINGULARIS
ARUME

ÉTATS-UNIS

elior
Aladdin
cura
A'viands
Valley
DESIGNCUISINE
ABIGAIL KIRSCH
Lindley
SUMMIT
Corporate Chefs, Inc.
LANCER
bateman

FRANCE

elior
L'ASSAÏENNE
Ansamble
RAPHÈLE

INDE

elior
CRCL
Megabite

ITALIE

elior
Gemeaz
Hospes

ROYAUME-UNI

elior
Lexington
Taylor Shaw
Caterplus
Edwards & Blake

LEADER DE LA RESTAURATION ENSEIGNEMENT

Un large portefeuille de concepts et d'enseignes

Développées par Elior Group, de nombreuses 150 marques qui viennent répondre au plus près à la grande diversité des besoins et des attentes des clients et des convives.

RESTAURATION COLLECTIVE

ENTREPRISES

SANTÉ

ENSEIGNEMENT

MARQUES EN FRANCHISE

ELIOR GROUP EN BREF

Chiffres clés 2020-2021

3,6 millions
de convives chaque jour

5
pays

22 700
restaurants et points de vente

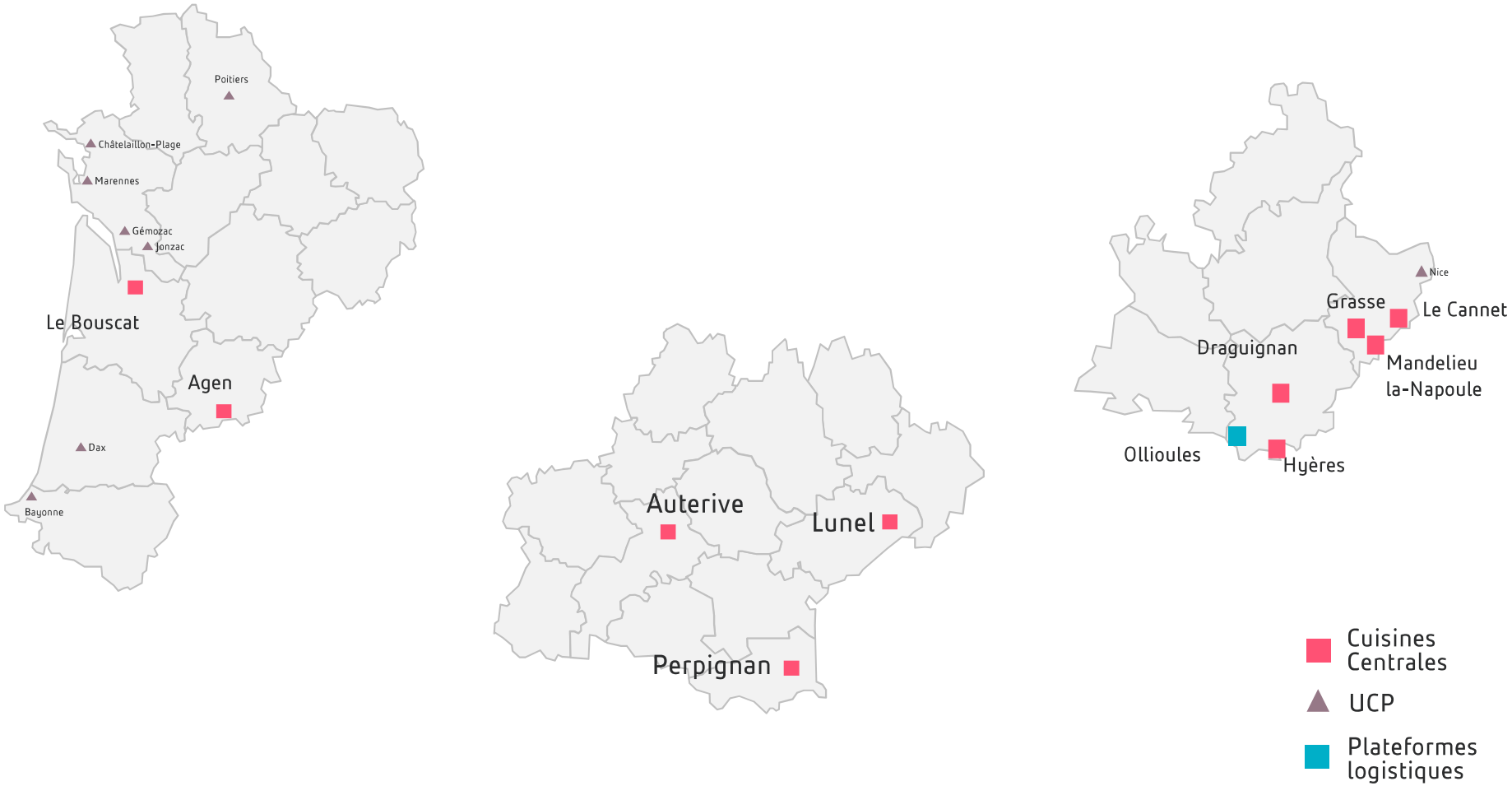
99 000
collaborateurs et collaboratrices

3,69 Md€
de chiffre d'affaires

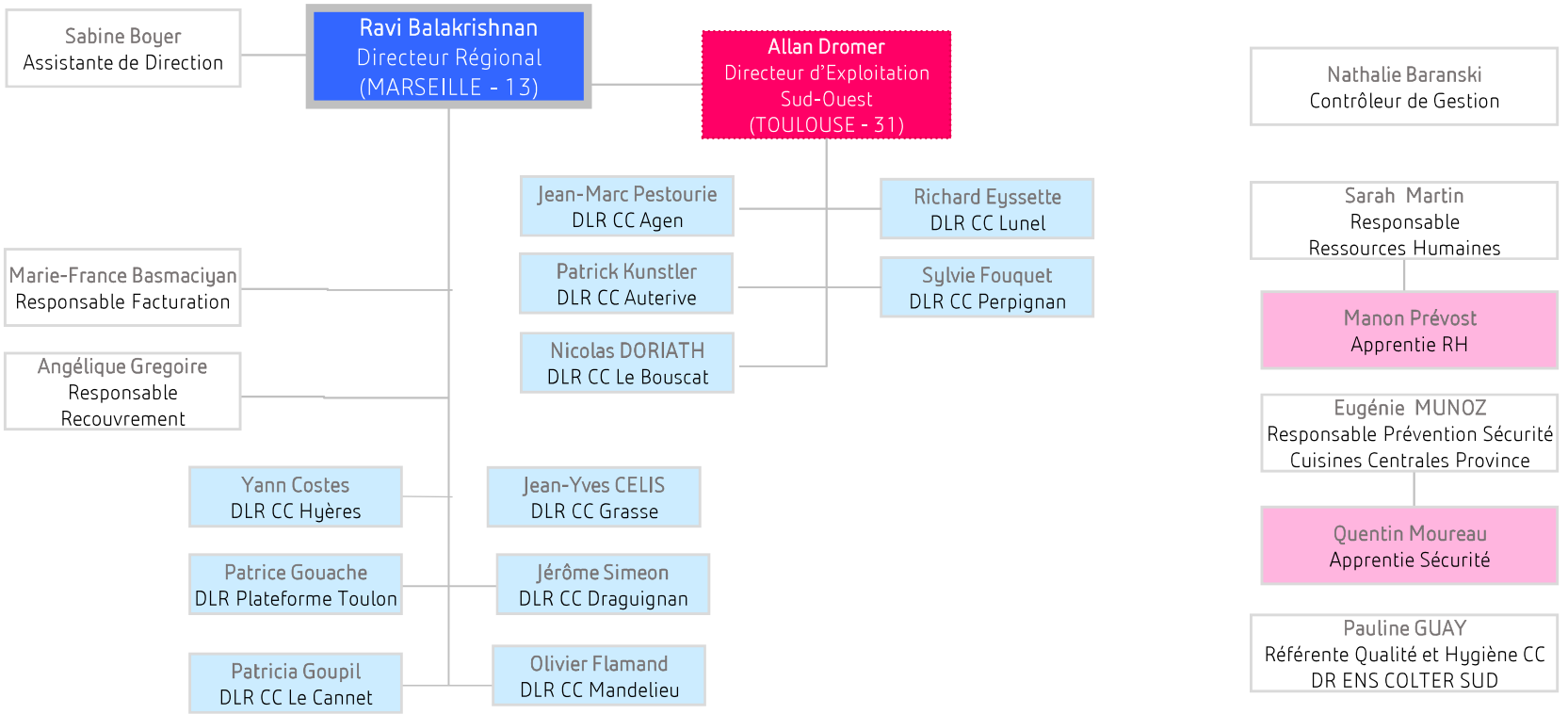
2 400
sites gérés par Elior Services

LA DIRECTION CUISINES CENTRALES SUD

11 CUISINES CENTRALES
1 PLATEFORME A OLLIOULES



ORGANIGRAMME DE LA DIRECTION CUISINES CENTRALES SUD



DÉTAIL DE LA MAINTENANCE DU MATERIEL DES OFFICES

Entretien des équipements des offices au cours de l'année 2021

Nom du restaurant	Date	Type d'intervention	Fournisseur	Montant en € HT
Arc en ciel	03/09/2021	**Lave vaisselle à capot DIHR** : Contrôle des températures de lavage et rinçage, démontage, nettoyage et contrôle de la pompe de rinçage	F.C.C.	87,00
Henri de Bornier	25/05/2021	**Plonge** : remplacement du flexible et de la poignée de douchette	F.C.C.	200,99
Jacques Brel	03/09/2021	**Lave vaisselle** : démontage de la tôle de façade supérieure car elle n'est plus alignée correctement	F.C.C.	30,00
Louise Michel	09/06/2021	**Banque réfrigérée** : remplacement de la sonde **Fontaine à eau** : remplacement de l'électrovanne et des raccords	F.C.C.	274,60
	06/07/2021	**Table laverie** : remplacement d'un embout pied de table + silicone, formation pour l'usage de l'adoucisseur	F.C.C.	132,00
	19/10/2021	**Chariots porte plateaux** : remplacement des quatre roues sur les deux chariots	F.C.C.	727,52

DÉTAIL DE LA MAINTENANCE DU MATERIEL DES OFFICES

Entretien des équipements des offices au cours de l'année 2021...(suite)

Nom du restaurant	Date	Type d'intervention	Fournisseur	Montant en € HT
Mario Roustan	01/04/2021	**Lave vaisselle DIHR** : remplacement d'un collier et d'un joint surchauffeur	F.C.C.	146,50
Parc / Lavoir	05/02/2021	6 paniers à petites cuillères 4 paniers à assiettes	F.C.C.	247,70
Pont de vesse	24/02/2021	**Four SOCAMEL** : remplacement de l'interrupteur Marche/Arrêt	F.C.C.	136,83
	03/09/2021	**Lave vaisselle frontal HOBART** : contrôle du fonctionnement et remise en place du filtre mal positionné	F.C.C.	87,00
Victor Hugo	20/01/2021	**Armoire positive HOSHIZAKI** : remplacement du thermostat	F.I.CO.M.E.C.	113,20
	05/02/2021	**Chariot chauffe assiettes RIEBER :** remplacement de l'interrupteur bipolaire	F.C.C.	129,70

DÉTAIL DE LA MAINTENANCE DU MATERIEL DES OFFICES

777

Entretien des équipements des offices au cours de l'année 2021...(suite)

Nom du restaurant	Date	Type d'intervention	Fournisseur	Montant en € HT
Victor Hugo (suite)	24/02/2021	**Four AIRT LACANCHE :** remplacement du câble électrique haute température	F.C.C.	182,00
	30/11/2021	**Meuble chaud :** contrôle du chauffe assiettes	F.C.C.	122,00
Foyer du 3ème âge	15/06/2021	Armoire frigorifique, congélateur tombeau, machine à glaçons : nettoyage des condenseurs, des évaporateurs	F.I.CO.M.E.C.	115,50
	19/10/2021	**Machine à glaçons** : détartrage, nettoyage du condenseur et contrôle	F.I.CO.M.E.C.	76,75
Crèche « Le Manège Enchanté »	24/02/2021	**Plaque vitro céramique :** remplacement d'un câble sectionné et d'un joint	F.C.C.	102,00
	03/09/2021	**Lave vaisselle frontal HOONVED** : contrôle du fonctionnement suite aux températures trop élevées	F.C.C.	87,00

DÉTAIL DE LA MAINTENANCE DU MATERIEL DES OFFICES

Entretien des équipements des offices au cours de l'année 2021...(suite)

Nom du restaurant	Date	Type d'intervention	Fournisseur	Montant en € HT
Crèche « Le Manège Enchanté » (suite)	17/09/2021	**Lave vaisselle frontal HOONVED :** remplacement de la carte de puissance et du filtre	F.C.C.	336,28
			Total de l'entretien des équipements des offices	**3 334,57**

FACTURES DE RENOUVELLEMENT DU MATERIEL DES OFFICES

779

MERCI DE VOTRE ATTENTION



M. BARBATO a compris que Monsieur le Maire ne voulait pas débattre sur les rapports des délégataires, néanmoins il est peut-être intéressant de porter à l'information du public certaines choses. Il rappelle que sur le Midi-Libre du 6 septembre Monsieur le Maire s'inquiètait de l'augmentation du coût des repas, du coût des denrées.

Monsieur le Maire fait remarquer que ce n'est pas la même chose.

M. BARBATO souhaite savoir si cela entraîne un surcoût sur le prix des repas et les denrées lié à la crise. N'y-a-t-il pas encore un nouveau surcoût qui s'ajoute avec la décision de faire une commande au délégataire pour préparer des repas végétariens journaliers ?

Monsieur le Maire répond par la négative. Par contre au niveau des denrées, effectivement il existe un surcoût d'une manière générale mais le menu complémentaire végétarien que nous proposons n'amène pas de surcoût. C'était une condition.

M. BARBATO rappelle qu'une composante par repas a été supprimée. N'y-at-il pas un surcoût finalement qui est compensé par la suppression d'une composante ? La hausse n'est-elle pas liée à cela ?

Mme MOKADDEM fait remarquer qu'il y a une diététicienne chez Elior qui effectue très bien son travail et qui apporte aux enfants l'équilibre et l'alimentation nécessaire. Sur la première remarque de M. BARBATO elle n'est pas d'accord sur ses arguments. Sur la deuxième remarque, effectivement nous sommes passés de 5 à 4 composantes comme pour la plupart des communes en France pour lutter contre le gaspillage. Cela n'a pas de rapport avec le prix puisqu'il n'y a pas d'économie. Avec le passage de 5 à 4 composantes il y a un report sur la qualité proposée dans les assiettes des enfants.

Mme LEMAIRE revient que la loi Egalim préconise un repas hebdomadaire, or, ici il s'agit d'un repas végératien une fois par jour. Y-a-t-il un choix particulier à cela ?

Mme MOKADDEM indique qu'effectivement c'est à la demande des administrés et nous avons étudié la possibilité, il n'y a aucun surcoût, c'est un supplément car on garde les deux menus qui existaient auparavant, c'est simplement quelque chose que nous proposons aux familles et c'est à souligner.

Monsieur le Maire répète qu'il s'agit d'un menu supplémentaire, il rappelle qu'il existe un menu classique, un menu de substitution et un menu végétarien.

Mme LEMAIRE souhaite savoir si cette demande est liée à des personnes qui ont des allergies ?

Mme MOKADDEM ne va pas entrer dans le détail mais c'est à la demande des administrés, c'est la possibilité d'avoir un repas végératien, donc une variante supplémentaire.

M. C. CHABERT relève qu'il n'y a pas eu de débat pour la DSP eau et assainissement mais il a une question relative à cette délégation.

Monsieur le Maire n'y répondra pas.

M. C. CHABERT indique qu'il dit la vérité.

Monsieur le Maire par politesse lui propose de poser sa question par écrit et propose à l'assemblée de prendre acte. Il autorise tout de même M. C. CHABERT à poser une question.

M. C. CHABERT indique que comme pour l'eau potable et l'assainissement les factures impayées des repas scolaires sont en progression depuis 2018. Avec la perte du pouvoir d'achat des familles cette situation ne semble pas vouloir s'améliorer en 2022, par conséquent, qu'elles sont les actions

entreprises par le délégataire et la collecitivité depuis cette date pour redresser cette situation ?

Mme MOKADDEM répond que chaque fois qu'il y a un rapport du délégataire Elior il pose cette question et systématiquement elle fait la même réponse. Effectivement, nous travaillons ensemble avec Elior il y a des relances, nous luttons contre ces impayés, pour trouver des solutions pour ces familles. Elle rappelle ses propos lors des précédents conseils : il existe des aides départementales.

M. C. CHABERT considère que s'il y a des aides, il ne devrait pas y avoir des impayés et s'il pose cette question c'est que la réponse n'apparaît pas dans le rapport.

Mme MOKADDEM fait remarquer qu'il pose la même question depuis plusieurs conseils, elle lui donne la réponse mais il n'écoute pas.

M. C. CHABERT souhaite connaître les actions qui sont entreprises.

Monsieur le Maire rappelle qu'il y a des règles fondamentales qu'il faut rappeler, dans le cadre de la délégation le délégataire prend ce risque. Mais on peut voir comment réduire cette situation pour lui comme pour nous. Vous l'avez dit vous même c'est un problème de société et s'il a une solution il peut l'apporter, ce n'est pas simple. Nous faisons manger les enfants nous ne les laissons pas dehors. Il rappelle le principe fondamental, le risque des impayés est à la charge du délégataire donc c'est à lui de trouver une solution pour réduire ce risque.

M. C. CHABERT souligne que depuis le 1er novembre 2019 un menu végétarien par semaine était en place à titre expérimental. Est-ce toujours en expérimentation ?

Monsieur le Maire indique qu'à présent il y a un menu végétarien journalier contre auparavant un menu hebdomadaire.

M. C. CHABERT relève que la note de synthèse n'est pas explicite.

Monsieur le Maire indique que c'est précisé dans le rapport.

Le Conseil Municipal prend acte de la présentation du rapport annuel du délégataire du service public de restauration collective municipale pour l'exercice 2021.

3.4 - RAPPORT DU DÉLÉGATAIRE – GESTION DU MARCHÉ AUX PUCES

Annexe : Synthèse et rapport du délégataire

Conformément à l'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales, le délégataire remet chaque année à l'autorité délégante un rapport annuel présentant l'exécution du service ainsi que les données techniques et financières s'y rapportant. L'examen de ce rapport est mis à l'ordre du jour de l'assemblée délibérante qui en prend acte.

Le rapport du délégataire est joint en annexe à la présente note de synthèse.

Le rapport du délégataire a été soumis, pour avis, lors de la Commission Consultative des Services Publics Locaux réunie le 21 septembre 2022.

Il est proposé au Conseil de prendre acte de la présentation du rapport annuel du délégataire pour la gestion du marché aux puces.

SYNTHÈSE DU RAPPORT ANNUEL 2021

DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC DE GESTION DU MARCHE AUX PUCES

Nom du délégataire : SARL RCM – 97, Chemin de la Grande Liquine – 34400 LUNEL

Durée de la délégation : La délégation de gestion a été accordée par décision du Conseil Municipal du 20 novembre 2017, pour une période du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2021.

I. RAPPEL SUR L'ORGANISATION DU SERVICE

La ville de Lunel a confié à la société RCM la gestion du marché aux puces sur la commune à compter du 1er janvier 2018
Conformément à la législation sur les délégations de services publics, il est présenté à la commission le rapport concernant la gestion du marché aux puces pour l'exercice 2021.

II. FRÉQUENTATION ET QUALITÉ DE SERVICE

1) Rapport qualitatif

Malgré une légère reprise d'activité, le délégataire relève que l'année 2021 a été impacté par la crise sanitaire. L'année qui vient de s'écouler n'a pas encore permis de maintenir une activité suffisante pour réaliser un chiffre d'affaire satisfaisant. Ce n'est que grâce aux aides apportées par l'état que l'entreprise réussi à équilibrer les comptes de la société.

La société mentionne qu'elle a perçu des aides gouvernementales de soutien aux entreprises pour un montant de 17 963 €. On note qu'il y a eu une baisse de la fréquentation du marché et que les confinements ne sont pas les seuls responsables de la chute d'activité.
Plusieurs exposants se sont tournés vers d'autres points de ventes notamment les plates-formes de ventes (Vinted, Place Market, Leboncoin, etc) et les vides greniers.

Sur l'année 2021, 6 marchés aux puces ont été annulés pour cause de crise sanitaire.

- du 14 avril au 12 mai 2021 (6 marchés)

2) Rapport quantitatif

2.1- Rapport sur la durée du contrat

	2018	2019	2020	2021
Exposants	5 188	5 260	2 783	4 069

2.2 – Rapport sur l'année 2021

En 2021, quarante-deux marchés aux puces se sont déroulés du 09 janvier au 25 décembre 2021 inclus.

La décomposition trimestrielle des exposants est la suivante :

- 1er trimestre : 1020 exposants
- 2 ème trimestre : 794 exposants
- 3 ème trimestre : 978 exposants
- 4 ème trimestre : 1277 exposants

Pour un total de 4 069 exposants sur l'année ce qui représente une fréquentation moyenne journalière de 97 exposants.

3) Rapport financier 2021

Chiffre d'affaires réalisé en 2021 : 77 340 €
Redevance acquittée à la collectivité : 32 552 €
Résultat avant impôts : 10 037 €

III. COMPTE D'EXPLOITATION

- Recettes perçues HT …… 87 838 €
- Charges d'exploitation HT…….…… 59 839 €
  - (dont 32 552 € de droits de place reversés à la ville sous forme de redevance : 8 € par emplacement occupé)

- Résultat d'exploitation……..… 28 000 €
- Résultat net comptable du délégataire… + 26 494 €

RAPPORT D'ACTIVITÉ ET RAPPORT FINANCIER DU MARCHÉ AUX PUCES DE LUNEL ANNÉE 2021

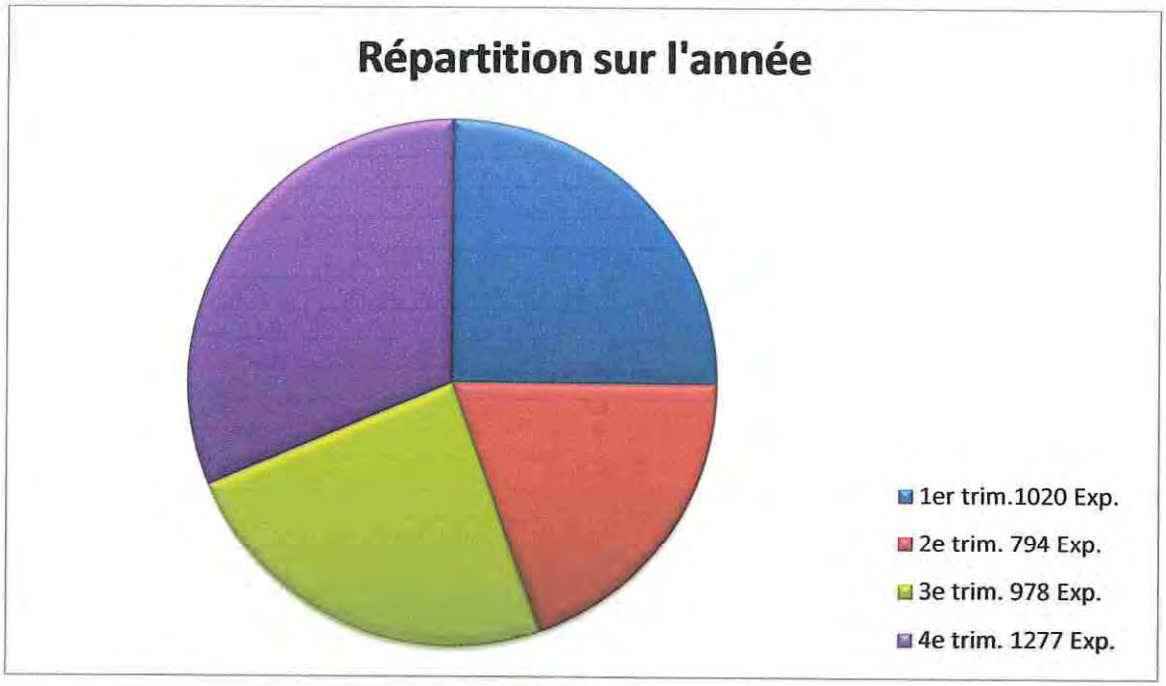
Introduction

Malgré une légère reprise d'activité la crise sanitaire qui a impacté l'ensemble de l'économie de notre pays n'a pas épargné notre société. L'année qui vient de s'écouler n'a pas encore permis de maintenir une activité suffisante pour réaliser un chiffre d'affaire satisfaisant. Ce n'est que grâce aux aides apportées par l'état que l'entreprise réussi à équilibrer ses comptes.

Le marché en chiffres

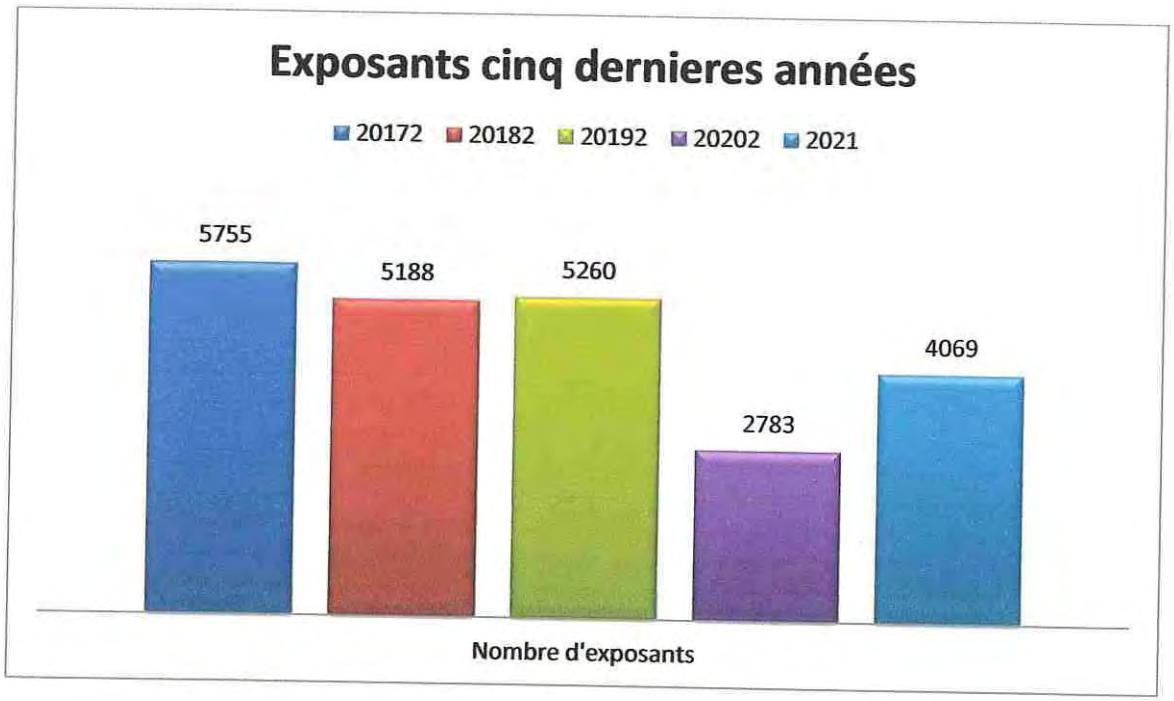
Nombre d'exposants en 2021 : **4069 (2783 en 2020)**

Fréquentation moyenne par marché : **97 Exposants (87 en 2020)**



On note que la crise sanitaire entraine une baisse de fréquentation et que les confinements ne sont pas les seuls responsables de la chute d'activité.

Comparaison de fréquentation



RAPPORT FINANCIER

Informations financières exercice 2021

Chiffre d'affaire réalisé en 2021 :	**77340€**
TVA :	**7465€**
Chiffre d'affaire Hors Taxe :	**69875€**
Redevance acquittée à la municipalité :	**32552€**
Total des charges (y compris redevance municipale) :	**59839€**
Résultat avant impôts :	**10037€**
Impôt société :	**1506€**
Résultat d'exploitation avant aide COVID :	**8531€**
Aide gouvernementale de soutien aux entreprises :	**17963€**
Résultat :	**26494€**
Répartition du bénéfice :	
A titre de dividende :	**20000€**
En réserve :	**6494€**

Prélèvement sociaux : **3440€**

Résultat net distribuable à titre de dividende : **16560€**

Tous les documents comptables et juridiques présentant en détail les chiffres cités ci-dessus sont joints en annexe.

PERSPECTIVE 2022

La crise sanitaire qui nous a impacté ces deux dernières années continue de manière indirecte à affecter notre activité. La fréquentation du marché n'est pas revenue à la normale. Il semble probable qu'un certain nombres d'exposants aient abandonné les marchés aux puces pour se tourner vers d'autres points de vente, notamment les sites de vente en ligne (Vinted, Place Market, le bon coin, E-bay, Etc...) et les vide greniers permanents. En ce qui concerne la partie brocante et bouquiniste malgré tous nos efforts le démarrage est difficile, la clientèle n'étant pas forcement au rendez-vous ce qui décourage les exposants.

M. C. CHABERT émet la même remarque chaque année. Le contrat impose que le délégataire reverse 8 € par emplacement occupé. Or, le délégataire fait payer 8 € par exposant, et les exposants peuvent occuper selon le gabarit du véhicule plusieurs emplacements. Donc le contrat n'est pas respecté par le délégataire.

Monsieur le Maire ne saisi pas son calcul. Cette délégation a souffert en 2020, il n'est pas capable de répondre à sa question à l'instanté, il ne va pas rentrer dans le détail du métrage. Nous avons connu une année 2020 extrêmement faible au niveau des exposants. En 2021, cela n'a pas encore atteint les résultats de 2018/2019 mais cela remonte. À la sortie, il annonce les chiffres :
recettes perçues : 83 838 €,
charges d'exploitation : 59 839 €,
résultat d'exploitation : 28 000 €,
résultat net comptable du délégataire : 26 494 €.

M. CRÉCHET confirme qu'en 2022 la tendance constatée en 2021 se confirme avec une recrudescence, un retour des exposants par rapport à 2020.

Le Conseil Municipal prend acte de la présentation du rapport annuel du délégataire pour la gestion du marché aux puces.

3.5 - RAPPORT DU DÉLÉGATAIRE – DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC POUR LA GESTION ET L'EXPLOITATION DU STATIONNEMENT PAYANT

Rapporteur : M. ALIBERT.

Annexe : Synthèse et rapport du délégataire

Conformément à l'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales, le délégataire remet chaque année à l'autorité délégante un rapport annuel présentant l'exécution du service ainsi que les données techniques et financières s'y rapportant. L'examen de ce rapport est mis à l'ordre du jour de l'assemblée délibérante qui en prend acte.

Le rapport du délégataire est joint en annexe à la présente note de synthèse.

Le rapport du délégataire a été soumis, pour avis, lors de la Commission Consultative des Services Publics Locaux réunie le 21 septembre 2022.

Il est proposé au Conseil de prendre acte de la présentation du rapport annuel du délégataire pour la gestion et l'exploitation du stationnement payant sur voirie et du parking du Canal pour l'exercice 2021.

SYNTHÈSE DU RAPPORT ANNUEL 2021

DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC DU PARKING DU CANAL ET DU STATIONNEMENT PAYANT SUR VOIRIE

Nom du délégataire : Indigo Infra
Durée de la délégation : 8 ans – 1er janvier 2018 au 31 décembre 2025

I. RAPPEL SUR L'ORGANISATION DU SERVICE

Le 17 octobre 2017, la ville de Lunel a confié à la société Indigo Infra la gestion du stationnement payant sur la commune à compter du 1er janvier 2018. Ce contrat est d'une durée de 8 années, jusqu'au 31 décembre 2025. Il couvre à la fois la gestion et l'exploitation du parking du Canal en centre-ville et la gestion et l'exploitation du stationnement payant sur voirie. Le site de Lunel est rattaché à la Direction Régionale sud-est du groupe Indigo, située à Marseille.

1. Organisation du service pour le parking du Canal

- Capacité totale du parking du Canal : 278 places (dont 6 réservées aux personnes à mobilité réduite)
- Ouverture 7 jours sur 7, 24 heures sur 24 et payant du lundi au dimanche de 8 heures à 19 heures avec les 40 premières minutes gratuites (le personnel est présent sur le site de 7h30 à 19h30 tous les jours)
- Matériel de paiement constitué de 2 caisses automatiques + 4 barrières entrées / sorties (ce matériel a été entièrement renouvelé au démarrage de la nouvelle DSP, début 2018)
- 4 caméras installées et reliées directement à la police municipale afin d'assurer la surveillance du trafic et la protection des usagers (2 caméras fixes installées sur les caisses et 2 caméras mobiles installées sur le parking)

2. Organisation du service pour le stationnement payant sur voirie

Capacité totale du stationnement payant sur voirie : 562 places (544 en courte durée + 18 en longue durée) + 13 places pour les personnes à mobilité réduite = 575 places
A partir du 18 mai, 18 places ont été transformées en terrasses éphémères pour les bars et restaurants.
Stationnement payant tous les jours de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 19 heures, sauf dimanches, jours fériés et fête locale.
Matériel de paiement constitué de 39 horodateurs en service, entièrement remplacés en début d'année 2018.
Les défauts constatés ou signalés sont réparés dans un délai maximum de 4 heures.

Le contrat prévoit en outre le versement d'une redevance à la ville pour chacun des services exploités ; pour 2021 ces redevances sont les suivantes :

- Redevance pour le parking du canal : 6 000 euros TTC
- Redevance pour le stationnement payant sur voirie : 6 000 euros TTC

II. FRÉQUENTATION ET QUALITÉ DE SERVICE

1. Parking du Canal

Faits marquants :

- 1er juin : Sol des pergola du parking du canal refaits à neuf par la Ville
- 25 octobre : Changement du panneau des tarifs des bornes d'entrée
- 15 novembre : Changement du panneau des tarifs des bornes sortie S20/BS22

	2019	2020	**2021**
Sorties payantes	129 974	96 374	**139 791**
Sorties gratuites	359 134	274 170	**323 111**
Total sorties	489 108	370 544	**462 902**
Abonnements (moyenne)	43	39	**39**

Le parking du Canal a accueilli 462 902 véhicules en 2021, soit 4,56 véhicules par place et par jour.

- Le nettoyage du parking est assuré par le délégataire.
- Moyens de paiement : espèces (202,22 % en 2021 contre 21,39 % en 2020), cartes bancaires (77,06 % en 2021 contre 74,43 % en 2020), autres (2,73 % en 2021 contre 4,18 % en 2020)

La grille tarifaire respecte la Loi du 17 mars 2014 relative à la consommation (dite Loi Hamon) prévoyant la mise en œuvre de la tarification au ¼ d'heure (cette grille tarifaire n'a pas augmenté depuis 2015) :

- Jusqu'à 40 minutes : gratuit,
- Entre 40 minutes et 55 minutes : 0,80 €,
- Entre 55 minutes et 1 heure 40 : 0,40 € par tranche de 15 minutes,
- Entre 1 heure 40 et 5 heures 55 : 0,20 € par tranche de 15 minutes,
- Entre 5 heures 55 et 7 heures 55 : 0,10 € par tranche de 15 minutes,

Tarif journée / ticket perdu par jour : 6,20 €.

Des tarifs d'abonnements (permanents, 6 jours, 5 jours, 4 jours) et de forfaits de passage (5,6,7,15,21 jours consécutifs) sont en outre proposés aux usagers du parking.

2. Stationnement payant sur voirie

- 1er février : Suppression de la zone verte longue durée (une rue) et passage de toute la voirie en zone courte durée
- En mai, 18 places ont été transformées en terrasses éphémères pour les bars et restaurants.
- du 15 au 17 juillet : Stationnement gratuit pour la Pescalune

	2019	2020	**2021**
Nombre de tickets	211 351	151 721	**176 346**
Abonnements (moyenne)	272	257	**283**

La grille tarifaire s'échelonne de 0,30 € pour 30 minutes à 2,50 € pour 3h30 en zone orange (courte durée) et de 0,30 € pour 30 minutes à 2,00 € pour 8h00 en zone verte (longue durée).

3. Rapport financier

Pour le parking du canal :

	2019	2020	**2021**
Recettes horaires et prévendues	236 600 €	168 158 €	**234 403 €**
Recettes abonnements	25 851 €	22 101 €	**23 733 €**

Pour le stationnement payant sur la voirie :

	2019	2020	**2021**
Recettes horaires	217 137,92 €	166 277,96 €	**193 302,04 €**
Recettes abonnements	72 274,00 €	62 964,00 €	**73 986,00 €**

III. ANALYSE COMPARATIVE DU COMPTE DE RÉSULTAT 2020/2021

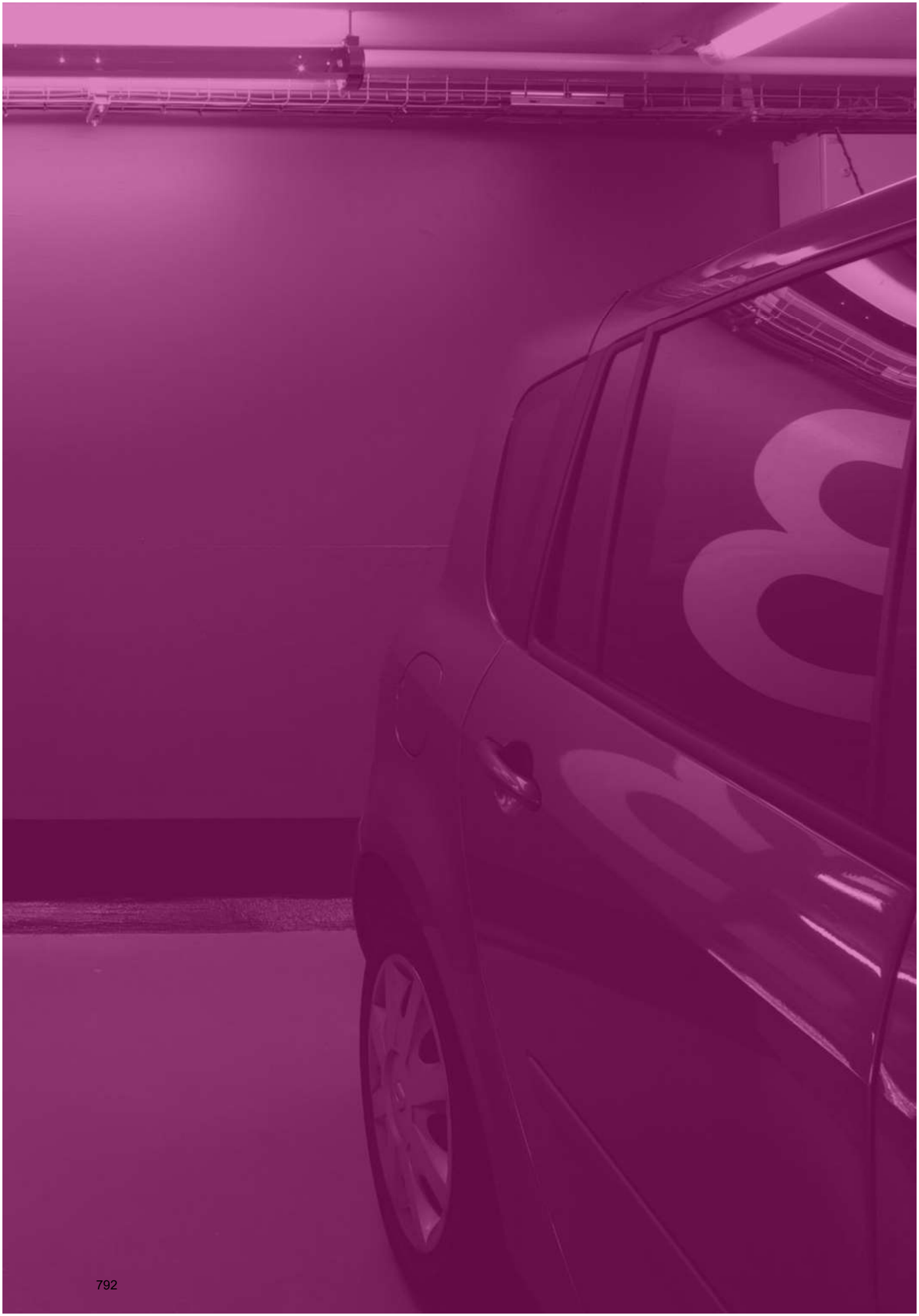
Le chiffre d'affaires est en forte hausse en 2020 suite à la sortie progressive de la crise sanitaire.
L'amélioration est significative à la fois sur la fréquentation horaire et voirie.
Les dépenses d'exploitation sont en hausse du fait principalement du retour du contrat de nettoyage à 100 %.



LUNEL
PARC CANAL et VOIRIE

Rapport d'activite 2021

Delegation de service public



SOMMAIRE

SOMMAIRE 3
AVANT-PROPOS 5
PRÉAMBULE 6
1. PRESENTATION GÉNÉRALE 8
1.1. PRÉSENTATION 9
1.2. ORGANISATION FRANCE 10
1.3. NOS METIERS 11
1.4. NOTRE HISTOIRE 12
1.5. NOTRE RAISON D'ETRE 14
1.6. NOS ENGAGEMENTS RSE 15
2. CRISE SANITAIRE 23
2.1. PLAN DE CONTINUITE D'ACTIVITE 25
2.2. PLAN DE RELANCE 27
3. LE CONTRAT 30
3.1. FICHE D'IDENTITE 31
4. DESCRIPTIF DE L'EXPLOITATION 33
4.1. DESCRIPTIF 34
4.2. TARIFICATION 37
4.3. FAITS MARQUANTS 41
5. MAINTENANCE ET TRAVAUX 42
5.1. EQUIPEMENTS ET MAINTENANCE 43
5.2. TRAVAUX 46
6. ORGANISATION ET MOYENS D'EXPLOITATION 47
6.1. L'ORGANISATION LOCALE 48
6.2. FORMATION DE NOS COLLABORATEURS 49
6.3. SERVICE DE TELE-OPERATION ET D'ASSISTANCE 50

6.4. LA BOUTIQUE 51
6.5. SERVICE RELATION CLIENTS 52
6.6. LES SERVICES 53
7. ANALYSES 55
7.1. ACTIVITE DU PARC CANAL 56
7.2. ACTIVITE DE LA VOIRIE 66
8. BILAN FINANCIER : COMPTE DE RESULTAT ET PATRIMOINE 68
8.1. PATRIMOINE DE DELEGATION 69
8.2. COMPTE DE RESULTAT 71
9. ANNEXES 74
9.1. ANNEXES 75

AVANT-PROPOS

Le présent rapport annuel du concessionnaire est établi conformément aux dispositions de l'article 33 du décret n°2016-86 du 1er février 2016 relatif aux contrats de concession publié au Journal Officiel du 2 février 2016. Il constitue, avec ses annexes, le rapport financier et l'analyse de la qualité du service. Il reprend les dispositions contractuelles relatives aux aspects techniques et financiers.

Les tableaux détaillant les fréquentations et recettes afférentes sont à considérer comme des éléments statistiques et n'ont pas de valeur comptable. Ils sont établis à partir des éléments recueillis journellement. Ils peuvent ne pas être corrigés de certaines écritures comptables qui peuvent intervenir après l'émission d'une facture (impayés, avoirs, etc.). Les commentaires figurant dans ce rapport d'activité sont établis d'après les éléments statistiques. Les éléments comptables sont fournis en annexe.

PRÉAMBULE

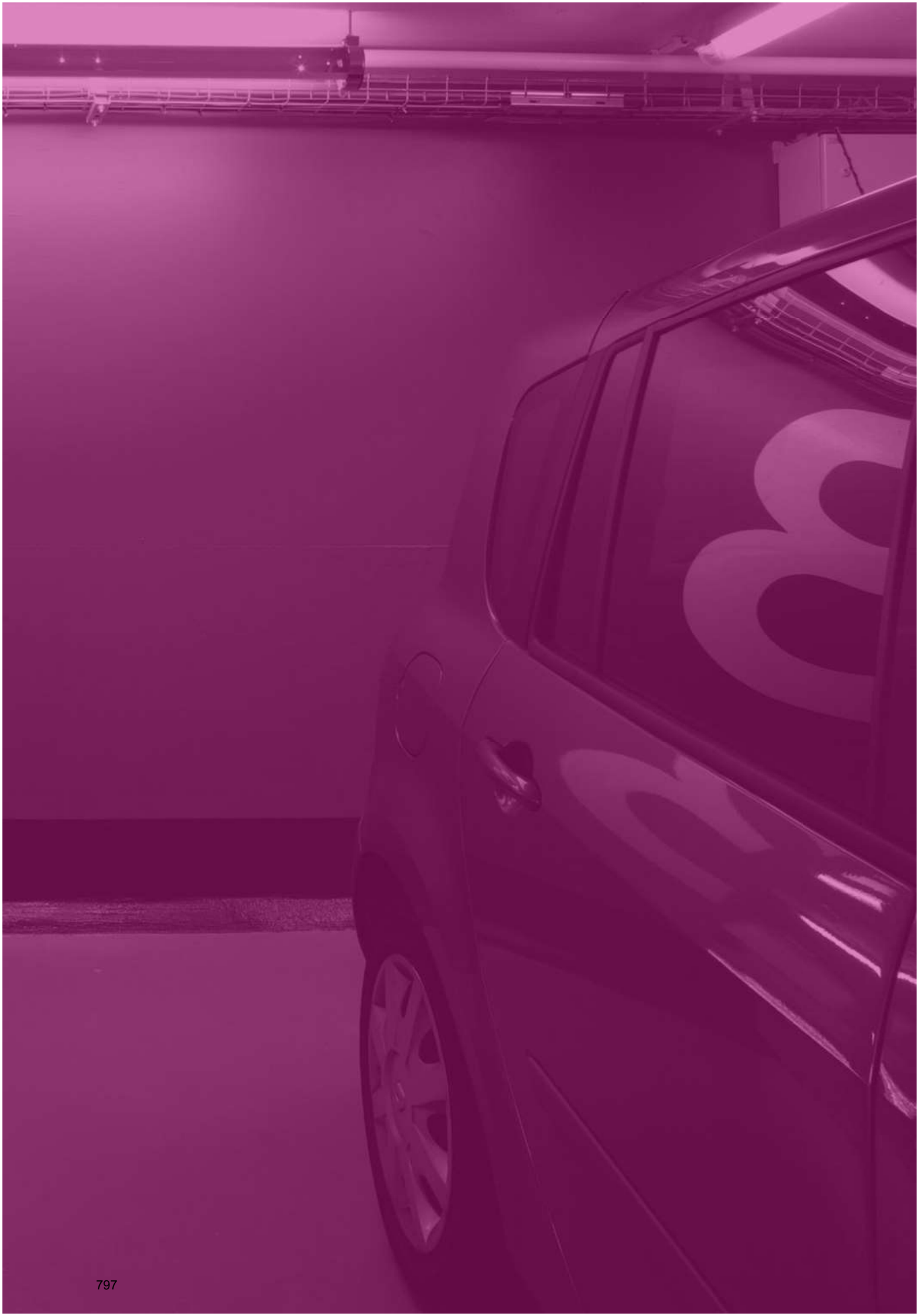
Ces dernières décennies ont été marquées par la prise de conscience de problématiques environnementales à l'échelle mondiale et notamment dans les pays occidentaux.

La crise sanitaire du Coronavirus traversée depuis le début de l'année 2020 ne fera, à terme, qu'accélérer cette prise de conscience et modifier de manière profonde et durable le domaine de la mobilité, notamment autour de Lunel. Les modèles que nous connaissons aujourd'hui s'effacent peu à peu, afin de laisser place à un nouveau paysage.

Leader du stationnement, INDIGO participe activement à l'évolution du stationnement et souhaite s'intégrer durablement dans ce nouveau paysage urbain. En particulier, nous accompagnons depuis de nombreuses années la Ville de Lunel et nous restons plus que jamais force de proposition en matière de stationnement.

Mise en perspective sur les faits marquants en 2021 pour la concession concernée de la ville de Lunel.





1.

PRESENTATION GÉNÉRALE

1.1. PRÉSENTATION

Leader mondial du stationnement et de la mobilité individuelle, au service des Smart Cities de demain. Les activités du Groupe rassemblent plusieurs métiers : les parcs en ouvrage et les services associés, la voirie, la mobilité individuelle, le digital.

INDIGO construit, finance et exploite des solutions de stationnement personnalisées et toujours plus intelligentes qui favorisent un parcours client plus intégré, plus fluide, plus facile.

« Indigo Group a construit son histoire autour de la mobilité. Sans stationnement, pas de mobilité... Et sans mobilité, pas de développement possible des villes !

Nous investissons fortement dans le développement de nouveaux services de mobilité individuelle et de digitalisation, que nous déployons ensuite dans nos parcs et en voirie, en France et à l'international.

Notre implantation sur plusieurs continents nous permet de tester l'adaptabilité de nos innovations et de les enrichir par l'expérience acquise sur le terrain. »



SERGE CLÉMENTE, PRÉSIDENT D'INDIGO GROUP

5 570	+750	2,4M	2 100 km	11	14 500
parkings dans le monde	villes	de places de stationnement gérées	de voirie urbaine gérée	pays	collaborateurs

1.2. ORGANISATION FRANCE

La direction d'INDIGO a choisi la mise en place d'une organisation décentralisée.

Indigo est le seul exploitant de parkings à pouvoir rapprocher le pouvoir de décision au plus près du terrain et des réalités locales si importantes en matière de stationnement. Cette organisation permet d'avoir une réactivité optimale en accord avec les attentes des usagers, de ses clients amont et des différents interlocuteurs.



Serge CLEMENTE
Président



Sébastien FRAISSE
Directeur Général France



Vincent Miller
Directeur Adjoint France



Pierre BONNABAUD
Directeur Régional Sud Est

Pierre BONNABAUD, Directeur régional de la région Sud Est dans le périmètre duquel se situe la ville de Lunel.

1.3. NOS METIERS

« Véritable expert du modèle concessif, ce sont nos 50 ans d'expérience, notre capacité d'investissement et notre ingénierie recette que nous mettons au service de la construction de nouveaux ouvrages et de leur exploitation. Nos équipes sont impliquées sur toutes les phases des projets et il leur tient à cœur de proposer le meilleur service possible pour répondre aux demandes de nos clients et répondre aux besoins des usagers. »

SÉBASTIEN FRAISSE, DIRECTEUR GÉNÉRAL ADJOINT EN CHARGE DE LA FRANCE



CONCEVOIR, CONSTRUIRE, FINANCER ET EXPLOITER

Depuis plus de 50 ans, Indigo met en œuvre sa vision du stationnement en ouvrage au service des villes et de la mobilité urbaine. Expert mondial du modèle concessif, Indigo investit dans des parcs modernes, accueillants, offrant des services intelligents et digitalisés, pour faciliter le parcours client et la mobilité en ville.

PROPOSER DES SOLUTIONS DE MOBILITES



Faciliter les déplacements dans les centres villes est au cœur de nos préoccupations. Pour répondre aux besoins de chacun et aux enjeux des collectivités, nous développons de nouvelles solutions de mobilité individuelles complémentaires, simples d'utilisation et écologiques. Avec sa nouvelle entité Mobilité et Solutions Digitales, Indigo imagine ainsi des offres innovantes et complémentaires mises en œuvre dans les grandes villes du monde, à l'image du nouveau service de vélos et de scooters en libre-service sans station INDIGO® Weel.

DEVELOPPER DES SOLUTIONS DIGITALES

Pour valoriser ses services de stationnement et mobilité, le groupe Indigo inclut pleinement le digital et la logique de Maas (Mobility As A Service) dans sa stratégie globale pour répondre aux besoins actuels et futurs des villes et leurs habitants. Pleinement conscients des enjeux d'accroissement de la population, d'écologie et de congestion de trafic, nous nous positionnons comme véritable acteur et facilitateur de ces changements en proposant des services digitalisés qui révolutionnent le quotidien des usagers.

EXPERT DU STATIONNEMENT EN VOIRIE

Nous conseillons et accompagnons les collectivités dans la gestion de leur stationnement sur voirie en proposant des services et des outils sur-mesure, adaptés à leurs stratégies de mobilité. Contrôle, maintenance, collecte, conseil, accueil des riverains... Nous apportons notre savoir-faire et notre expertise pour répondre aux enjeux de fluidification et dynamisation des centres ville en facilitant la mobilité des usagers. INDIGO crée STREETEO, la marque dédiée au contrôle et à la verbalisation du stationnement en voirie.



1.4. NOTRE HISTOIRE

1960-2000 : ORGANISER LE STATIONNEMENT

Face à la nécessité de stationnement grandissante dans les villes, Indigo à l'époque GTM, inaugure en 1964 son premier parc de stationnement en modèle concessif, sous l'esplanade des Invalides, suivi de Georges V et de Malesherbes-Anjou. Paris devient le laboratoire des innovations d'Indigo. Avec le développement du stationnement en ouvrage et en voirie, le système de péage s'automatise et le paiement se dématérialise grâce à l'arrivée de la carte bleue. GTM et Sogeparc exportent leur savoir-faire à l'international.

2001-2004 : OFFRIR PLUS QU'UNE PLACE DE STATIONNEMENT

Le parking n'est plus un lieu à usage unique mais devient un espace de services. Services de mobilité, prêt de parapluies, de vélos, de cabas, le parking du XXIe siècle prend forme et se veut un maillon de la mobilité urbaine. En 2001 GTM & Sogeparc fusionnent pour donner naissance à VINCI Park qui s'appuie sur les fondamentaux (qualité, sécurité, accueil) pour séduire les utilisateurs.

2015-2019 : L'ÈRE DU DIGITAL ET LE DÉVELOPPEMENT DES MOBILITÉS DOUCES

En 2015, VINCI Park devient INDIGO et se positionne comme un acteur clé du stationnement et de la mobilité individuelle, avec de nouvelles offres digitales et de mobilité douce.

L'expérience client évolue vers plus de liberté, plus de choix et plus de personnalisation. Pour répondre à ces nouvelles attentes, Indigo lance OPnGO, une application qui offre à l'automobiliste une expérience de stationnement complète permettant de trouver et réserver la meilleure place au meilleur prix. Ce nouveau service fluidifie et facilite le parcours utilisateurs grâce à la reconnaissance de plaques d'immatriculation en ouvrage et le paiement du stationnement en voirie depuis l'application.

En 2017, pour répondre aux enjeux d'urbanisation croissante et de l'évolution des usages, INDIGO déploie en France INDIGO Weel, un service de vélos et de scooters électriques partagés. En parallèle, l'entreprise devient actionnaire majoritaire de Smovengo, un groupement d'acteurs de la mobilité qui gagne l'appel d'offre pour opérer les Vélib's parisiens. En 2018, Smovengo lance la nouvelle offre Vélib' 2 avec un périmètre d'exploitation élargi.

DEPUIS 2020 : ACTEUR DE LA VILLE DE DEMAIN



Le 28 février 2020, INDIGO présente avec l'architecte Dominique Perrault devant plus de 80 journalistes, élus et urbanistes le Parking du Futur, une nouvelle vision des ouvrages et de leur intégration dans la ville de demain, fruit de plus d'un an de partenariat. Comment étendre les possibilités que le sous-sol peut offrir ? Comment proposer plus de mobilité et de services aux usagers ? Comment faciliter la logistique urbaine ou encore alimenter la ville durable ? Le parking du futur propose un véritable programme de solutions concrètes à mettre en œuvre dans les ouvrages INDIGO.

Enfin, cette nouvelle ère s'ouvre sous le signe du développement durable. Véritable acteur à impact positif dans les villes et les territoires, INDIGO s'engage dans une stratégie Climat à horizon 2025.

Pour répondre aux besoins et usages qui évoluent et fort de son expertise en conception d'ouvrages, le groupe INDIGO propose une nouvelle vision du parking du futur. Investir l'espace souterrain, le penser différemment pour prendre en compte les attentes d'aujourd'hui et anticiper les changements à venir font partie de nos réflexions. Les parkings souterrains permettent d'intensifier les activités urbaines tout en protégeant l'intégralité du tissu urbain. Il nous semble en effet naturel d'étendre les possibilités que le sous-sol peut offrir en adressant ces enjeux clés :
Intégrer les sous-sols dans la vie urbaine et améliorer la vie quotidienne des habitants des villes qui se densifient en connectant le parking au transport.
Offrir plus de mobilité et de services aux usagers et ainsi proposer un parcours client plus fluide et digitalisé et des services entièrement interconnecté avec leur environnement, agissant comme une extension de la ville au-dessus.
Répondre aux besoins de la ville intelligente et de la ville durable en facilitant la logistique urbaine ou encore alimenter la ville durable par l'énergie produite grâce à l'inertie thermique des espaces souterrains.
Une réflexion menée en partenariat avec Dominique Perrault Architecture, spécialiste de l'architecture souterraine.
Indigo a souhaité s'entourer du meilleur partenaire, Dominique Perrault et son cabinet d'architectes internationaux : DPA. Inventeur du concept « groundscape » (contraction de « ground », le sol et « landscape », paysage).



1.5. NOTRE RAISON D'ETRE

Face à l'évolution des attentes de nos parties prenantes, de nos collaborateurs, des citadins, de nos clients collectivités locales ou privés, notre Groupe doit s'interroger pour savoir quel rôle il souhaite jouer dans son environnement, aujourd'hui et demain. C'est l'objet de notre démarche et de la création de notre raison d'être : « Créateur d'espace pour une ville apaisée en mouvement ». Cette raison d'être du Groupe INDIGO guide l'action de nos collaborateurs au quotidien et transforme la vision stratégique de l'entreprise sur le long terme.



La ville de demain aura pour enjeu de libérer sa voirie pour créer des espaces partagés entre les différentes mobilités (piétons, vélos, livraisons, etc.), des espaces verts et des lieux de convivialité, tels que les terrasses de café. La logistique du dernier kilomètre doit s'enrichir pour donner une réalité tangible à la ville du quart d'heure.
Nous nous trouvons face à des besoins inédits auxquels nous devons répondre par notre capacité d'innovation. Et notre raison d'être adresse ces enjeux : « Créateur d'espace pour une ville apaisée en mouvement ». Elle nous ouvre la voie vers ce qui incarne, selon nous, une ville d'avenir, apaisée, plus fluide, plus respectueuse, et plus inclusive. Pour cela, nos parkings en centre-ville, nos infrastructures, nos services offrent des lieux et des temps de vie enrichis, en devenant des emplacements de recharge de véhicules électriques, des espaces culturels, ou même événementiels. Nous pouvons tout imaginer et tout concevoir pour apporter à nos clients et leurs usagers des réponses satisfaisantes à leurs besoins.
Elle affirme notre capacité à nous ouvrir pour constituer un écosystème autour de notre groupe, à nous réinventer en créant des services « à la demande ». Nos espaces d'exploitation, au-delà des parkings, conservent leur place centrale au sein de notre activité de gestion d'actifs. Les villes sont notre terrain d'action : nous travaillons vers les villes, avec les villes et pour les villes.



Dans ces espaces urbains, nous voulons répondre aux attentes des citoyens : réduction du stress, du bruit, de la pollution, du trafic, etc. Et parce que les mouvements s'accélèrent et se multiplient, nous déployons des solutions innovantes de gestion des flux de personnes et de marchandises : livraison du dernier kilomètre, services de proximité, véhicules électriques, etc.
De nombreux parkings INDIGO ont déjà fait l'objet de transformation pour y intégrer certains nouveaux usages liés à la logistique urbaine.
Situés en coeur de ville avec des espaces propices au stockage et aux flux de circulation, la localisation et configuration de nos parcs de stationnements sont des atouts-clés dans le développement de nouveaux services de logistique du dernier kilomètre.
Des partenariats ont ainsi vu le jour avec des opérateurs permettant sur la livraison de produits frais en ville aux particuliers, la mise à disposition en plein centre-ville de matériels à des professionnels de la construction, ou encore du stockage.

1.6. NOS ENGAGEMENTS RSE

INDIGO a adopté un plan stratégique pour renforcer ses engagements RSE sur la période 2021-2024 comprenant des actions vis-à-vis de nos collaborateurs et sur des volets sociétaux et environnementaux.

Notre thématique d'engagement en 2021 était : « Tous INDIGO, tous engagés ! » Engagé à la fois envers nos collaborateurs, mais aussi pour les causes qui s'étendent au-delà du groupe INDIGO et qui s'incarnent dans les associations que nous soutenons, au cœur de nos territoires.

Nos actions pour l'environnement :

De grands engagements corporate ont été actés : un Plan climat, l'adhésion au programme international des nations unies Global Compact et la création d'une Fondation d'entreprise.

Notre but est de minimiser nos impacts environnementaux en réduisant nos consommations d'énergie, notamment dans les ouvrages, et en mettant en œuvre des technologies et des solutions permettant de diminuer les émissions de nos clients tout en leur facilitant l'accès à des mobilités individuelles non-consommatrices d'énergie fossile. Par exemple grâce au développement des mobilités douces et à l'accueil des véhicules électriques.

Focus sur GO for Climate, notre plan climat d'entreprise

Afin de communiquer sur ses engagements en faveur de l'environnement et présenter son plan d'entreprise « GO for Climate », INDIGO lance une campagne interne et externe et affiche ses ambitions de neutralité carbone à horizon 2025.

INDIGO Group s'engage fortement pour l'environnement, en partant du cadre des Accords de Paris et du concept de neutralité carbone.



Dès 2025, nous visons la neutralité carbone de ce sur quoi nous avons une prise directe :

- Sur nos émissions directes correspondant aux énergies fossiles consommées dans le cadre de nos opérations (véhicules de services, chauffage…)
- Sur nos émissions énergétiques passant par l'achat d'électricité, le plus gros poste étant l'éclairage de nos parkings.

Ensuite, nous avons pour ambition de contrôler tout ce que l'on peut émettre indirectement : nos achats opérationnels, nos investissements, nos déplacements professionnels et domicile-travail, les émissions de nos clients au sein des parcs, etc.



Nos actions pour nos collaborateurs :

Nous portons également une attention particulière au respect des droits de l'Homme. Pour cela, INDIGO s'engage à :

- Respecter, voire dépasser, dans la mesure du possible, les réglementations internationales et locales applicables en matière de Santé et de Sécurité.
- Identifier et prévenir tout risque potentiel pour les salariés, grâce à des formations de prévention et la mise en place d'équipement sûrs.
- Favoriser la mixité, par le biais d'un accord sur l'égalité professionnelle entre les hommes et les femmes (note de 90/100) et la non-discrimination, grâce à une politique des ressources humaines équitable.
- Favoriser l'accès au développement des compétences, à l'employabilité et à la promotion de tous ses collaborateurs, sans aucune distinction.
- Sensibiliser nos collaborateurs sur le harcèlement sexuel et les agissements sexistes au travail. En 2021, nous avons mis en place des moyens de prévention et d'alerte à disposition de nos collaborateurs.
- Sensibiliser ses collaborateurs sur le handicap au travail. Le but est de montrer que chacun a sa place au sein de l'entreprise et que la diversité d'une équipe stimule sa créativité et son innovation. De plus, nous accompagnons les travailleurs en situation d'handicap tout au long de leur parcours professionnel. Pour cela, INDIGO est accompagné et conseillé par l'AGEFIPH afin d'aménager le poste du travailleur en fonction de son handicap pour permettre à tous se s'épanouir au travail.

Nos actions pour la société :

INDIGO est **un acteur mondial à l'ancrage local**, qui contribue directement à la dynamique économique en favorisant l'emploi dans plus de 750 villes où le Groupe est présent.

Nos actions s'articulent autour du développement urbain et visent à dynamiser nos territoires par notre présence et par nos participations aux actions locales.

Pour cela, nos actions sont :

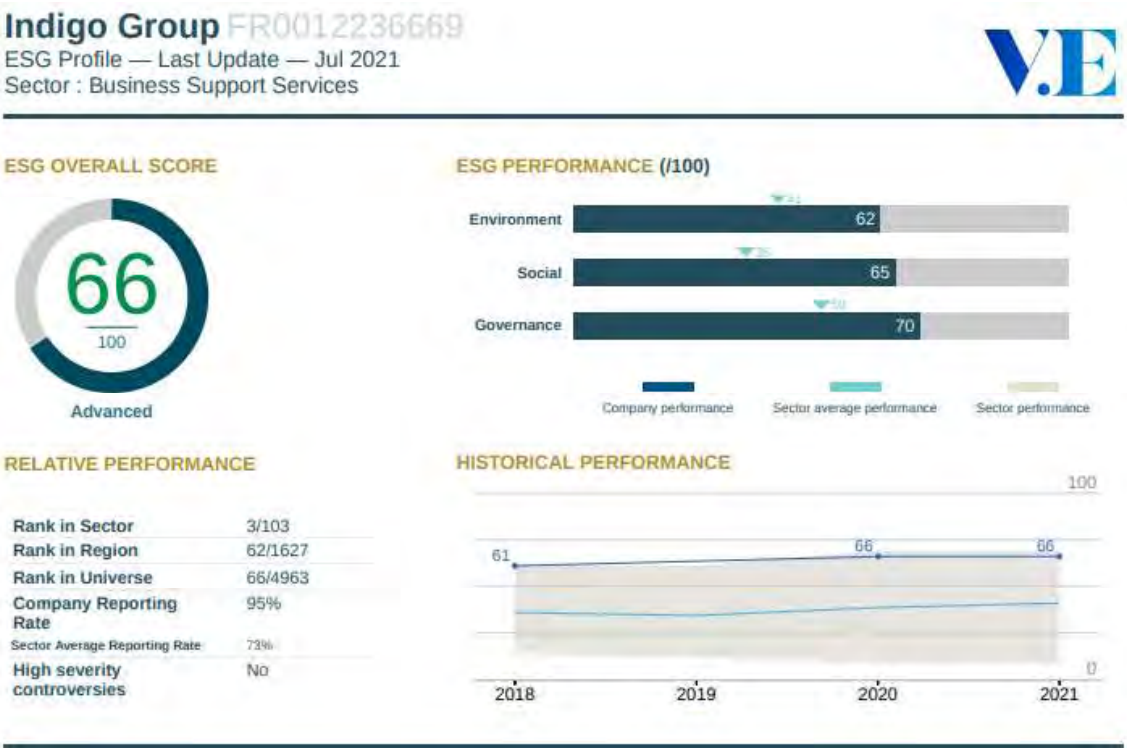
- D'utiliser la voirie à des fins plus utiles et revitaliser les centres-villes
- De créer de nouvelles infrastructures pour nos clients et pour une ville apaisée (partage et covoiturage, consigne et services, espaces réaménagés…)
- De développer les services et la logistique du dernier kilomètre

Des engagements RSE reconnus :

Nous pensons qu'il ne peut y avoir de croissance durable sans éthique claire et concrète. Cette conviction est incarnée par un socle de valeurs communes et des outils d'alerte performants : toutes nos activités reposent ainsi sur des pratiques transparentes, régies par un Code de Conduite rigoureux partagé par tous, dans tous les pays où nous exerçons. Nous encourageons également la mise en œuvre de ces hauts standards d'intégrité dans les co-entreprises et entités du Groupe.

INDIGO et sa maison mère INFRA PARK s'est engagé depuis quelques années dans une démarche volontariste sur les thématiques du développement durable. INDIGO a fait le choix de faire réaliser notation extra financière par l'agence indépendante VIGEO Eiris, qui évalue suivant 16 critères correspondant au secteur d'activité, dont 3 dédiés à l'environnement.

INDIGO Group s'est vu attribuer en juillet 2021 par l'agence de notion extra-financière VIGEO EIRIS la note de 66/100, positionnant ainsi le Groupe au 44ème rang mondial sur un panel de 4 903 groupes évalués. Pour mémoire, le précédent score de mars 2020 était de 66/100.



L'agence GRESB (agence de notation extra-financière dédiée aux gestionnaires d'actifs immobiliers et d'infrastructures).

Note de 78, en évolution de +11 points par rapport à la note de 67 de 2020.

Au niveau des entreprise évaluées, nous passons du 186ème rang mondial sur 406 entreprises évaluées en 2020 au 260ème rang sur 549 entreprises en 2021, soit une perte de 74 places pour +143 nouveaux entrants.

Pour le « Management score », qui englobe la gouvernance, la stratégie, le reporting et les politiques RSE, Indigo passe de la 107ème place sur 417 entreprises en 2020 au 10ème rang sur 556 entreprises, soit un gain de 97 places pour + 139 nouveaux évalués

Enfin, dans la catégorie des « Car Park », nous maintenons notre 2ème place pour une entreprise supplémentaire évaluée (Interparking, dont c'était la première participation).

Les 6 autres sociétés de parking évaluées : Urbis Park Infrastructure, Empark (Espagne), Interparking (Belgique), et 3 sociétés américaines, Millennium Parking Garages, Parking Garages et Twin Parking Holdings.



Indigo Group
Indigo Group

Print

GRESB Benchmark Report

2021
GRESB Asset Assessment

Indigo Group
Indigo Group

78
2021

Nature of ownership: Private (non-listed) entity
Sector: Car Park
Location: France

2nd Car Park
Out of 7

GRESB 2021

Rankings

Guidance

260th GRESB Score
Out of 549

N/A

2nd GRESB Score within Transport: Car Park Companies
Out of 7

10th Management Score
Out of 556

N/A

1st Management Score within Transport: Car Park Companies
Out of 7

368th Performance Score
Out of 551

212th GRESB Score within Private
Out of 407

5th Performance Score within Transport: Car Park Companies
Out of 7

LES PRINCIPAUX ENJEUX D'INDIGO

Indigo développe en faveur de tous ses salariés une politique sociale, de santé et de sécurité.

Parce que le parking se doit aussi d'être bien intégré dans la société, Indigo s'engage par ailleurs dans l'accompagnement et la réinsertion de personnes en difficultés, en errance ou soumises à l'exclusion sociale.



1.6.1.1. CAMPUS INDIGO

Pour assurer la meilleure qualité de service à ses clients, Indigo a créé, en 2004, une école de formation interne dédiée aux métiers du stationnement. Cet engagement répond à une logique de valorisation et de fidélisation des collaborateurs, mais aussi de développement des compétences pour accroître la performance opérationnelle. Il concerne des métiers aussi variés que l'exploitation, la sécurité, la relation client ou la gestion du conflit. Sous forme de parcours personnalisés et en fonction des motivations et des possibilités d'évolution, près de 15 000 heures de formation ont ainsi été dispensées en 2021.

Le Campus Indigo est le premier institut de formation entièrement dédié aux métiers du stationnement.



1.6.1.2. LA VALORISATION DES HOMMES ET DES METIERS

Les modalités pédagogiques sont aussi variées que le training, des mises en situation et un mixte entre e-learning et présentiel. Le Campus Indigo organise depuis 2010 un dispositif de formation original diplômant alliant VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) et formation en alternance afin d'accompagner ses collaborateurs aux premiers Certificats de Qualification Professionnelle des métiers du stationnement. Cet engagement d'Indigo répond à une double logique de valorisation et de fidélisation des collaborateurs, mais aussi de développement des compétences pour accroître la performance opérationnelle.



Afin de valoriser nos équipes et les métiers du stationnement, nous réalisons une série de portraits représentatifs de nos fonctions terrain. Celle-ci remplit plusieurs objectifs, à la fois internes (diffusion sur Inwego (site intranet d'INDIGO, sur le parcours d'accueil des nouveaux arrivants…) mais aussi de marque employeur (Linked in, plateformes d'emplois, rubrique carrière du site corporate…).

Une rubrique Trucs et Astuces, met en avant les bonnes pratiques de nos collaborateurs sur le terrain. Ainsi qu'une rubrique Talents dans laquelle nos collaborateurs peuvent mettre en avant un Talent, une Passion, peut-être même un Aventurier, un Humanitaire, un Sportif, un Musicien et de partager cela avec ses collègues.

1.6.1.3. CAMPAGNES DEDIÉES AUX ENGAGEMENTS SOCIAUX, SOCIETAUX ET ENVIRONNEMENTAUX

1.6.1.3.1. CAMPAGNE SUR LE HANDICAP AU TRAVAIL

En 2021, INDIGO a lancé une campagne de prévention et de sensibilisation.

Un Pitch&Go (émission mensuelle interne) a été dédiée au sujet en septembre 2021, de même qu'une campagne d'affichage dans les locaux, l'envoi de documentations avec les bulletins de salaire en novembre 2021, et un article Inwego (intranet Indigo).



INDIGO travaille à l'amélioration de la prise en compte des travailleurs handicapés. INDIGO accompagne notamment ses travailleurs handicapés dans leurs démarches de **R**econnaissance de la **Q**ualité de **T**ravailleur **H**andicapé (RQTH) et leur renouvellement.

1.6.1.3.2. LUTTE CONTRE LE HARCELEMENT

En conformité de la Loi pour la Liberté de choisir son avenir professionnel, depuis janvier 2019, deux référents harcèlement sexuel et agissements sexistes ont été nommés. Dans un but de parité et pour faciliter la libération de la parole, le rôle de référent est représenté par une femme côté employeur et un homme côté CSE.

Des actions de communication et préventions ont été mises en place

- Communication interne sur l'existence des référents (Pitch&Go – Emission mensuelle interne INDIGO)
- Communication de prévention (affichage dans tous les locaux siège et exploitation)
- E-learning de prévention
- Process pour l'alerte, l'enquête et le suivi de faits de harcèlement et agressions sexuelles.





1.6.1.4. IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Nos engagements RSE pour l'environnement s'illustrent de la manière suivante :

Les bornes de recharges pour véhicules électriques :

Parce qu'INDIGO soutient les modes de transports respectueux de l'environnement, nous mettons à votre disposition des bornes de recharge électriques à des emplacements dédiés.



Aujourd'hui en France, près de 1250 points de charge électrique sont disponibles dans les parkings INDIGO. Les bornes sont équipées de prises type T2 et T3, et délivrent pour la plupart une puissance de 7 kVa, permettant de recharger un véhicule en 4 heures.

L'objectif est double, proposer à nos clients une offre de recharge pour leur véhicule électrique facilitée pendant leur stationnement, et assurer aux automobilistes des points de recharges de proximité en mode urbain.

INDIGO crée une véritable **offre de service** dédiée à la recharge et adaptée à chacun: l'offre **PARK & CHARGE**



Ainsi pour les électromobilistes qui se rechargent ponctuellement les bornes de recharge installées par INDIGO sont accessible avec les badges de tous les opérateurs. Il est possible par ailleurs de commander directement un badge en ligne sur https://alizecharge.com/fr/partenaires/parking-indigo/

Pour ceux qui se déplacent régulièrement avec leur véhicules et ont besoin de se recharger souvent l'offre PARK & CHARGE OPEN permet de se recharger à volonté dans toutes les bornes du réseau INDIGO pour un coût forfaitaire de 69€/mois. Cette offre est accessible à tous depuis le site https://alizecharge.com/fr/partenaires/parking-indigo/

Enfin pour les abonnés INDIGO a créé l'offre PARK & CHARGE ZEN qui associe l'abonnement de stationnement et la recharge incluse pour 49€ de plus par mois.

La tarification qui allie le volume de recharge en kilowatt et la durée de stationnement a spécialement été adaptée pour permettre l'accessibilité à tous, en proposant une tarification au plus près de l'usage réel (le coût au kilowatt) quelle que soit la puissance de la borne et la capacité du véhicule et en incitant à la rotation grâce au tarif à la minute.

Afin de répondre à ces objectifs les forfaits OPEN et ZEN sont également incitatif et facturé à la minute au-delà de 16h de recharge continue.



2.

CRISE SANITAIRE

L'année 2020 a été marquée par l'apparition et la propagation du virus COVID-19. Très rapidement, INDIGO a pris les mesures qui s'imposaient afin de poursuivre l'activité des parcs de stationnement et des voiries tout en garantissant les conditions de sécurité et d'accueil des usagers, comme celle de ses collaborateurs. Des Plans de Continuité d'Activité ont été bâtis en suivant le cadre des mesures gouvernementales.

La COVID19 étant encore en circulation durant l'année 2021, les mesures prises en 2020 quant à la protection de nos salariés et usagers ont été poursuivies en s'adaptant aux recommandations gouvernementales. INDIGO s'est conformé aux mesures gouvernementales prises toute au long de l'année 2021, et a vu son activité fortement dépendre des des restrictions liées aux générateurs avoisinants (fermetures des centres commerciaux de plus de 20 000m² en janvier 2021, restrictions de circulation dans les transports, couvre-feu…)

Sont mentionnées ci-après l'ensemble des mesures prises par le groupe INDIGO pour garantir aux usagers l'accès aux parkings dans les conditions sanitaires satisfaisantes, et à ses salariés de travailler en étant équipés des EPI et moyens nécessaires (Masques, gels hydroalcoolique etc).

2.1. PLAN DE CONTINUITE D'ACTIVITE

Afin de faire face à cette crise sanitaire inédite et sans précèdent, INDIGO Group a mis en place plusieurs mesures destinées à garder un service minimum sur les parcs et voiries.

MESURES MISES EN PLACE

Vous retrouverez les Plans de Continuité d'Activité en Annexe de ce présent rapport.

2.1.1.1. MESURES SANITAIRES

SALARIES INDIGO

Des dotations de masques, gants, visières de protections, ont été faites hebdomadairement afin que nous équipes puissent continuer à travailler en étant protégées. Un affichage rappelant les gestes barrières a été mis en place dans les locaux du personnel.













CLIENTS INDIGO

Pour la protection de nos clients, des distributeurs de gels, des sens de circulation, des protections en plexiglas et un affichage rappelant les gestes barrières ont été mis en place. Le paiement sans contact a aussi été fortement encouragé.









2.1.1.2. ADAPTATION DE L'EXPLOITATION

Suites aux contraintes sanitaires mises en place par le gouvernement, notre organisation sur site a été adaptée pour maintenir un service auprès de nos usagers.

Afin de minimiser l'impact financier de la crise sanitaire sur l'équilibre de la concession, nous avons eu recours, dès que possible aux mesures mises en place par le gouvernement (activité partielle, dont le champ d'application s'est restreint sur l'année 2021) et avons actionné les leviers opérationnels pour optimiser les coûts d'exploitation.

2.2. PLAN DE RELANCE

En cette période de reprise d'activité sous la contrainte du coronavirus, la mobilité individuelle (vélos et scooters électriques, 2 roues motorisées, voiture…) est un élément majeur du dispositif de la redynamisation des centre villes et de la relance économique. Indigo contribue à cet effort national en offrant les meilleures conditions d'accueil dans ses parkings, grâce à des mesures sanitaires protégeant ses clients et ses salariés. Protections plexiglas, masques et visières pour les opérateurs, marquage au sol permettent de respecter les gestes barrière, Indigo propose en outre à ses clients un ensemble d'outils et de mesures pour éviter au maximum les contacts (application « mains libres » OPnGO, paiement sans contact, prise et renouvellement des abonnements via le site internet fr.parkindigo.com, affichage et informations pratiques dans les parkings).

Pour aider les citoyens à la reprise de la mobilité dans ces circonstances délicates, INDIGO déploie un plan d'offres promotionnelles de grande ampleur. Elles visent à faciliter la flexibilité et les déplacements des usagers avec des offres à 10€ ou 15€ la journée de stationnement dans 180 parkings INDIGO en France, en réservant via l'application OPnGO, l'offre digitale du Groupe INDIGO. (Plus d'infos : https://blog.opngo.com/offre-stationnement-deconfinement/).

ACTIONS COMMERCIALES

En raison de la crise sanitaire, nous avons en 2021 porté une attention particulière sur les opérations commerciales visant à accompagner le déconfinement et inciter les clients à stationner dans nos ouvrages et en particulier pour les abonnés.







SUPPORTS DE COMMUNICATION PHYSIQUES

Dans nos parkings, les affiches 60x80, les affiches A3, les manchons de barrières ainsi que les flyers supportent nos visuels lors des campagnes. Des messages radios sont également diffusés dans les parkings.



SUPPORTS DIGITAUX

La visibilité des parcs sur Internet est possible grâce au référencement naturel, qui consiste à améliorer le positionnement et la visibilité de sites dans des pages de résultats de moteurs de recherche permettant ainsi de mieux guider vers les parcs de stationnement.

Indigo travaille actuellement sur l'amélioration du référencement de l'ensemble de ses parkings sur Internet, mais également sur des annuaires spécialisés (systèmes GPS, Applications spécialisées, ...). Exemples d'annuaires spécialisés :





Les parcs de stationnement et les services seront référencés sur Internet.

300 000 impressions sur l'ensemble de nos campagnes commerciales, avec un taux de clic de 22%, les campagnes commerciales digitales d'INDIGO sont en véritable succès !

Nous avons aussi fait des publications sur les différents réseaux sociaux et envoyer des newsletters autour de nos différentes offres aux anciens utilisateurs et utilisateurs inactifs Indigo.





De manière générale, concernant la visibilité de son site web fr.parkindigo.com, INDIGO a enregistré des chiffres d'augmentation à deux, voire trois chiffres : +158% de vue des profils, +204% des clics sur itinéraire mais aussi +48% des clics sur appels et +146 % des clics sur site web.

Nous avons cette année mis en place une communication sur l'application de navigation Waze sous deux formes :

- Les Pins, qui permettent de signaler aux Wazers que notre établissement se trouve à proximité d'eux et affichent nos offres commerciales.
- Le format Search, qui démarque notre entreprise dans les résultats des recherches des Wazers à proximité.

Avec plus de 22 millions d'impressions, l'utilisation des campagnes Waze nous a permis d'obtenir encore plus de visibilité.

3.

LE CONTRAT

3.1. FICHE D'IDENTITE

En 2017, la Ville de Lunel a conclu un contrat de DSP pour l'exploitation du parc de stationnement Canal et de la voirie.

Signature du contrat : 17 octobre 2017
Début du contrat : 1er janvier 2018
Echéance du contrat : 31 décembre 2025

Société titulaire du contrat : Indigo Infra

Société exploitante : Indigo Park

VOS INTERLOCUTEURS

3.1.1.1. PILOTES DE LA RELATION COMMERCIALE

PIERRE BONNABAUD – DIRECTEUR REGIONAL

Responsable de la région, Pierre travaille en étroite collaboration avec le Directeur de Secteur qui, lui, veille à la bonne application de la politique qualité et commerciale d'Indigo, entretiennent des relations régulières avec le client et aide son équipe sur le terrain à déployer les offres commerciales.

JULIEN GRAVINI – DIRECTEUR DE SECTEUR

Il gère la relation contractuelle et l'exploitation des parcs et voiries sous contrat et assure le développement du secteur en privilégiant les relations externes avec nos interlocuteurs locaux à savoir

- Pilote l'activité du secteur Languedoc – Roussillon Vaucluse en supervisant les résultats financiers (contrôle des flux financiers, gestion budgétaire des frais de fonctionnement et des investissements) et la réalisation des contrats,
- Identifie les produits et services à développer dans le cadre d'actions commerciales sur le secteur,
- Gère les moyens humains, matériels et techniques (travaux courants de rénovation, grandes rénovations, etc.) nécessaires à l'exploitation dans le respect des normes et réglementations en vigueur ;
- Est votre interlocuteur au quotidien dans les relations avec, partenaires locaux, les services support d'Indigo et est force de proposition, participe à la définition et garantit la mise en application de la politique d'exploitation de la Direction Régionale.

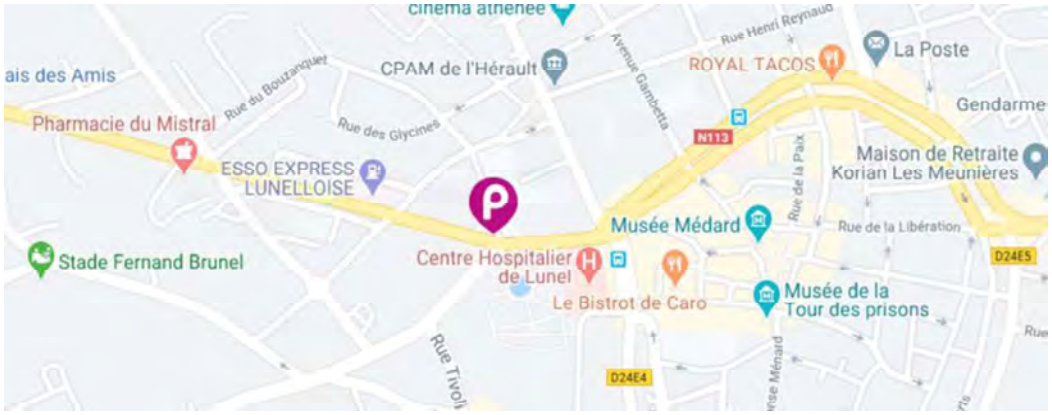
3.1.1.2. PILOTES DE LA PERFORMANCE OPERATIONNELLE

JERÔME GACHES - RESPONSABLE DE DISTRICT

Sous la responsabilité du Directeur de Secteur, gère l'exploitation des parcs et voiries sous contrat et assure le développement du district en privilégiant les relations externes avec nos interlocuteurs locaux à savoir, assure auprès des interlocuteurs et partenaires locaux une représentation et des liens privilégiés au quotidien, un rôle de conseil ou d'assistance.

LE PERIMETRE GLOBAL

Indigo exploite le parc Canal et la voirie depuis 2018 sur la ville de Lunel dans le cadre d'un contrat de Délégation de Service Public.



L'EXPLOITATION

LA BOUTIQUE

La boutique Indigo est située au parking Canal

Parking Canal
Rue Tivoli
34400 LUNEL

Horaires d'ouverture de la Boutique :
Tous les jours de 8h00 à 13h00.

4.

DESCRIPTIF DE L'EXPLOITATION

4.1. DESCRIPTIF

PARKING CANAL

Descriptif	Moyens d'accès & de paiement
✓ 278 places ✓ 6 places PMR ✓ Payant 7j/7 de 8h00 à 19h00 ✓ Gratuité de 40 minutes ✓ Personnel présent 7j/7 de 7h30 à 19h30	✓ Ouvert 24h/24 et 7j/7 ✓ Carte bancaire ✓ Carte Total GR ✓ Liber T ✓ OPnGO ✓ Application INDIGO ✓ Abonnement par Internet

La Crise Sanitaire a fortement contribué au reflexe paiement en carte bancaire, en effet la fonction sans contact ayant été fortement recommandée par les autorités sanitaires et par un affichage dans nos parcs.



VOIRIE

Secteur	Descriptif	Services
Courte Durée	✓ Zone Courte Durée 547 places ✓ 37 horodateurs CALE CWT 2115 ✓ Horaires et abonnés ✓ Stationnement payant du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00 ✓ Gratuit les dimanches et jours fériés ✓ Macaron GIC-CIC ou caducée exonérés des droits de stationnement	✓ Pièces ✓ CB ✓ CB sans Contact ✓ Paiement par téléphone ✓ Saisie de la plaque d'immatriculation ✓ Demande de droit par internet ✓ Abonnement par internet.
Longue Durée	✓ Zone Longue Durée 18 places ✓ 2 horodateurs CALE CWT 2115 ✓ Horaires et abonnés ✓ Stationnement payant du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00 ✓ Gratuit les dimanches et jours fériés ✓ Macaron GIC-CIC ou caducée exonérés des droits de stationnement)	✓ Pièces ✓ CB ✓ CB sans Contact ✓ Paiement par téléphone ✓ Saisie de la plaque d'immatriculation ✓ Demande de droit par internet ✓ Abonnement par internet.

544 places au 18 Mai 2021

NOMBRES DE PLACES (DETAIL PAR RUE)

Nombre de places par rue au 31 décembre 2021

Répartition des places par rue			2021		2020		2019	
N° horodateur		Rues	Nb places handicapés	Total places payantes	Nb places handicapés	Total places payantes	Nb places handicapés	Total places payantes
N° :	8	PL JEAN MOULIN	1	14	1	14	1	14
N° :	2	RUE F, MISTRAL		17		17		17
N° :	1	COURS G. PERI	1	15	1	15	1	15
N° :	20	AV GAMBETTA (Lafayette à H.Reynoult)	1	67	1	67	1	67
N° :	27	AV GAMBETTA (H.Reynault à Lakanal)						
N° :	33	AV GAMBETTA (Lakanal à verdun)						
N° :	17	BLD LAFAYETTE (Bd Sarrail à Rue V.Hugo)	1	25	1	25	1	25
N° :	16	BLD LAFAYETTE (Rue V.Hugo à Place République)						
N° :	23	AV SARRAIL (Bd Strasbourg à Rue H.Reynaud)	2	34	2	34	2	34
N° :	30	AV SARRAIL (Rue H.Reynaud à Rue du Rieu)						
N° :	36	AV SARRAIL (Rue du Rieu à Rue Verdun)						
N° :	10	PL LOUIS CHRISTOL		6		6		6
N° :	4	PL. DES MARTYRS DE LA RESISTANCE		27		27		27
N°	3	RUE MARCEAU		21		21		21
		RUE DES HALLES						
N°	7	RUE DORMOY (Place République à J.J Rousseau)		40		40		42
N°	9	RUE DORMOY (J.J Rousseau à Sadi Carnot)						
N°	19	RUE DE LA REPUBLIQUE (H.Reynaud à Place république)	1	39	1	39	1	39
N°	24	RUE DE LA REPUBLIQUE (Impasse Andréa à H.Reynaud)						
N°	37	RUE DE LA REPUBLIQUE (H.Reynaud vers gare)						
N°	11	RUE SALENGRO (Rue Sadi Carnot à Rue Pascal)		49		49		50
N°	12	RUE SALENGRO (Rue Pascal à j.Durand)						
N°	13	RUE SALENGRO (j.Durand à Rue le Libétation)						
N°	14	BLD DE STRASBOURG (Pt de Vesse au n° 90 Bd de strasbourg	1	28	1	28	1	28
N°	18	BLD DE STRASBOURG (N° 90 Bd de strasbourg à Sarrail)						
N°	6	PONT DE VESSE	1	12	1	12	1	12
N°	15	AVENUE du GENERAL de GAULLE		12		12		12
N°	21	AV HUGO (Bd Lafayette à R.H.Reynaud)	2	36	2	36	2	36
N°	28	AV HUGO (Rue .H.Reynaud à Rue Lakanal)						
N°	34	AV HUGO (Rue Lakanal à Av.Verdun)						
N°	22	RUE BOUTONNET (Bd Lafayette à H.Reynaud)		8		8		8
N°	29	RUE BOUTONNET (H.Reynaud à Rue Lakanal)		35		35		35
N°	35	RUE BOUTONNET (Rue Lakanal à Rue Verdun)						
N°	25	RUE H REYNAUD (Rue République à Rue Gambetta)	2	14	2	14	2	14
N°	26	RUE LAKANAL (Rue République Rue Gambetta)		18		18		18
		RUE LAKANAL (Rue Gambetta, Rue Victor hugo)						
N°	31	RUE LAKANAL (Rue V.Hugo à R.Boutonnet)		14		14		14
N°	32	RUE LAKANAL (R.boutonnet à Rue Sarrail)		9		9		9
N°	5	RUES LIBERATION, SADI CARNO, MEYNARD		4		4		4
Nbre Horodateurs	37	TOTAL ZONE	13	544	13	544	13	547
N°	38	RUE DE VERDUN		18		18		18
N°	39	RUE DE VERDUN						
Nbre Horodateurs	2	TOTAL ZONE		18		18		18
Nb total Horodateurs	39	TOTAL VILLE	13	562	13	562	13	565

4.2. TARIFICATION

PARKING CANAL

TARIFICATION HORAIRE (DEPUIS LE 1ER JANVIER 2018)

Exprimés en € TTC

DUREE	TARIF PAS 1/4h	TARIF CUMULE
00h00 à 00h40	0,00 €	0,00 €
00h41 à 00h55	0,80 €	0,80 €
00h56 à 01h10	0,40 €	1,20 €
01h11 à 01h25	0,40 €	1,60 €
01h26 à 01h40	0,40 €	2,00 €
01h41 à 01h55	0,20 €	2,20 €
01h56 à 02h10	0,20 €	2,40 €
02h11 à 02h25	0,20 €	2,60 €
02h26 à 02h40	0,20 €	2,80 €
02h41 à 02h55	0,20 €	3,00 €
02h56 à 03h10	0,20 €	3,20 €
03h11 à 03h25	0,20 €	3,40 €
03h26 à 03h40	0,20 €	3,60 €
03h41 à 03h55	0,20 €	3,80 €
03h56 à 04h10	0,20 €	4,00 €
04h11 à 04h25	0,20 €	4,20 €
04h26 à 04h40	0,20 €	4,40 €
04h41 à 04h55	0,20 €	4,60 €
04h56 à 05h10	0,20 €	4,80 €
05h11 à 05h25	0,20 €	5,00 €
05h26 à 05h40	0,20 €	5,20 €
05h41 à 05h55	0,20 €	5,40 €
05h56 à 06h10	0,10 €	5,50 €
06h11 à 06h25	0,10 €	5,60 €
06h26 à 06h40	0,10 €	5,70 €
06h41 à 06h55	0,10 €	5,80 €
06h56 à 07h10	0,10 €	5,90 €
07h11 à 07h25	0,10 €	6,00 €
07h26 à 07h40	0,10 €	6,10 €
07h41 à 07h55	0,10 €	6,20 €
07h56 à 08h10	0,00 €	6,20 €
08h11 à 08h25	0,00 €	6,20 €
08h26 à 08h40	0,00 €	6,20 €
08h41 à 08h55	0,00 €	6,20 €
08h56 à 09h10	0,00 €	6,20 €
09h11 à 09h25	0,00 €	6,20 €
09h26 à 09h40	0,00 €	6,20 €
09h41 à 09h55	0,00 €	6,20 €
09h56 à 10h10	0,00 €	6,20 €
10h11 à 10h25	0,00 €	6,20 €
10h26 à 10h40	0,00 €	6,20 €
10h41 à 11h00	0,00 €	6,20 €
Maxi 24 heures		**6,20 €**
Ticket perdu / jour		**6,20 €**

TARIFICATION ABONNES (DEPUIS LE 1ER JANVIER 2018)

Exprimés en € TTC

ABONNEMENT	MOIS	TRIMESTRE	SEMESTRE	ANNEE
Abonnements permanents	55,90 €	158,00 €	308,00 €	610,00 €
Abonnement 6 J : Lundi à Samedi ou Mardi au Dimanche	51,80 €	146,00 €	288,00 €	564,60 €
Abonnement 5 J : Lundi à Vendredi	45,70 €	129,00 €	253,90 €	495,60 €
Abonnement 4 J : Lundi, mardi, jeudi et vendredi	40,60 €	115,80 €	219,40 €	426,50 €

TARIFICATION FORFAIT DE PASSAGE (DEPUIS LE 1ER JANVIER 2018)

Exprimés en € TTC

FORFAITS	TARIFS
Forfait 5 jours consécutifs	13,00 €
Forfait 6 jours consécutifs	15,00 €
Forfait 7 jours consécutifs	17,00 €
Forfait 15 jours consécutifs	32,00 €
Forfait 21 jours consécutifs	46,00 €
Jour supplémentaire	2,50 €

VOIRIE

TARIFICATION HORAIRE – ZONE ORANGE (DEPUIS LE 1ER JANVIER 2018)

Exprimés en € TTC

ZONE ORANGE Courte durée	TARIF
0h30 mn	0,30 €
0h37 mn	0,40 €
0h44 mn	0,50 €
0h51 mn	0,60 €
01h00 mn	0,70 €
01h08 mn	0,80 €
01h16 mn	0,90 €
01h24 mn	1,00 €
01h32 mn	1,10 €
01h40 mn	1,20 €
01h48 mn	1,30 €
02h00 mn	1,40 €
02h08 mn	1,50 €
02h16 mn	1,60 €
02h24 mn	1,70 €
02h32 mn	1,80 €
02h40 mn	1,90 €
02h48 mn	2,00 €
03h00 mn	2,10 €
03h07 mn	2,20 €
03h14 mn	2,30 €
03h21 mn	2,40 €
03h30 mn	2,50 €
4h00 mn	25,00 €

TARIFICATION HORAIRE – ZONE VERTE (DEPUIS LE 1ER JANVIER 2018)

Exprimés en € TTC

ZONE VERTE Longue durée	TARIF
0h30 mn	0,30 €
0h40 mn	0,40 €
0h50 mn	0,50 €
1h00 mn	0,70 €
1h20 mn	0,80 €
1h40 mn	0,90 €
2h00 mn	1,00 €
2h20 mn	1,10 €
2h40 mn	1,20 €
3h00 mn	1,30 €
4h00 mn	1,50 €
5h00 mn	1,70 €
6h00 mn	1,80 €
7h00 mn	1,90 €
8h00 mn	2,00 €
8h30 mn	25,00 €

TARIFICATION ABONNES (DEPUIS LE 1ER JANVIER 2018)

Exprimés en € TTC

ABONNEMENTS	MOIS	TRIMESTRE	ANNEE
Abonnement résidentiel	20,00 €	57,00 €	200,00 €
Abonnement professionnel	30,00 €	85,50 €	300,00 €

NOMBRE DE JOURS PAYANTS PAR MOIS

Nb jours payants	2 021
Janvier	25
Février	24
Mars	26
Avril	25
Mai	24
Juin	26
Juillet*	19
Août	26
Septembre	26
Octobre	26
Novembre	24
Décembre	26
Total	297

** Gratuité de la Voirie lors de la Pescalune*

4.3. FAITS MARQUANTS

Voici les faits marquants intervenus en 2021 :

EVENEMENTS NATIONAUX

- 16 janvier : Couvre-feu de 18h00 à 6h00
- 20 mars : Couvre-feu de 19h00 à 6h00
- 3 avril : Confinement dans un rayon de 10 km
- 3 mai : Liberté de se déplacer / Couvre-feu à 19h00
- 19 mai : Couvre-feu à 21h00 / Ouverture des terrasses, cinémas, musées, commerces
- 9 juin : Couvre-feu à 23h00 / Ouverture des salles des cafés et restaurants, établissements sportifs, salles de sport ; retour autorisé des touristes étrangers
- 30 juin : Fin du couvre-feu
- 21 juillet : Pass sanitaire obligatoire dans les lieux de loisirs et de culture
- 9 août : Pass sanitaire obligatoire dans les cafés, bars, restaurants, certains centres commerciaux, transports de longue distance

EVENEMENTS PARC CANAL

- 1er juin : Sol des pergola du parking du canal refaits à neuf par la Ville

- 25 octobre : Changement du panneau des tarifs des bornes d'entrée

- 15 novembre : Changement du panneau des tarifs des bornes sortie S20/BS22

EVENEMENTS VOIRIE

- 1er février : Suppression de la zone verte longue durée (une rue) et passage de toute la voirie en zone courte durée

- Mars : Indigo assiste la ville pour le contrôle via IER

- 31 mai : Mise en place des terrasses éphémères pour les bars et restaurants secteur de l'Eglise : 18 places en moins pendant la saison estivale

- du 15 au 17 juillet : Stationnement gratuit pour la Pescalune

5.

MAINTENANCE ET TRAVAUX

5.1. EQUIPEMENTS ET MAINTENANCE

PARC CANAL

EQUIPEMENTS

EQUIPEMENT DE PEAGE ET CONTRÔLES D'ACCES							
Equipement	Marque	Année d'achat	Fournisseur Prestataire	Type	Nb	Contrat Entretien	Nb de visites / an
Chenal d'entrée + Borne	DESIGNA	2018	DESIGNA	PM ABACUS	3	OUI	3
Chenal de sortie + Borne	DESIGNA	2018	DESIGNA	PM ABACUS	2	OUI	3
Barrière automatique	DESIGNA	2018	DESIGNA	PM ABACUS	4	OUI	3
Caisse automatique mixte	DESIGNA	2018	DESIGNA	PM ABACUS	2	OUI	3
Module carte bancaire sur caisse auto avec CB sans contac	DESIGNA	2018	DESIGNA	PM ABACUS	2	OUI	3
Lecteur CB Borne de sortie + lecteur CB sans contact	DESIGNA	2018	DESIGNA	PM ABACUS	2	OUI	3
Caisse manuelle	DESIGNA	2018	DESIGNA	PM ABACUS	1	OUI	3
Lecteur CB Caisse manuelle	DESIGNA	2018	DESIGNA	PM ABACUS	1	OUI	3
Concentrateur CB	DESIGNA	2018	DESIGNA	PM ABACUS	1	OUI	3
Centrale de gestion	DESIGNA	2018	DESIGNA	PM ABACUS	1	OUI	3
Interphonie (caisses, entrées, sorties)	COMMEND GE300	2018	DESIGNA	COMMEND	1	OUI	

SURVEILLANCE

Les 2 caisses automatiques du parking Le Canal sont équipées de caméras de vidéosurveillance fixes reliées directement au bureau principal de la Police Municipale.

2 caméras mobiles sont également installées sur le parking et reliées au poste de la Police Municipale.

PROPRETE

Le nettoyage du Parking Le Canal est assuré par nos agents.

VOIRIE

EQUIPEMENTS

Au 31 décembre 2021, le nombre total d'emplacements exploités dans le cadre du présent contrat est de 562 places réparties sur deux zones tarifaires :

Du 1er au 31 janvier :
- Zone Orange : 544 places (dont 17 PMR)
- Zone Verte : 18 places

1er février :
Passage de toute la voirie en zone courte durée
- Zone Courte durée : 562 places

A partir du 1er mai :
- 18 places transformées en terrasses éphémères pour bars et restaurants

Fournisseur

Le fournisseur référencé sur la voirie de Lunel est la société CALE.

Modèle / Type

Horodateurs de marque CALE, modèle CWT 2115.

Nombre

Le parc d'horodateurs est composé de 39 horodateurs, répartis comme suit :
Du 1er au 31 janvier :
- Zone Orange : 37 horodateurs
- Zone Verte : 2 horodateurs

Du 1er février au 31 décembre :
- Zone Courte Durée : 39 horodateurs

MAINTENANCE

Nature de l'intervention	Nombre
Autre	14
Batterie	3
Changement chaine monetique	0
Changement sélecteur	0
Configuration / Chgt tarifs	0
Déblocage monnayeur	5
Débourrage papier	16
Nettoyage Int/Ext	80
Réinitialisation alimentation	0
Rouleaux	142
Test / Vérif / RAS	
Total général	**169**

SURVEILLANCE ET PROPRETE

Les horodateurs de la Ville sont contrôlés et nettoyés autant que nécessaire.
Les défauts constatés ou signalés sont réparés dans un délai maximum de 4 heures.

ENTRETIEN

L'ensemble de la signalisation horizontale a fait l'objet d'une réfection soit par un prestataire soit par nos propres équipes.

Signalisation verticale : tous les stickers sur les panneaux indiquant les horodateurs et les zones sont changés autant que nécessaire pour conserver une parfaite information.

Rues	Mots payants	Mètres linéaires
PL JEAN MOULIN	19	115
RUE F. MISTRAL	10	93
COURS G. PERI	8	92
AV GAMBETTA	8	370
BD LAFAYETTE	17	151
AV SARRAIL	6	65
PL LOUIS CHRISTOL	7	22
PL DES MARTYRS DE LA RESISTANCE	8	92
RUE MARCEAU	8	92
RUE DES HALLES	8	90
RUE DORMOY	19	115
RUE DE LA REPUBLIQUE	8	100
RUE SALENGRO	33	285
BD DE STRASBOURG	12	88
PONT DE VESSE	8	100
AV DU GENERAL DE GAULLE	6	16
AV HUGO	12	82
RUE BOUTONNET	5	45
RUE H REYNAUD	8	65
RUE LAKANAL	14	117
RUES LIBERATION, S. CARNO, MEYNARD	2	10
RUE DE VERDUN	11	134

5.2. TRAVAUX

PARC CANAL

TRAVAUX EFFECTUES EN 2021

Pas de travaux effectués en 2021.

TRAVAUX PREVUS EN 2022

La nature et les montants des travaux prévisionnels sur l'exercice 2021 ne constituent aucun engagement contractuel. Les évènements peuvent nous conduire à adopter une autre politique d'investissement.

CANAL - INVESTISSEMENTS PROGRAMMES 2022		
	Investissement	Gros Entretien
Signalisation	5,0k€	
Total	**5,0k€**	

VOIRIE

TRAVAUX EFFECTUES EN 2021

VOIRIE - INVESTISSEMENTS REALISES 2021		
	Investissement	Gros Entretien
Matériel horodateur	1,3k€	
Marquage au sol	1,8k€	
Total	**3,1k€**	

TRAVAUX PREVUS EN 2022

La nature et les montants des travaux prévisionnels sur l'exercice 2021 ne constituent aucun engagement contractuel. Les évènements peuvent nous conduire à adopter une autre politique d'investissement.

Pas de travaux prévus en 2022.

6.

ORGANISATION ET MOYENS D'EXPLOITATION

6.1. L'ORGANISATION LOCALE

Afin d'apporter un service de qualité et homogène sur les parkings en gestion nous avons mis en place une organisation permettant de répondre à 3 exigences principales :

- L'entretien des ouvrages et des équipements
- L'accueil des clients
- La gestion des flux financiers

Afin d'atteindre ces exigences, l'exploitation bénéficie d'un encadrement qualifié :

- Un Responsable de District, Jérôme GÂCHES, en charge d'assurer sur le terrain la relation avec la collectivité, de piloter les équipes, de contrôler les exploitations et d'assurer le suivi budgétaire et le développement des contrats.
- Un responsable de sites, Kadda MOSTEPHA HANCHOUR, en charge d'assurer la maintenance et l'entretien des ouvrages, le management des équipes de terrain, le suivi des prestataires et fournisseurs.

  Il dispose des collaborateurs qui sont amenés à intervenir sur l'ensemble des exploitations, non en fonction d'une affectation fixe mais en fonction du besoin et de la compétence des collaborateurs.

  Il assure également le suivi des prestataires en charge de l'entretien et de la maintenance des équipements. Il peut également solliciter en fonction du besoin l'équipe maintenance qualifiée pour les interventions de 2ème et 3ème niveau.
- Deux agents d'exploitation.

6.2. FORMATION DE NOS COLLABORATEURS

Au cours de l'année 2021, plusieurs de nos collaborateurs ont pu bénéficier de formation, aussi bien en présentiel qu'en distanciel, cette dernière modalité étant particulièrement adaptée au contexte sanitaire

Les modalités pédagogiques sont aussi variées que le training, des mises en situation et un mixte entre e-learning et présentiel. Le Campus Indigo organise depuis 2010 un dispositif de formation original diplômant alliant VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) et formation en alternance afin d'accompagner ses collaborateurs aux premiers Certificats de Qualification Professionnelle des métiers du stationnement.

Cet engagement d'Indigo répond à une double logique de valorisation et de fidélisation des collaborateurs, mais aussi de développement des compétences pour accroître la performance opérationnelle.

Sur les parcs de Lunel plusieurs collaborateurs ont été formés en 2021.

Intitulé du Poste	Formation
Agent d'exploitation	Promesse client
Responsable de site	Promesse client
	Habilitation électrique

FORMATION ACCUEIL DES PMR

Conformément à la règlementation, le personnel en contact avec les usagers et les clients est sensibilisé à l'accueil des personnes souffrant d'un handicap. Reprenant le guide ministériel « Bien accueillir les personnes handicapées » qui fait partie du registre d'accessibilité, une formation courte sur le portail web de l'entreprise doit être réalisée par chaque collaborateur.

EMPLOI DES PERSONNES HANDICAPEES

Indigo a institué des partenariats avec l'Association de Gestion du Fond pour l'Insertion Professionnelle des personnes Handicapées (AGEFIPH) et a développé une politique d'accueil de stagiaires handicapés sur des fonctions d'Agent d'Exploitation.

6.3. SERVICE DE TELE-OPERATION ET D'ASSISTANCE

L'ensemble des parkings dispose par ailleurs d'équipements techniques importants afin de nous permettre d'assurer la sécurité des personnes et des biens 7j/7 et 24h/24 grâce au S.A.E (Système d'Aide à l'Exploitation).

Ainsi l'ensemble des alarmes incendies, effraction, pompes de relevage, réseau, coupure électrique, etc… ont été connectées à notre SAE et sont accessibles localement sur chaque parking, à distance depuis la BLI ou depuis notre centre national de télé-opération situé à la Défense.

De même la vidéoprotection a été renforcée sur l'ensemble des parkings afin de réduire le délai d'intervention en cas d'incident (effraction, incendie,).

L'ensemble des points d'appels, en caisse automatique, en borne de sortie, aux espaces accueil sont également connectés au SAE afin de permettre au client d'avoir rapidement une réponse à toute demande.

Un système d'appel général diffuse sur l'ensemble des parkings un message via les hauts parleurs qui permet de contacter le personnel en ronde injoignable par smartphone.



LE CENTRE NATIONAL DE TELE-OPERATION ET D'ASSISTANCE (CNTO), UNE EXCLUSIVITE INDIGO ISSUE DE SA DEMARCHE INNOVATION, GARANTIT UNE SECURITE MAXIMALE DES CLIENTS.

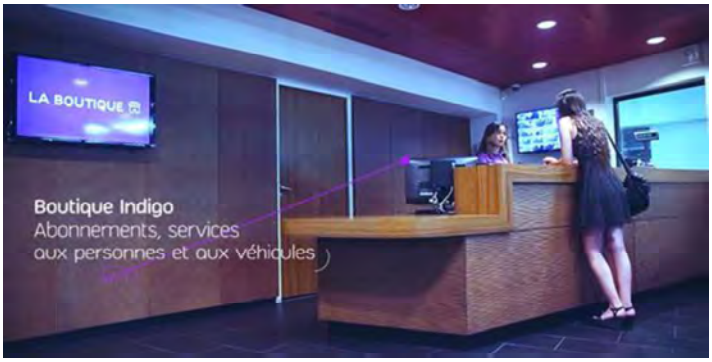
Ce système global d'aide à l'exploitation se base sur une technologie exclusive de gestion et de surveillance des parkings. La vidéosurveillance et l'interphonie permettent aux téléopérateurs, en alternance avec les équipes exploitantes, de répondre en temps réel aux attentes du client final à n'importe quelle étape de son parcours (automobiliste ou piéton).

Le CNTO assure, quoi qu'il arrive, le lien entre le client et l'exploitant, pour une sécurité maximum et ce, 24h/24, 365 jours/365.

6.4. LA BOUTIQUE

Le Référent Commercial est basé à la boutique de Lunel, il centralise les demandes clients de l'ensemble des parkings quel que soit le canal (accueil, téléphone, web, numéro client…) et garantit ainsi un suivi qualitatif des demandes, de son enregistrement jusqu'à la solution apportée à l'usager.

Il pilote la politique commerciale de l'ensemble des parkings afin d'assurer la bonne application des tarifs et l'homogénéité des pratiques commerciales et participe à l'élaboration des documents de communication.



Ainsi pour obtenir des renseignements sur les abonnements et services disponibles ou souscrire un abonnement, les clients pourront rencontrer en boutique, nos collaborateurs spécialement formés.

6.5. SERVICE RELATION CLIENTS

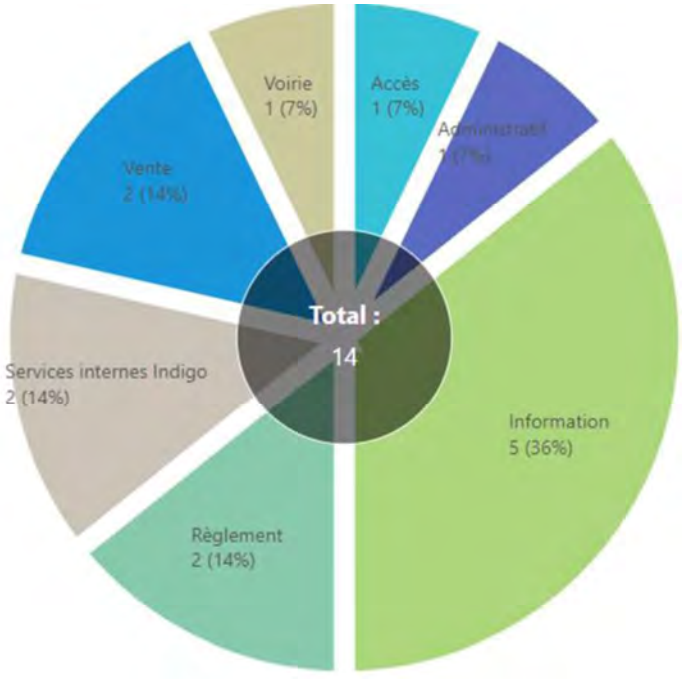
Les clients ont aujourd'hui l'habitude et le besoin légitime de s'exprimer, de questionner et de commenter en ligne les prestations proposées.

Pour encourager cette relation, source d'inspiration et d'évolution des produits et services, la société Indigo s'est dotée d'un service de Relation Client omnicanal centralisé.

NOS CLIENTS PEUVENT CONTACTER INDIGO :

- Directement par formulaire depuis le site web fr.parkindigo.com ou depuis l'application mobile
- Par Téléphone : 0 810 26 3000 de 08h30 à 19h00 sans interruption du lundi au vendredi
- Par Mail : service.client@group-indigo.com
- Par Courrier : Indigo - 1 Place des Degrés - TSA 43214 – 92919 La Défense Cedex

En 2021 pour le parc Canal le Service Relation Client a traité 14 demandes réparties de la façon suivante :



6.6. LES SERVICES

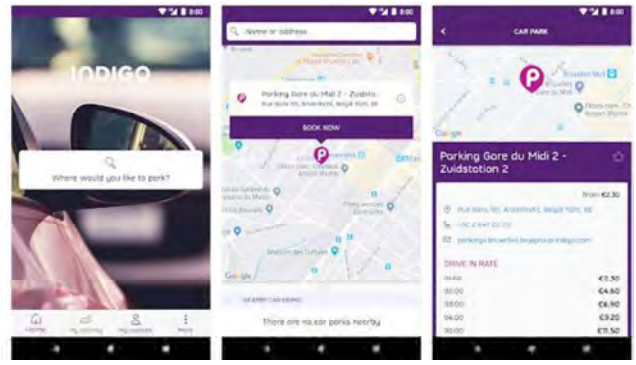
APPLICATION SMARTPHONE

L'application Park Indigo permet d'accéder à de nouvelles fonctionnalités, de souscrire et de gérer son abonnement et de profiter d'une meilleure expérience utilisateur.

Avec des parkings dans toute l'Europe, l'application Park Indigo est la solution de stationnement la plus simple et la plus facile. Rechercher son parking préféré, consulter les informations telles que la tarification et le nombre de places disponibles. Afficher ensuite l'itinéraire sur la carte. C'est très facile !

Avec votre application, les clients peuvent :

- Souscrire et gérer leur abonnement Indigo
- Pour certains parkings, vous pouvez réserver et payer à l'avance votre stationnement grâce à OPnGO
- Trouver l'itinéraire pour accéder au parc de stationnement de son choix.



SOUSCRIPTION PAR INTERNET

Indigo propose à ses clients de souscrire ou renouveler leur abonnement de stationnement en ligne. Sur le site Internet https://fr.parkindigo.com/, l'espace abonné permet à chaque client, en quelques clics, de créer, consulter, éditer ses factures et gérer son compte. Cette innovation crée plus de souplesse dans la gestion de son compte et offre ainsi un gain de temps important.

Le site Indigo fait l'objet d'évolutions régulières permettant de s'adapter à tous les besoins.



OPNGO

OPnGO est un service digital innovant qui ambitionne de révolutionner l'expérience de stationnement dans les zones urbaines.

Via l'application mobile, les usagers sont en mesures de réserver et payer leur stationnement horaire en ouvrage, et régléer et renouveler leur stationnement en voirie. Le tout au juste prix et sans ticket, ni facture papier, puisque l'ensemble est dématérialisé et les véhicules reconnus via leur plaque d'immatriculation. Gräce à la géolocalisation, ils peuvent comparer les tarifs et la distance des parkings à proximité ou encore, préparer leur trajet en toute sérénité en réservant leur stationnement à l'avance dans un parking.

Pour offrir un service encore plus complet et toujours plus simple à nos clients, nous prévons de lancer prochainement une plateforme unique pour l'ensemble de nos services proposant une expérience client modulable et adaptée à tous les besoins de stationnement. Celle-ci recouvre en effet, le parking en ouvrage, et en voirie, le stationnement vélo ; ainsi que la recharge éléctrique.



7.

ANALYSES

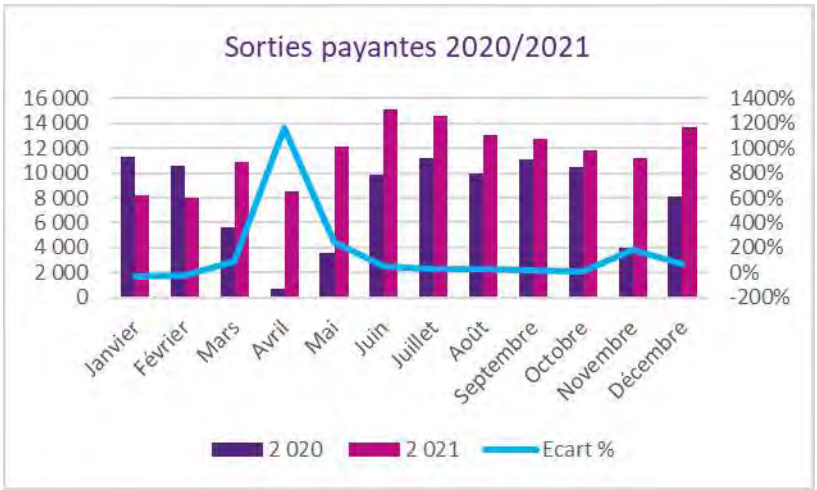
7.1. ACTIVITE DU PARC CANAL

Ces tableaux sont constitués de données statistiques, il peut arriver qu'il y ait une légère différence avec les éléments comptables du compte de résultat (impayés, régularisation d'impayés, écart sur versement espèces...). En tout état de cause seul le compte de résultat détermine le chiffre d'affaires à prendre en compte.

FREQUENTATIONS

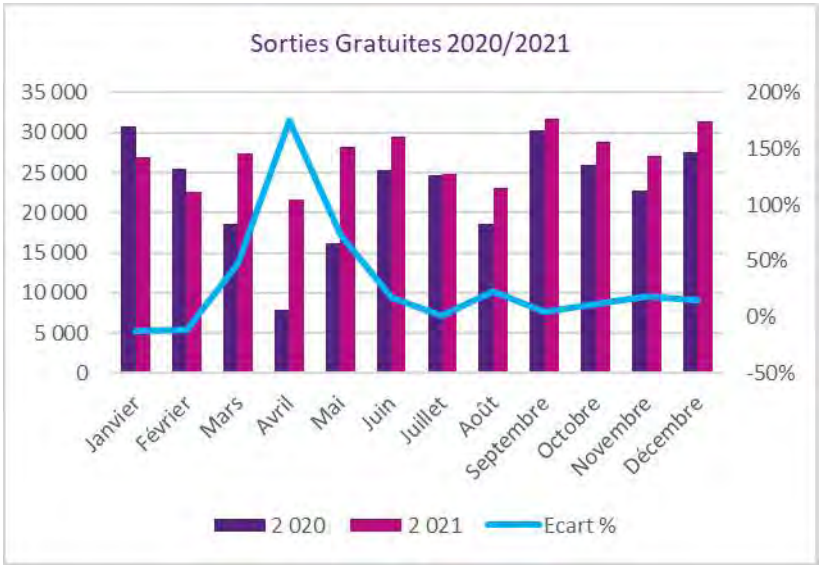
FREQUENTATIONS HORAIRES PAYANTES

Sorties payantes	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	11 294	8 180	-28%
Février	10 602	8 043	-24%
Mars	5 592	10 888	95%
Avril	671	8 481	1164%
Mai	3 551	12 130	242%
Juin	9 814	15 084	54%
Juillet	11 144	14 560	31%
Août	9 997	13 034	30%
Septembre	11 131	12 765	15%
Octobre	10 515	11 765	12%
Novembre	3 944	11 225	185%
Décembre	8 119	13 636	68%
Total	**96 374**	**139 791**	45%



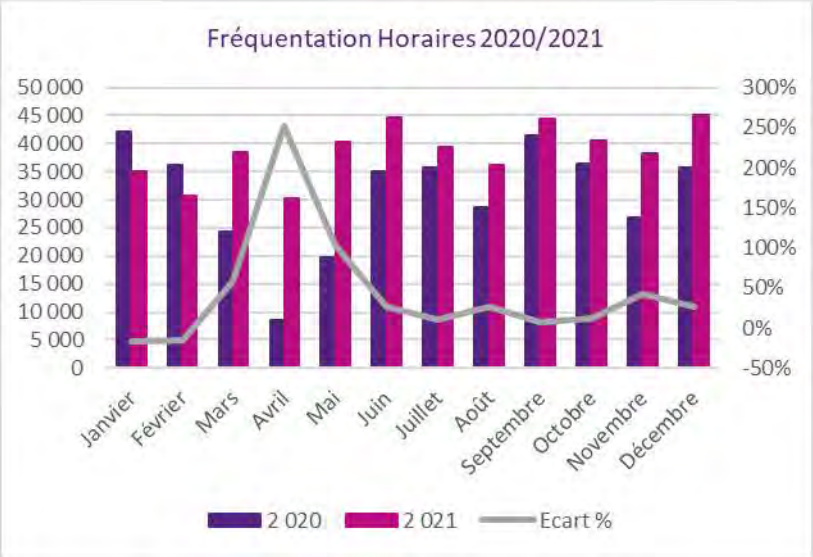
SORTIES GRATUITES

Sorties gratuites	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	30 781	26 853	-13%
Février	25 538	22 615	-11%
Mars	18 595	27 480	48%
Avril	7 894	21 679	175%
Mai	16 270	28 139	73%
Juin	25 264	29 463	17%
Juillet	24 619	24 801	1%
Août	18 671	23 046	23%
Septembre	30 294	31 690	5%
Octobre	25 912	28 829	11%
Novembre	22 816	27 047	19%
Décembre	27 516	31 469	14%
Total	**274 170**	**323 111**	18%



TOTAL FREQUENTATIONS HORAIRES

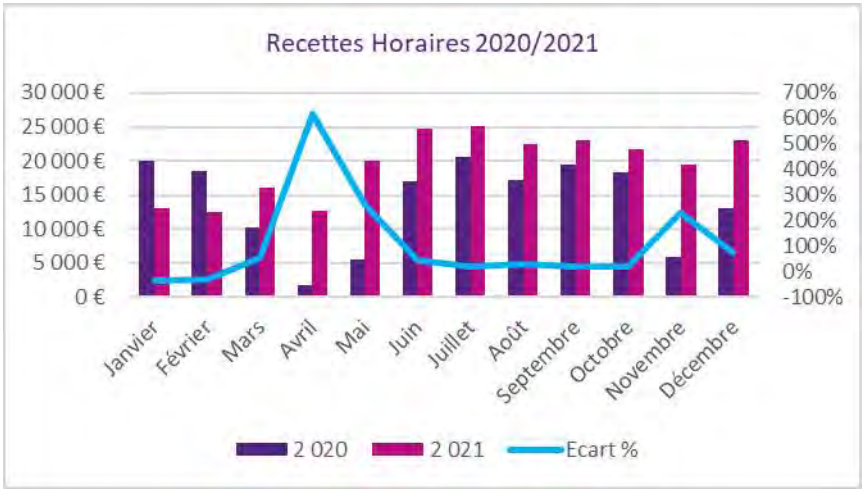
Fréquentation Horaires	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	42 075	35 033	-17%
Février	36 140	30 658	-15%
Mars	24 187	38 368	59%
Avril	8 565	30 160	252%
Mai	19 821	40 269	103%
Juin	35 078	44 547	27%
Juillet	35 763	39 361	10%
Août	28 668	36 080	26%
Septembre	41 425	44 455	7%
Octobre	36 427	40 594	11%
Novembre	26 760	38 272	43%
Décembre	35 635	45 105	27%
Total	**370 544**	**462 902**	25%

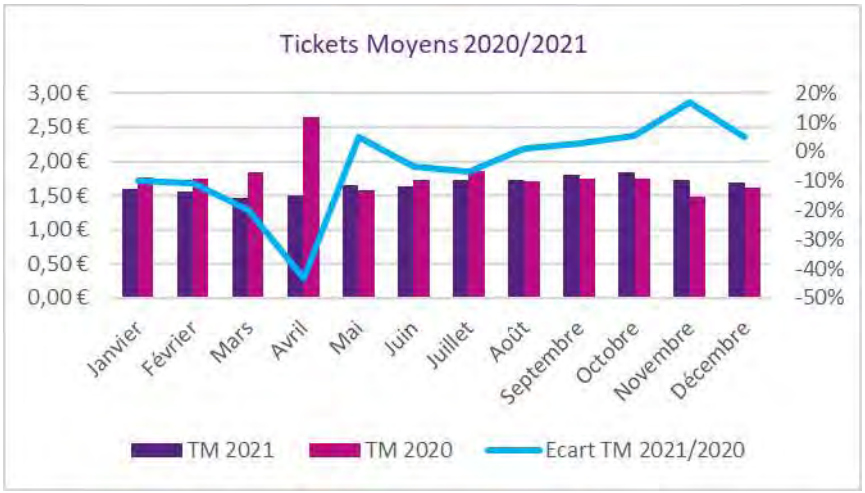


RECETTES HORAIRES

Recette Horaire TTC	2 020	2 021	Ecart %	TM 2021	TM 2020	Ecart TM 2021/2020
Janvier	19 969 €	13 014 €	-35%	1,59 €	1,77 €	-10%
Février	18 473 €	12 502 €	-32%	1,55 €	1,74 €	-11%
Mars	10 257 €	15 971 €	56%	1,47 €	1,83 €	-20%
Avril	1 779 €	12 761 €	617%	1,50 €	2,65 €	-43%
Mai	5 573 €	19 959 €	258%	1,65 €	1,57 €	5%
Juin	16 942 €	24 693 €	46%	1,64 €	1,73 €	-5%
Juillet	20 618 €	25 122 €	22%	1,73 €	1,85 €	-7%
Août	17 124 €	22 529 €	32%	1,73 €	1,71 €	1%
Septembre	19 480 €	22 993 €	18%	1,80 €	1,75 €	3%
Octobre	18 363 €	21 671 €	18%	1,84 €	1,75 €	5%
Novembre	5 842 €	19 415 €	232%	1,73 €	1,48 €	17%
Décembre	13 060 €	23 040 €	76%	1,69 €	1,61 €	5%
Total	**167 480 €**	**233 668 €**	40%	1,67 €	1,74 €	-4%

TM : Ticket Moyen

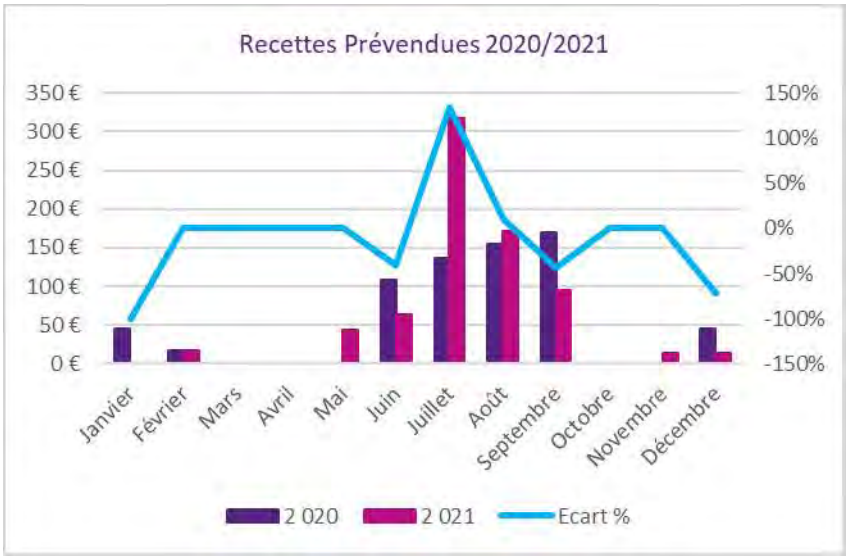




RECETTES PREVENDUES

Recettes Prévendues TTC	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	46 €	0 €	-100%
Février	17 €	17 €	0%
Mars	0 €	0 €	0%
Avril	0 €	0 €	0%
Mai	0 €	43 €	0%
Juin	109 €	64 €	-41%
Juillet	136 €	318 €	134%
Août	155 €	172 €	11%
Septembre	169 €	95 €	-44%
Octobre	0 €	0 €	0%
Novembre	0 €	13 €	0%
Décembre	46 €	13 €	-72%
Total	**678 €**	**735 €**	8%

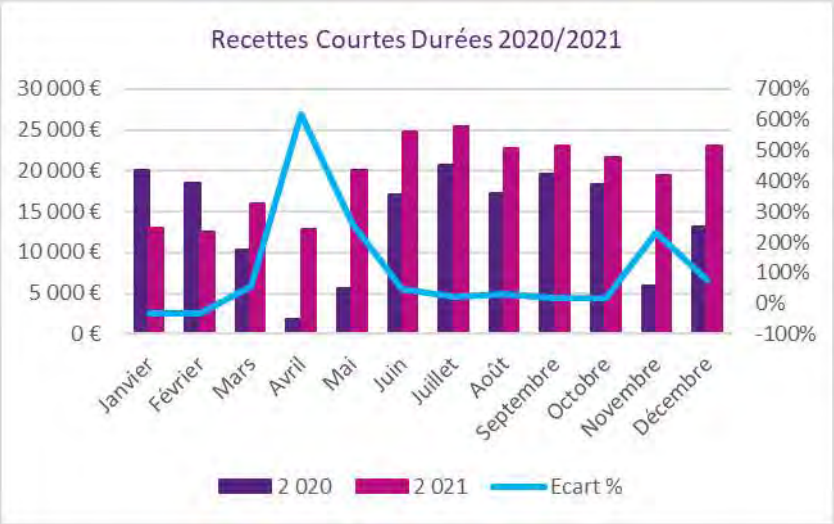
Prévendues : Forfaits de passage, chèques parking…



TOTAL RECETTES COURTE DUREE

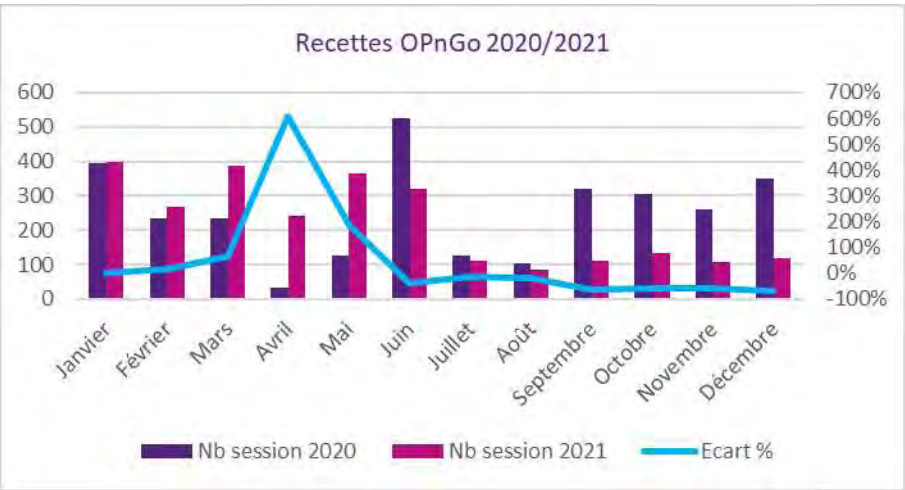
Recettes Courtes durées TTC	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	20 015 €	13 014 €	-35%
Février	18 490 €	12 519 €	-32%
Mars	10 257 €	15 971 €	56%
Avril	1 779 €	12 761 €	617%
Mai	5 573 €	20 002 €	259%
Juin	17 051 €	24 757 €	45%
Juillet	20 754 €	25 440 €	23%
Août	17 279 €	22 701 €	31%
Septembre	19 649 €	23 088 €	17%
Octobre	18 363 €	21 671 €	18%
Novembre	5 842 €	19 428 €	233%
Décembre	13 106 €	23 053 €	76%
Total	**168 158 €**	**234 403 €**	39%

Courtes Durées : Recettes Horaires + Prévendues



RECETTES OPNGO

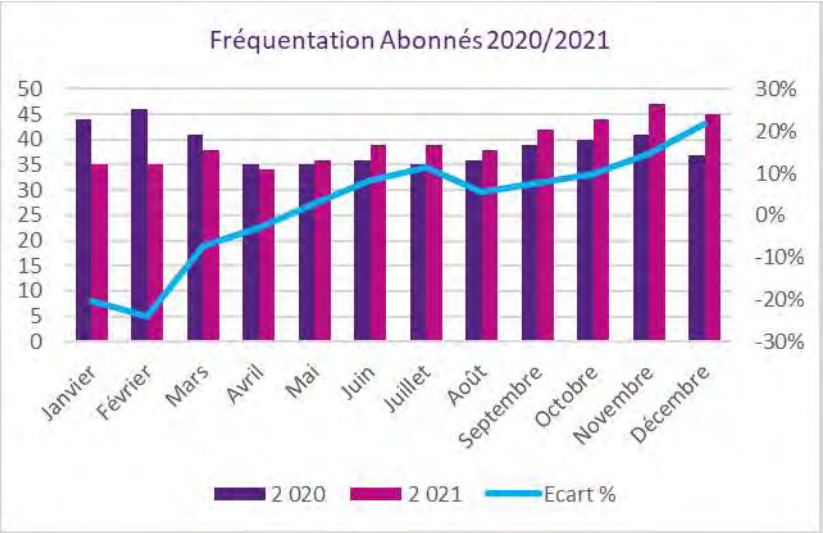
Recettes OPnGo TTC	Nb session 2020	Nb session 2021	Ecart %	CA 2020	CA 2021	Ecart TM 2020/2019
Janvier	394	397	1%	460 €	306 €	50%
Février	235	267	14%	31 €	112 €	-72%
Mars	236	386	64%	133 €	244 €	-45%
Avril	34	241	609%	5 €	116 €	-96%
Mai	128	364	184%	49 €	248 €	-80%
Juin	524	320	-39%	154 €	500 €	-69%
Juillet	128	111	-13%	70 €	237 €	-71%
Août	104	86	-17%	105 €	1 547 €	-93%
Septembre	319	111	-65%	340 €	255 €	33%
Octobre	306	132	-57%	293 €	722 €	-59%
Novembre	259	107	-59%	133 €	236 €	-44%
Décembre	349	118	-66%	225 €	312 €	-28%
Total	**3 016**	**2 640**	-12%	**1 999 €**	**4 835 €**	-59%



ABONNES

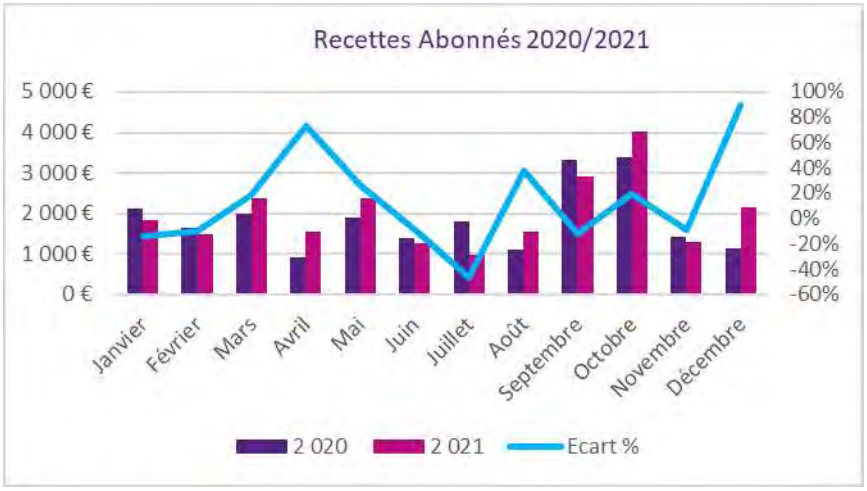
NOMBRE D'ABONNES

Fréquentation Abonnés	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	44	35	-20%
Février	46	35	-24%
Mars	41	38	-7%
Avril	35	34	-3%
Mai	35	36	3%
Juin	36	39	8%
Juillet	35	39	11%
Août	36	38	6%
Septembre	39	42	8%
Octobre	40	44	10%
Novembre	41	47	15%
Décembre	37	45	22%
Total	**465**	**472**	2%
Abonnement moyen	*39*	*39*	



RECETTES ABONNES

Recettes Abonnés TTC	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	2 126 €	1 818 €	-15%
Février	1 632 €	1 472 €	-10%
Mars	1 991 €	2 365 €	19%
Avril	899 €	1 559 €	74%
Mai	1 887 €	2 384 €	26%
Juin	1 386 €	1 265 €	-9%
Juillet	1 810 €	965 €	-47%
Août	1 111 €	1 531 €	38%
Septembre	3 319 €	2 916 €	-12%
Octobre	3 380 €	4 024 €	19%
Novembre	1 432 €	1 301 €	-9%
Décembre	1 127 €	2 134 €	89%
Total	**25 851 €**	**23 733 €**	-8%



POURCENTAGE D'UTILISATION DES MOYENS DE PAIEMENT

ANNEE	ESPECES	CB	TOTAL GR	PRELEVEMENT VIREMENT	CHEQUES	OPnGO
2010	57,25%	37,51%	1,36%	0,00%	3,88%	
2011	55,23%	40,60%	1,23%	0,00%	2,94%	
2012	53,30%	42,78%	1,43%	0,11%	2,38%	
2013	49,77%	45,66%	1,53%	0,22%	2,82%	
2014	45,87%	50,40%	1,63%	0,00%	2,10%	
2015	42,08%	53,14%	1,31%	1,71%	1,76%	
2016	35,54%	59,68%	1,52%	0,23%	3,03%	
2017	31,79%	62,90%	1,83%	0,27%	3,21%	
2018	29,12%	66,17%	1,89%	1,02%	1,80%	
2019	26,56%	69,02%	1,42%	1,22%	1,22%	0,55%
2020	21,39%	74,43%	1,28%	1,54%	0,25%	1,11%
2021	20,22%	77,06%	0,63%	0,00%	0,20%	1,90%

7.2. ACTIVITE DE LA VOIRIE

Ces tableaux sont constitués de données statistiques, il peut arriver qu'il y ait une légère différence avec les éléments comptables du compte de résultat (impayés, régularisation d'impayés, écart sur versement espèces…). En tout état de cause seul le compte de résultat détermine le chiffre d'affaires à prendre en compte.

BILAN DE L'ACTIVITE

2 021	Espèces	Nb Tickets émis	CB	Nb Tickets émis	OPnGo	Nb Tickets émis	Abonnements	TOTAL	Nb Tickets émis	Nb Places	Nb Jours	Ticket Moyen
Janvier	8 564,50 €	8 737	5 467,37 €	4 182	1 173,34 €	909	5 227,50 €	20 432,71 €	13 828	562	25	1,04 €
Février	9 131,80 €	9 298	4 486,00 €	3 538	1 055,80 €	779	4 701,50 €	19 375,10 €	13 615	562	24	1,02 €
Mars	8 944,00 €	9 255	7 970,10 €	5 827	1 054,33 €	840	6 115,50 €	24 083,93 €	15 922	562	26	1,09 €
Avril	10 594,50 €	10 817	5 390,40 €	4 755	1 102,08 €	814	7 070,50 €	24 157,48 €	16 386	562	25	0,00 €
Mai	7 995,90 €	8 127	5 659,20 €	4 065	1 104,10 €	786	5 577,00 €	20 336,20 €	12 978	562	24	1,60 €
Juin	9 730,90 €	9 746	6 053,00 €	4 694	1 206,02 €	915	7 963,00 €	24 952,92 €	15 355	562	26	1,39 €
Juillet*	10 191,10 €	10 255	5 005,60 €	3 770	1 030,61 €	767	4 477,00 €	20 704,31 €	14 792	562	19	1,07 €
Août	8 345,70 €	8 235	4 476,70 €	3 739	1 039,70 €	700	8 189,00 €	22 051,10 €	12 674	562	26	1,06 €
Septembre	11 123,30 €	11 212	5 657,70 €	4 332	1 403,73 €	921	7 028,00 €	25 212,73 €	16 465	562	26	1,08 €
Octobre	8 810,80 €	8 945	6 158,20 €	4 675	1 433,08 €	927	5 635,00 €	22 037,08 €	14 547	562	26	1,06 €
Novembre	7 874,40 €	8 021	6 289,50 €	4 523	1 352,12 €	953	6 220,50 €	21 736,52 €	13 497	562	24	1,09 €
Décembre	10 844,91 €	10 518	6 385,70 €	4 834	1 195,85 €	935	5 781,50 €	24 207,96 €	16 287	562	26	1,11 €
Total	**112 152**	**113 166**	**68 999**	**52 934**	**14 151**	**10 246**	**73 986**	**269 288**	**176 346**	**6 744**	**297**	**1,05 €**

** Gratuité de la Voirie lors de la Pescalune*

REPARTITION DES RECETTES

RECETTES HORAIRES

Nb Paiements Horaires	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	18 224	13 828	-24,12%
Février	17 258	13 615	-21,11%
Mars	9 688	15 922	64,35%
Avril	0	16 386	
Mai	792	12 978	1538,64%
Juin	13 472	15 355	13,98%
Juillet	15 651	14 792	-5,49%
Août	14 215	12 674	-10,84%
Septembre	16 226	16 465	1,47%
Octobre	19 242	14 547	-24,40%
Novembre	11 284	13 497	19,61%
Décembre	15 669	16 287	3,94%
Total	**151 721**	**176 346**	16,23%

Recettes Horaires TTC	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	18 983,76 €	15 205,21 €	-19,90%
Février	17 550,11 €	14 673,60 €	-16,39%
Mars	10 537,27 €	17 968,43 €	70,52%
Avril	0,00 €	17 086,98 €	
Mai	1 269,06 €	14 759,20 €	1063,00%
Juin	18 691,92 €	16 989,92 €	-9,11%
Juillet	16 763,15 €	16 227,31 €	-3,20%
Août	15 017,72 €	13 862,10 €	-7,70%
Septembre	17 514,28 €	18 184,73 €	3,83%
Octobre	20 330,47 €	16 402,08 €	-19,32%
Novembre	12 267,75 €	15 516,02 €	26,48%
Décembre	17 352,47 €	18 426,46 €	6,19%
Total	**166 277,96 €**	**195 302,04 €**	17,46%

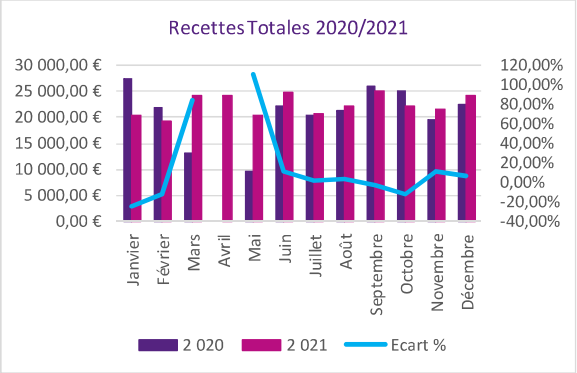
RECETTES ABONNES

Nb Abonnés	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	275	265	-3,64%
Février	291	294	1,03%
Mars	160	292	82,50%
Avril	159	283	77,99%
Mai	234	231	-1,28%
Juin	273	312	14,29%
Juillet	263	276	4,94%
Août	287	290	1,05%
Septembre	288	284	-1,39%
Octobre	285	296	3,86%
Novembre	289	278	-3,81%
Décembre	285	293	2,81%
Total	**3 089**	**3 394**	9,87%

Recettes Abonnés TTC	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	8 377,50 €	5 227,50 €	-37,60%
Février	4 443,50 €	4 701,50 €	5,81%
Mars	2 500,00 €	6 115,50 €	144,62%
Avril	0,00 €	7 070,50 €	
Mai	8 394,50 €	5 577,00 €	-33,56%
Juin	3 588,50 €	7 963,00 €	121,90%
Juillet	3 655,50 €	4 477,00 €	22,47%
Août	6 416,50 €	8 189,00 €	27,62%
Septembre	8 407,50 €	7 028,00 €	-16,41%
Octobre	4 780,00 €	5 635,00 €	17,89%
Novembre	7 142,00 €	6 220,50 €	-12,90%
Décembre	5 258,50 €	5 781,50 €	9,95%
Total	**62 964,00 €**	**73 986,00 €**	17,51%

RECETTES TOTALES

Recettes Totales TTC	2 020	2 021	Ecart %
Janvier	27 361,26 €	20 432,71 €	-25,32%
Février	21 993,61 €	19 375,10 €	-11,91%
Mars	13 037,27 €	24 083,93 €	84,73%
Avril	0,00 €	24 157,48 €	
Mai	9 663,56 €	20 336,20 €	110,44%
Juin	22 280,42 €	24 952,92 €	11,99%
Juillet	20 418,65 €	20 704,31 €	1,40%
Août	21 434,22 €	22 051,10 €	2,88%
Septembre	25 921,78 €	25 212,73 €	-2,74%
Octobre	25 110,47 €	22 037,08 €	-12,24%
Novembre	19 409,75 €	21 736,52 €	11,99%
Décembre	22 610,97 €	24 207,96 €	7,06%
Total	**229 241,96 €**	**269 288,04 €**	17,47%



RECETTES ABONNEMENTS CUMUL ANNUEL

Données statistiques

Abonnements	Résident		Professionnel		TOTAL Abonnements	
Nb / Durée	2 020	2 021	2 020	2 021	2 020	2 021
Moy. mensuell	76	90	9	10	85	100
Moy. trimestri	66	73	17	14	83	87
Moy. annuelle	57	64	29	32	86	96
Recette TTC	**44 868,00 €**	**54 165,00 €**	**18 096,00 €**	**19 821,00 €**	**62 964,00 €**	**73 986,00 €**

8.

BILAN FINANCIER : COMPTE DE RESULTAT ET PATRIMOINE

8.1. PATRIMOINE DE DELEGATION

VARIATION DU PATRIMOINE IMMOBILIER

A la lumière des explications données par l'ordre des experts comptables dans l'ouvrage relatif au rapport annuel du délégataire de service (analyse de l'obligation et du contenu du rapport à jour du décret du 14 mars 2005), la rubrique relative à l'état des variations du patrimoine immobilier intervenues dans le cadre du contrat, a pour objet les acquisitions ou cessions de biens immeubles intervenus dans le cadre du contrat.

A ce titre aucune variation n'est intervenue au cours de l'exercice 2021.

PARC CANAL

Informations sur le patrimoine de la délégation au 31 décembre 2021

Parc de stationnement Lunel Canal

Code sous-classe immo.	Libellé Compte	Valeur Brute au 31/12/2021	Cumul Amortissement au 31/12/2021	Valeur nette comptable au 31/12/2021
BIENS DE RETOUR	MAT ET OUTILLAGE EN CONCESSION	120 870 -	55 463	65 407
Total BIENS DE RETOUR		**120 870 -**	**55 463**	**65 407**
BIENS DE REPRISE*	MATERIEL ENGINS ET GROS OUTILLAG	5 755 -	5 755	-
	MOBILIER ET MATERIEL INFORMATIQU	1 844 -	1 844	-
Total BIENS DE REPRISE*		**7 599 -**	**7 599**	**-**
Total général		**128 469 -**	**63 062**	**65 407**

***quote part des actifs immobilisés détenus par Indigo Park**

Parc de stationnement Lunel Canal

en euros H.T.	31/12/2021
Immobilisations Valeur Comptable Brute	128 469
Immobilisations Valeur Comptable Nette	65 407
Immobilisation en cours	5 673

VOIRIE

Informations sur le patrimoine de la délégation au 31 décembre 2021

Parc de stationnement Lunel Voirie

Code sous-classe immo.	Libellé Compte	Valeur Brute au 31/12/2021	Cumul Amortissement au 31/12/2021	Valeur nette comptable au 31/12/2021
BIENS DE RETOUR	AAI EN CONCESSION	43 236	- 5 517	37 719
	MAT ET OUTILLAGE EN CONCESSION	216 551	- 104 760	111 791
Total BIENS DE RETOUR		**259 787**	**- 110 277**	**149 511**
BIENS DE REPRISE*	MATERIEL ENGINS ET GROS OUTILLAG	33 953	- 13 589	20 364
	MOBILIER ET MATERIEL INFORMATIQU	16 800	- 4 536	12 264
	PETITS MOBILIER ET MATERIEL DE B	829	- 466	363
Total BIENS DE REPRISE*		**51 582**	**- 18 591**	**32 991**
Total général		**311 369**	**- 128 868**	**182 501**

***quote part des actifs immobilisés détenus par Indigo Park**

Parc de stationnement Lunel Voirie

en euros H.T.	31/12/2021
Immobilisations Valeur Comptable Brute	311 369
Immobilisations Valeur Comptable Nette	182 501
Immobilisation en cours	21 368

8.2. COMPTE DE RESULTAT

PARC CANAL

PARC DE STATIONNEMENT	340207 Lunel Canal
DELEGANT	VILLE DE LUNEL
DELEGATAIRE	INDIGO INFRA
ANNEE	2021

Compte de résultat de la délégation de service public au 31/12/2021

EN H.T.	Année 2020	Année 2021	2021 / 2020 en valeur	2021 / 2020 en %
Horaires parcs	139 685	195 974	56 289	40,3%
Abonnés parcs	32 210	19 167	-13 042	-40,5%
Voirie				
Garantie de recettes villes				
Prestation de services				
Activité de Contrôle				
Appels de charges amodiataires				
Activités annexes	50		-50	-100,0%
Sous Total Chiffre d'Affaires	171 945	215 142	43 197	25,1%
Subventions d'exploitation				
Autres Produits	0		-0	-100,0%
Sous Total Autres Produits	0		-0	-100,0%
Total Produits d'Exploitation	**171 945**	**215 142**	**43 197**	**25,1%**
Personnel Interne Au Groupe VP (Yc Personnel Technique)	-37 906	-42 351	-4 445	11,7%
Personnel Contrat à Durée Determinée				
Autre Personnel externe et Frais Divers	-70		70	-100,0%
Personnel Intérimaire d'Exploitation				
Prestations de Nettoyage	-5 344	-24 408	-19 064	356,7%
Prestations de Gardiennage				
Sous Total Frais de Personnel	-43 320	-66 759	-23 439	54,1%
Entretien : Interventions Techniques et Fournitures	1 205	21 385	20 180	1674,4%
Entretien : Contrats				
Electricité, Fluides	-1 730	-1 547	183	-10,6%
Autres Prestations Sous Traitées				
Frais de Télécommunication	-2 138	-2 094	44	-2,1%
Location Matériel d'Exploitation				
Sous Total Autres Frais d'Exploitation	-2 662	17 745	20 407	-766,5%
Actions Commerciales	-192	-87	105	-54,6%
Collecte de Fonds et Commissions	-6 267	-9 864	-3 596	57,4%
Frais Administratifs et Divers	-205	-436	-231	112,9%
Sous Total Frais Fonct. Adm. & Commerc.	-6 664	-10 387	-3 723	55,9%
Total Charges Directes d'Exploitation	**-52 646**	**-59 402**	**-6 755**	**12,8%**
Police d'Assurances	-1 155	-1 291	-136	11,7%
Sinistres	1 612		-1 612	-100,0%
Loyers, Charges Locatives et de Co-Propriété	-962	-1 076	-113	11,8%
Redevances Aux Concédants	-6 000	-6 000		0,0%
Taxes et Versements Assimilés	-11 934	-11 301	634	-5,3%
Autres Charges et Provisions Courantes	-1	-1	-0	19,4%
Charges de Gros Entretien				
Frais de Pilotage et d'Encadrement Région	-3 473	-4 217	-744	21,4%
Frais Généraux Siège	-13 996	-13 705	291	-2,1%
Total Autres Charges d'Exploitation	-35 910	-37 589	-1 680	4,7%
Total Autres Charges d'Exploitation	**-35 910**	**-37 589**	**-1 680**	**4,7%**
Total Charges d'Exploitation	**-88 556**	**-96 991**	**-8 435**	**9,5%**
Autres Charges Non Courantes				
Dot. Amort. Mat. Bureau / Transport				
Dotations aux amortissements d'Exploitation	-1 359	-52 218	-50 859	3742,7%
Autres Provisions Non Courantes				
Total Amortissements et Provisions Non Courantes	-1 359	-52 218	-50 859	3742,7%
Total Charges Non Courantes	**-1 359**	**-52 218**	**-50 859**	**3742,7%**
EBIT	**82 030**	**65 933**	**-16 097**	**-19,6%**
Frais Financiers	-318	-325	-7	2,1%
Total Frais Financiers	-318	-325	-7	2,1%
Total Frais Financiers	**-318**	**-325**	**-7**	**2,1%**
Resultat Net avant Impot Parc	**81 712**	**65 608**	**-16 104**	**-19,7%**

VOIRIE

PARC DE STATIONNEMENT	340206 Lunel Voirie
DELEGANT	VILLE DE LUNEL
DELEGATAIRE	INDIGO INFRA
ANNEE	2021

Compte de résultat de la délégation de service public au 31/12/2021

EN H.T.	Année 2020	Année 2021	2021 / 2020 en valeur	2021 / 2020 en %
Horaires parcs				
Abonnés parcs				
Voirie	36 889	45 917	9 028	24,5%
Garantie de recettes villes				
Prestation de services				
Activité de Contrôle				
Appels de charges amodiataires				
Activités annexes				
Sous Total Chiffre d'Affaires	36 889	45 917	9 028	24,5%
Subventions d'exploitation				
Autres Produits				
Sous Total Autres Produits				
Total Produits d'Exploitation	**36 889**	**45 917**	**9 028**	**24,5%**
Personnel Interne Au Groupe VP (Yc Personnel Technique)	-39 598	-42 575	-2 977	7,5%
Personnel Contrat à Durée Determinée				
Autre Personnel externe et Frais Divers	-677	-780	-103	15,2%
Personnel Intérimaire d'Exploitation				
Prestations de Nettoyage				
Prestations de Gardiennage				
Sous Total Frais de Personnel	-40 275	-43 355	-3 080	7,6%
Entretien : Interventions Techniques et Fournitures	-9 694	-8 218	1 475	-15,2%
Entretien : Contrats	-3 260	-3 712	-452	13,9%
Electricité, Fluides				
Autres Prestations Sous Traitées				
Frais de Télécommunication	-1 745	-9 316	-7 571	433,9%
Location Matériel d'Exploitation	-107		107	-100,0%
Sous Total Autres Frais d'Exploitation	-14 805	-21 247	-6 441	43,5%
Actions Commerciales				
Collecte de Fonds et Commissions	-2 023	-1 587	435	-21,5%
Frais Administratifs et Divers		-30	-30	
Sous Total Frais Fonct. Adm. & Commerc.	-2 023	-1 617	406	-20,0%
Total Charges Directes d'Exploitation	**-57 103**	**-66 219**	**-9 116**	**16,0%**
Police d'Assurances	-84	-92	-7	8,8%
Sinistres				
Loyers, Charges Locatives et de Co-Propriété				
Redevances Aux Concédants	-6 000	-6 000		0,0%
Taxes et Versements Assimilés	-1 743	-1 052	691	-39,6%
Autres Charges et Provisions Courantes	0	0	0	533,3%
Charges de Gros Entretien				
Frais de Pilotage et d'Encadrement Région	-745	-900	-155	20,8%
Frais Généraux Siège	-3 002	-2 925	77	-2,6%
Total Autres Charges d'Exploitation	-11 574	-10 968	606	-5,2%
Total Autres Charges d'Exploitation	**-11 574**	**-10 968**	**606**	**-5,2%**
Total Charges d'Exploitation	**-68 678**	**-77 187**	**-8 510**	**12,4%**
Autres Charges Non Courantes				
Dot. Amort. Mat. Bureau / Transport	-2 330	-2 443	-113	4,9%
Dotations aux amortissements d'Exploitation	-32 438	-35 187	-2 749	8,5%
Autres Provisions Non Courantes				
Total Amortissements et Provisions Non Courantes	-34 768	-37 630	-2 862	8,2%
Total Charges Non Courantes	**-34 768**	**-37 630**	**-2 862**	**8,2%**
EBIT	**-66 556**	**-68 900**	**-2 344**	**3,5%**
Frais Financiers	-8 325	-8 604	-279	3,3%
Total Frais Financiers	-8 325	-8 604	-279	3,3%
Total Frais Financiers	**-8 325**	**-8 604**	**-279**	**3,3%**
Resultat Net avant Impot Parc	**-74 881**	**-77 504**	**-2 623**	**3,5%**

ANALYSE COMPARATIVE DU COMPTE DE RESULTAT 2020/2021

- Le chiffre d'affaires est en forte hausse vs 2020 suite à la sortie progressive de la crise sanitaire.

  L'amélioration est significative à la fois sur la fréquentation horaire et voirie. Concernant les abonnés, nous avions une régularisation comptable en 2020 qui explique l'écart VS 2021 sur ce poste.

- Les dépenses d'exploitation sont en hausse du fait principalement du retour du contrat de nettoyage à 100%.

9.

ANNEXES

9.1. ANNEXES

ANNEXE 1 : ETABLISSEMENT DES COMPTES RETRAÇANT LA TOTALITE DES OPERATIONS AFFERENTES A L'EXECUTION DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC

ANNEXE 2 : PRESENTATION DES METHODES ET DES ELEMENTS DE CALCUL ECONOMIQUE ANNUEL ET PLURIANNUEL

ANNEXE 3 : REGLES ET METHODES COMPTABLES

ANNEXE 4 : GESTION DES FRAIS DE STRUCTURE

INDIGO

ETABLISSEMENT DES COMPTES RETRAÇANT LA TOTALITE DES OPERATIONS AFFERENTES A L'EXECUTION DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC
(données comptables – exercice 2021)

Conformément à l'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales (loi n° 95.127 du 8 février 1995) et à l'article L 3131 – 5 du code de la commande publique, notre société est tenue de présenter à l'autorité délégante un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public.

Les articles R 3131-2 à R3131-4 du code de la commande publique, encadrent son contenu en énumérant les « *données comptables* » qui doivent figurer dans le compte-rendu retraçant les opérations de l'exercice comptable :

a- Le compte annuel de résultat de l'exploitation de la délégation rappelant les données présentées l'année précédente au titre du contrat en cours.
Pour l'établissement de ce compte, l'imputation des charges s'effectue par affectation directe pour les charges directes et selon les critères internes issus de la comptabilité analytique ou selon une clé de répartition dont les modalités sont précisées dans le rapport pour les charges indirectes et notamment les charges de structure ;

b- Une présentation des méthodes et des éléments de calcul économique annuel et pluriannuel retenus pour la détermination des produits et charges directs et indirects imputés au compte de résultat de l'exploitation, les méthodes étant identiques d'une année sur l'autre sauf modification exceptionnelle et dûment motivée ;

c- Un état des variations du patrimoine immobilier intervenues dans le cadre du contrat ;

d- Un compte-rendu de la situation des biens et immobilisations nécessaires à l'exploitation du service public délégué, comportant notamment une description des biens et le cas échéant le programme d'investissement y compris au regard des normes environnementales et de sécurité ;

e- Un état du suivi du programme contractuel d'investissements en premier établissement et du renouvellement des biens et immobilisations nécessaires à l'exploitation du service public délégué ainsi qu'une présentation de la méthode de calcul de la charge économique imputée au compte annuel de résultat d'exploitation de la délégation ;

f- Un état des autres dépenses de renouvellement réalisées dans l'année conformément aux obligations contractuelles ;

g- Un inventaire des biens désignés au contrat comme biens de retour et de reprise du service délégué ;

h- Les engagements à incidences financières, y compris en matière de personnel, liés à la délégation de service public et nécessaires à la continuité du service public.

Plus précisément, vous trouverez dans notre rapport les éléments répondant aux points rappelés ci-dessus, étant précisé que notre société s'est rapprochée du modèle préconisé par l'ordre des experts comptables (« le rapport annuel du délégataire de service public », édité par Le courrier des Maires et des Elus Locaux)

Vous trouverez jointes au compte annuel de résultat de l'exploitation les pièces suivantes :

- Présentation des méthodes et des éléments de calcul économique annuel et pluriannuel (a/b).
- Annexe 1- règles et méthodes comptables (a/b), intégrant la méthode de calcul de la charge économique imputée au compte annuel d'exploitation de la délégation (e)
- Annexe 2 – gestion des services communs (a/b).

INDIGO

A la lumière des explications données par l'ordre des experts comptables dans l'ouvrage relatif au rapport annuel du délégataire de service (analyse de l'obligation et du contenu du rapport à jour du décret du 14 mars 2005), la rubrique relative à l'état des variations du patrimoine immobilier intervenues dans le cadre du contrat (I-c) de l'article R3131-3 du code de la commande publique, a pour objet les acquisitions ou cessions de biens immeubles intervenus dans le cadre du contrat.

Concernant le compte-rendu de situation des biens et immobilisations (art. R 3131-4 (1°-a) du code de la commande publique), nous vous renvoyons d'une part au descriptif des équipements visés dans le rapport, et d'autre part le cas échéant au programme prévisionnel d'investissement pour l'exercice 2021.

Ensuite, l'inventaire des biens de la délégation, prévu au paragraphe 1° - c) de l'article R 3131-4 du code de la commande publique est intégré dans le rapport.

Il est complété par un état récapitulatif des investissements immobilisés nécessaires à l'exploitation du service public délégué réalisés au cours de l'exercice 2021 (art. R 3131-4 1° -b du code de la commande publique), ainsi qu'un état des autres dépenses de renouvellement (ayant la nature de charge) réalisées dans l'année (art. R 3131-3 -1° - c du code de la commande publique).

Enfin, à ce jour, seuls la reprise du personnel affecté à l'exécution de chaque contrat et le cas échéant les contrats de crédit-bail, nous semblent devoir être recensés comme des engagements à incidences financières nécessaires à la continuité du service public délégué (art. R 3131-4 -1° - d du code de la commande publique).

Par la production de ce rapport, notre société a rempli les obligations qui lui sont imposées par l'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales, et les articles L 3131 – 5 et R3131-2 et suivants du code de la commande publique. Il sera présenté lors d'une prochaine réunion de l'Assemblée Délibérante qui prend acte de sa transmission.

Dans le cadre plus général de son droit de contrôle, le délégant peut souhaiter avoir communication d'éléments supplémentaires, en dehors des obligations liées à la remise du rapport du délégataire. Notre société apportera bien entendu toutes les réponses utiles. Si la communication de ces éléments est souhaitée en vue de l'Assemblée Délibérante ayant pour objet de prendre acte de la transmission du rapport, nous vous remercions de bien vouloir nous réserver un délai raisonnable de préparation et de réponse.

Toutes les pièces justificatives des éléments de ce rapport dont le délégant souhaiterait avoir communication dans le cadre de son droit de contrôle, sont tenues à sa disposition.

Puteaux – La Défense, le 30 mars 2022

Le Directeur Administratif et Financier
Etienne PIQUET

INDIGO

PRESENTATION DES METHODES ET DES ELEMENTS DE CALCUL ECONOMIQUE ANNUEL ET PLURIANNUEL

(Articles R 3131-3 - 1°) – a et b du code de la commande publique)

- Les méthodes et éléments de calcul économique sont identiques et homogènes pour l'ensemble des sociétés françaises du groupe INDIGO.
- La structure analytique de notre société est identique à celle des autres sociétés du groupe.
- Le compte de résultat de l'exploitation reprend la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la Délégation de Service Public (DSP), issues de la comptabilité analytique de notre société.
- Dans tous les cas, les éléments comptables, financiers et économiques présentés dans le rapport du délégataire émanent des états financiers de la comptabilité générale du délégataire ou du siège auquel il se rattache, établis conformément aux principes du Plan Comptable Général. Ils ont pour vocation la présentation économique des données financières de la DSP sur la durée du contrat et retracent la réalité économique du service.

Les principaux éléments concourant à l 'établissement du compte annuel de résultat d'exploitation se composent en :

1. **Produits et charges directs**

Les opérations sont directement affectables au contrat ou à l'ouvrage. C'est le cas de la plus grande partie des postes figurant au compte de résultat :

- Produits : chiffre d'affaires, subvention d'exploitation et appels de charges amodiataires, ainsi que les produits divers.

- Charges : frais de personnel, frais d'entretien, maintenance et réparation, coûts liés à l'énergie et aux consommables, autres services extérieurs et honoraires, frais de fonctionnement administratifs et commerciaux, frais de sinistres nets de remboursement d'assurances, redevances et loyers dues au concédant, Contribution Economique Territoriale et Taxes foncières, charges de gros entretien et les charges de crédit-bail (amortissement et intérêts) le cas échéant.

2. **Charges calculées**

Il s'agit essentiellement de la quote-part annuelle d'amortissement[1] liée à l'investissement d'origine et aux investissements de renouvellement, ainsi que les dotations aux amortissements de fin de contrat qui sont constatées dès que la durée d'utilité des équipements excède la durée du contrat et que le délégataire a l'obligation de les remettre gratuitement au délégant au terme normal du contrat.

Les règles et modalités comptables sont décrites dans l'annexe 1.

[1] Hors impairment tests : le compte de résultat de l'exploitation reprend la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la Délégation de Service Public (DSP), issues de la comptabilité analytique de notre société en excluant à compter de l'exercice 2015 l'impact des impairment tests, en cohérence avec la présentation de l'inventaire du patrimoine de la délégation de service public.

3. Charges indirectes

Elles recouvrent l'ensemble des frais communs nécessaires à plusieurs ouvrages ou contrats. Ceux-ci sont mutualisés au sein de sociétés prestataires

a. Les frais de structure

Les frais de structure relatifs à l'exercice 2021 sont facturés au moyen d'une clé de répartition dont le mécanisme est décrit à l'annexe 2.

b. Les polices d'assurances

Elles sont négociées annuellement au niveau du groupe INDIGO, afin de bénéficier d'économies d'échelles et regroupent :
- la Responsabilité Civile d'exploitation,
- la police Dommages parcs et locaux d'exploitation.

Elles sont affectées à chaque site d'exploitation au prorata du chiffre d'affaires généré par celui ci.

c. Les charges financières

Quel que soit le mode de financement de l'ouvrage ou du contrat (emprunt ou fonds propres), il en résulte nécessairement une charge financière représentative du coût de ce financement.

Au sein du groupe INDIGO, il est réalisé une affectation standard de cette charge financière. Pour l'exercice 2021, il est appliqué un pourcentage de 3,9 % à la valeur non amortie, hors incidences des éventuelles dépréciations d'actifs au 31/12/2021. Le taux est revu annuellement à compter de l'exercice 2018 afin de refléter le coût d'endettement du groupe INDIGO et l'évolution de la conjoncture économique.

* *
*

INDIGO

ANNEXE 1

REGLES ET METHODES COMPTABLES

Le bilan et le compte de résultat de l'exercice ont été établis dans le respect des principes généraux comptables et conformément aux conventions, règles et méthodes d'évaluation générales comptables. Les comptes arrêtés au 31 décembre 2021 ont été préparés dans le respect des conventions générales prescrites par le plan comptable général, issu du règlement ANC n° 2016-07.

Par ailleurs, la société applique les dispositions comptables du règlement ANC n°2015-06 relatif au fonds commercial et au mali technique. L'application de ce règlement n'a pas d'incidence sur les comptes de la société.

La méthode de base retenue pour l'évaluation du patrimoine de la concession est la méthode des coûts historiques. Les principales méthodes utilisées sont les suivantes :

1. Immobilisations incorporelles
Les immobilisations incorporelles comprennent :
(a) Les concessions
Sous cette rubrique figurent les droits d'entrée versés pour l'exploitation de certains parcs de stationnement ainsi que les immobilisations du domaine concédé incluant tout type d'immobilisations, revenant au concédant sans indemnité, au terme normal du contrat de concession. Il s'agit principalement :

- de gros-œuvre et de certains biens non renouvelables. Ces biens sont évalués à leur coût historique. Ces ouvrages ainsi que les droits d'entrée sont amortis linéairement sur la durée des contrats concernés sauf pour certains qui ont été dotés, à leur origine, d'un plan d'amortissement progressif.
- d'agencements renouvelables, d'installations techniques et de matériels amortis linéairement sur la durée probable d'utilisation.

(b) Les autres immobilisations incorporelles
Sous cette rubrique figurent notamment les logiciels. Ils sont amortis selon leur nature sur des durées variant de 1 à 5 ans.

2. Immobilisations corporelles
Les immobilisations corporelles comprennent les investissements propres à la société. Il s'agit de :
(a) constructions :
Parcs en pleine propriété ou bien acquis dans le cadre de baux à construction ou de baux emphytéotiques. Ces immobilisations sont évaluées et amorties linéairement sur une durée de 30 à 50 ans.

(b) matériels et outillages et autres immobilisations corporelles :
Ces éléments sont évalués à leur coût d'acquisition et amortis selon la durée de vie du bien. Les durées les plus couramment pratiquées sont les suivantes :

Immobilisations	Durée	Mode
Installation technique, matériel et outillage	2 à 30 ans	linéaire
Installation générale, agencement, aménagement	7 à 10 ans	linéaire
Matériel de transport	4 ans	linéaire
Matériel de bureau et informatique	3 à 5 ans	linéaire
Mobilier	7 à 9 ans	linéaire

La société applique les modalités d'amortissements dites de durée de vie utile. Ces modalités consistent à amortir le dernier renouvellement sur la durée résiduelle du contrat.

3. Provisions
Renouvellement et grosses réparations :
Sauf obligation contractuelle il n'est pas constitué de provision de renouvellement ou grosses réparations dans la mesure où ces dépenses sont immobilisées selon les méthodes décrites aux points 1 et 2.

INDIGO

ANNEXE 2

GESTION DES FRAIS DE STRUCTURE
Exercice 2021

A. Description du mécanisme de gestion des frais de structure du groupe INDIGO
Conformément aux règles d'organisation du groupe INDIGO, motivée par des objectifs de rationalisation et d'harmonisation des moyens mis en œuvre, la Société Délégataire confie aux sociétés compétentes du groupe, la société Indigo Park et la société Indigo Group depuis 2015, des missions de prestations de services pour l'exploitation des sites gérés par le groupe.
Les moyens des sociétés Indigo Park et Indigo Group comprennent ainsi les services dits communs correspondant aux services administratifs et fonctionnels du groupe INDIGO répartis géographiquement entre le siège social à Puteaux et les Directions Régionales.
Cette organisation permet aux sociétés Indigo Group et Indigo Park de disposer de moyens, notamment humains, importants et spécialisés, au bénéfice de l'ensemble des sociétés du groupe.

Ces frais de structure sont supportés par la Société Délégataire selon la méthode décrite ci-dessous.

B. Clé de répartition des frais de structure - Eléments chiffrés
La clé de répartition des frais de structure repose sur le chiffre d'affaires.
Les conventions de prestations de services internes du groupe prévoient, comme c'est l'usage communément admis dans l'OCDE, une refacturation basée sur l'assiette réelle des dépenses des sociétés Indigo Park et Indigo Group, ramenée à la quote-part de chiffre d'affaires du contrat dans le chiffre d'affaires consolidé.
La convention de licence de marque prévoit une rémunération basée sur un pourcentage de chiffre d'affaires, ici encore dans le cadre d'un usage communément admis dans l'OCDE.
Ainsi, concernant l'exercice 2021, l'affectation des frais de structure correspond à 8,33% du chiffre d'affaires du contrat de délégation de service public.

C. Gestion de l'Activité par les frais de structure
Indigo Park assure ainsi des missions de gestion technique, administrative, commerciale et comptable afférente à l'exploitation et exécute toutes les tâches relevant d'une gestion courante de ladite exploitation. A cette fin, la Société Indigo Park remplit notamment les missions suivantes :

1. <u>Exécution directe de l'activité</u>
- Recrutement et gestion administrative du personnel nécessaire à l'exécution de l'Activité,
- Etablissement de la paie du personnel,
- Suivi des litiges et des contentieux prud'homaux,
- Animation des instances sociales représentatives et relations avec les syndicats patronaux et des salariés,
- Mise en œuvre du plan de formation professionnelle continue,
- Etablissement des statistiques d'exploitation, des rapports d'activité et de tous autres documents auxquels la société est assujettie légalement ou contractuellement.

2. <u>Missions d'exploitation</u>
- Suivi technique des sites de stationnement (parcs ou voirie) dont la gestion a été confiée à la Société ou dont elle est propriétaire et de leurs équipements,
- Entretien des sites précités,
- Maintenance et entretien des équipements précités,
- Choix des et relations avec les fournisseurs, le cas échéant conformément aux et avec le bénéfice des conditions d'achat propres au groupe INDIGO,
- Collecte des recettes pour le compte de la Société ou de ses clients amont,
- Relations avec les clients amonts,
- Relations avec les usagers/utilisateurs, notamment dans le cadre du Centre de Relation Clients (le « CRC ») ainsi que du Centre National de Télé-Opération (le « CNTO ») ou des Centres Régionaux de Télé-Opération (les « CRTO »),
- Mise en œuvre de la politique de qualité et de services du Groupe, ainsi que de sa charte graphique et de ses normes en matière d'aménagement et de signalétique mais aussi de politique environnementale,
- Application des dispositions contractuelles et réglementaires,
- Application et contrôle du respect des règles de sécurité,
- Recrutement et gestion du personnel nécessaire à l'exécution de l'Activité,

INDIGO

ANNEXE 2

- Etablissement des statistiques, des rapports d'activité et plus généralement de tous autres documents à la production desquels la Société est assujettie légalement ou contractuellement, aux fins de validation par la Société et envoi par cette dernière, en tant que de besoin, aux destinataires concernés,
- Définition des conditions d'exploitation et surveillance générale de l'exploitation.

3. Missions commerciales
- Etudes de marché,
- Prospection de marché,
- Animation commerciales, développement de la clientèle aval,
- Etude des produits et tarifs.

4. Missions administratives
- Etablissement des règlements intérieurs,
- Suivi de la réglementation spécifique à l'Activité,
- Suivi des dossiers contentieux en demande ou en défense, qu'ils soient ou non liés à des sinistres couverts par une police d'assurance,
- Suivi et rédaction de contrats et d'avenants,
- Etablissement des contrats d'abonnement et de location ou de cession de droits d'occupation (dont les amodiations),
- Gestion du programme d'assurances, comprenant la souscription des polices d'assurance bénéficiant directement ou indirectement à la Société, ainsi que la gestion complète des sinistres subis par la Société ou causés aux tiers dans le cadre de l'Activité,
- Suivi de la conformité à la règlementation, notamment en ce qui concerne la protection des données à caractère personnel, la situation des fournisseurs ou la lutte contre la corruption.

5. Gestion de la société délégataire
- Gestion du système informatique et mise en place de nouveaux logiciels et équipements,
- Contrôle de gestion, suivi budgétaire,
- Elaboration, mise en place et suivi des procédures comptables,
- Gestion de la trésorerie et des financements, négociation auprès des organismes bancaires des conditions de crédit ou de placement,
- Tenue de la comptabilité et établissement des déclarations fiscales,
- Etablissement de la consolidation et du reporting de gestion selon les normes appliquées par le Groupe INDIGO,
- Relations avec les Commissaires aux comptes,
- Gestion des réunions des organes sociaux et plus généralement toutes tâches relevant du droit des sociétés, ainsi que des délégations de pouvoirs en toutes matières,
- Suivi de la conformité à la règlementation, notamment en ce qui concerne la protection des données à caractère personnel ou la lutte contre la corruption.

Indigo Group consent une licence d'utilisation de ses marques et noms de domaine à la Société Délégataire et lui apporte son expertise dans les domaines suivants :

1. Politique de marque
Définition, coordination de la politique d'image du Groupe en France et à l'international, validation des évènementiels, de la communication externe et interne, actions de développement et de suivi propre au Groupe.

2. Stratégie, études, développement
Définition des axes de stratégie, du marketing et de la communication du Groupe, réflexion sur les opérations de croissance externe ou de partenariat, validation des opérations retenues, réalisation d'études de marché et d'une veille concurrentielle.

3. Financement
Opérations de financements long terme, gestion des taux d'intérêt et du change, cautionnements et garanties, opérations en capital, prêts, relations avec les banques et les organismes de notation, politique de financement.

4. Innovation
Promotion, coordination, impulsion et validation des innovations retenues.

INDIGO

ANNEXE 2

5. Audit interne
Sécurisation des données informatiques et monétiques, de création de valeur des organisations.

Les sociétés Indigo Park et Indigo Group interviennent sous le contrôle et la responsabilité de la société Délégataire qui reste, en tout état de cause le seul et unique cocontractant de la collectivité déléguante.

INDIGO

INDIGO PARK
Direction Régionale Sud Est
04 91 37 34 48

M. ALIBERT indique que que l'on s'approche des niveaux 2021 en termes de recettes et de tickets d'abonnement. Par ailleurs, il signale une erreur page 775 : le moyen de paiement en espèces est de 20,22 %.

Le Conseil Municipal prend acte de la présentation du rapport annuel du délégataire pour la gestion et l'exploitation du stationnement payant sur voirie et du parking du Canal pour l'exercice 2021.

3.6 - RAPPORT DU DÉLÉGATAIRE - SPECTACLES TAURINS ET ÉQUINS

Rapporteur : M. CRÉCHET.

Annexe : Synthèse et rapport du délégataire

Conformément à l'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales, le délégataire remet chaque année à l'autorité délégante un rapport annuel présentant l'exécution du service ainsi que les données techniques et financières s'y rapportant. L'examen de ce rapport est mis à l'ordre du jour de l'assemblée délibérante qui en prend acte.

Le rapport du délégataire est joint en annexe à la présente note de synthèse.

Le rapport du délégataire a été soumis, pour avis, lors de la Commission Consultative des Services Publics Locaux réunie le 21 septembre 2022.

Il est proposé au Conseil de prendre acte de la présentation du rapport annuel du délégataire des spectacles taurins et équins dans les Arènes pour l'exercice 2021.

SYNTHÈSE DU RAPPORT ANNUEL 2021

DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC POUR LA GESTION DES SPECTACLES TAURINS ET ÉQUINS DANS LES ARÈNES

Nom du délégataire : JSPH
Durée de la délégation : 4 ans

I. RAPPEL SUR L'ORGANISATION DU SERVICE

Il est présenté à la commission le rapport d'activité de l'année 2021 pour la délégation relative à la gestion des spectacles taurins et équins dans les Arènes de Lunel.

Un contrat de Délégation de Service Public a été conclu pour une période de 4 ans allant du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2021 avec la société JSPH .

La programmation doit comprendre à minima :
- 7 courses camarguaises
- 1 novillada
- 1 toro-mousse

II. FRÉQUENTATION ET QUALITÉ DE SERVICE

1) Rapport qualitatif

Il est à noter que cette seconde année marquée par l'épidémie du Covid-19 a eu un impact considérable sur l'affluence du public dans les arènes. Durant le premier semestre, le délégataire a été contraint d'annuler les 3 premières courses camarguaises. A compter du mois du juillet, la mise en place du PASS sanitaire a eu comme effet la limitation de la présence du public.

Les spectacles proposés ont été d'une très bonne qualité. Les courses camarguaises dans leur ensemble, le spectacle équestre ainsi que la corrida ont notamment connu un véritable succès auprès du public. A l'occasion de la « Finale du Trophée Pescalune », la mise valeur des arènes a été particulièrement appréciée.

La diversité des évènements proposés associée à une politique tarifaire ajustée a permis à un public diversifié de pouvoir accéder à l'ensemble des manifestations et de découvrir de nombreux aspects de la culture locale.

2) Rapport quantitatif

L'activité du délégataire pour l'exercice 2021 a consisté à l'organisation des spectacles suivants aux Arènes :

- Course camarguaise « Trophée Castro », le 24 mai 2021,
- Course camarguaise « Trophée Muscat 1ère journée », le 15 juillet 2021,
- Course camarguaise « Avenir – Royale Blatière », le 15 juillet 2021,
- Course camarguaise « Finale Trophée Muscat », le 16 juillet 2021,
- Course camarguaise « Trophée 3 M », le 17 octobre 2021,

- Course camarguaise « Finale du Trophée Pescalune », le 07 novembre 2021,

- Spectacle « Rodéo Camarguais », le 23 mai 2021,
- Spectacle « Congres FFCC », le 08 juillet 2021,
- Spectacle « Spectacle Camarguais », le 15 juillet 2021,
- Spectacle « Championnat des gardians », le 16 juillet 2021,
- Spectacle « Cavalerie Enchantée », le 13 août 2021,

- Spectacle Tauromachie espagnole « Bolsin », le 17 juillet 2021 - 11h00,
- Spectacle Tauromachie espagnole « Bolsin », le 17 juillet 2021 - 17h00,
- Spectacle Tauromachie espagnole « Bolsin », le 18 juillet 2021,
- Spectacle Tauromachie espagnole « Corrida », le 18 juillet 2021,

- Taureau Terroir, le 01 juillet 2021,
- Taureau Terroir, le 22 juillet 2021,
- Taureau Terroir, le 29 juillet 2021,
- Cheval Terroir, le 12 août 2021,

- Toro Mousse, le 17 juillet 2021.

Les courses camarguaises des 28 mars, 04 avril et 05 juin n'ont pas pu être organisées en raison des restrictions liées au Covid 19.

Les 15 386 entrées payantes pour les évènements proposés se répartissent de la façon suivante :

- Courses camarguaises : 6 998
- Spectacles : 3 867
- Tauromachie espagnole : 1 843
- Taureaux et chevaux terroir : 819
- Toro mousse : 1 859

3) Rapport financier

Il est précisé par le délégataire que les restrictions liées au Covid-19 ont impactés l'engagement des partenaires financiers au niveau de l'année 2021.

Au titre de l'exercice 2021, la Ville de Lunel a versé à la société JSPH pour la tenue des différentes programmations, une somme de 114 000 €.

III. COMPTE D'EXPLOITATION

- Le chiffre d'affaire : 273 882 € ht
- Total des produits d'exploitation : 467 015 €
- Charges d'exploitation de l'exercice : 461 181 €
- Résultat d'exploitation : bénéfice de 5 833 €
- Montant des traitements et salaires :18 199 €
- Montant des charges sociales : 8 017 €
- Effectif salarié : 1

Le résultat courant de l'exercice avant impôt se traduit par un bénéfice de 5 833 €

Il est proposé à la Commission de prendre acte de la présentation du rapport d'activité du délégataire des spectacles taurins et équins dans les Arènes pour l'exercice 2021.

SAS JSPH
462 CHEMIN DU TRIANON
34400 LUNEL

RAPPORT DE GESTION SAISON 2021



SITUATION ET ACTIVITÉ DE LA SOCIÉTÉ

L'exercice 2021 est caractérisé par une hausse du chiffre d'affaire qui s'établit à 273 882 € contre 99 785 € au titre de l'exercice précédent.
Cette hausse s'explique par la reprise de l'activité après la covid-19 mais avec une contrainte en jauge d'entrée .

Le résultat fiscal de l'exercice s'établit ainsi par un bénéfice de 5 833 € contre un déficit de 3 818 € au titre de l'exercice précédent.

Sur 23 spectacles prévus dans la programmation 3 non pas plus être réalisés en début de saison en raison de l'interdiction des spectacles toujours en vigueur.
Dès l'autorisation de reprise de l'activité des spectacles, nous avons pu produire notre programmation avec une restriction de jauge, ce qui représente 15 386 spectateurs au total sur l'ensemble de la saison contre 11 424 spectateurs en 2020.

Malgré le nombre de spectacles réalisés supérieur à ceux de l'année 2020 (8 spectacles), nous avons tout de même subi la réticence du public à revenir aux arènes en cette fin de pandémie, de plus l'application de contrôle du "pass sanitaire" obligatoire à réduit lui aussi l'effectif des spectateurs.

EVÈNEMENTS SURVENUS DEPUIS LA CLÔTURE DE L'EXERCICE

Il est précisé qu'aucun événement n'est survenu entre la date de la clôture de l'exercice et la date du présent rapport.

ACTIVITES EN MATIERE DE RECHERCHE DE PARTENAIRES FINANCIERS

Les restrictions d'organisation liées à la Covid-19 ont aussi impactés l'engouement de nos partenaires , en effet l'impact financier subi par les entreprises ne leur ont pas permis de nous suivre financièrement.

EXPOSE SUR LES RÉSULTATS ÉCONOMIQUES ET FINANCIERS

Au titre de l'exercice clos le 31 décembre 2021 :

- Le chiffre d'affaires HT s'élève à 273 882 € contre 99 785 € en 2020 et 317 347 € au titre de l'exercice 2019.

- Le total des produits d'exploitation s'élève à 467 015 € contre 217 213 € en 2020 et 416 360 € au titre de l'exercice 2019.

- Les charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 461 181 € contre 220 855 € en 2020 et 428 651 € au titre de l'exercice 2019.

- Le résultat d'exploitation ressort à un bénéfice de 5 833 € contre un déficit de 3 642 € en 2020 et un déficit de 11 861 € au titre de l'exercice 2019.

- Le montant des traitements et salaires est de 18 199 € contre 18 891 € en 2020 et 4 967 € au titre de l'exercice 2019.

- Le montant des charges sociales est de 8 017€ contre 415 € pour l'exercice 2020 et 897 € au titre de l'exercice 2019.

- L'effectif salarié est de 1 contre 1 au titre de l'exercice précédent.

Compte tenu du résultat financier,

Le résultat de l'exercice se solde par un bénéfice de 5 833 € contre un déficit de 3 672 € pour 2020 et un déficit de 11 861 € pour l'exercice 2019.



PRÉSENTATION DES COMPTES ANNUELS

Les comptes annuels de l'exercice clos au 31 décembre 2021 ont été établis conformément aux règles de présentation et aux méthodes d'évaluation prévus par la réglementation en vigueur.

AFFECTATION DU RÉSULTAT

Nous vous proposons d'affecter le bénéfice net comptable de l'exercice s'élevant à la somme de 5 833 €

- A la réserve légale :	0 , 00 €
- Aux autres réserves :	0 , 00 €
- En autres répartitions :	0 , 00 €
- En report à nouveau :	5 833 , 00 €
- En dividendes :	0 , 00 €

A l'issue de l'opération, le compte de capitaux propres de la société s'établira ainsi :

- Capital social	50 000 , 00 €
- Primes d'émission, de fusion, d'apport :	0 , 00 €
- Réserves légale :	5 000 , 00 €
- Autres réserves :	11 505 , 00 €
- Report à nouveau :	- 16 108 , 00 €
- Résultat bénéficiaire	5 833 , 00 €
Situation nette	56 230 , 00 €

JSPH

462 CHEMIN DU TRIANON

34400 LUNEL

COMPTES ANNUELS

Exercice du 01 janvier 2021 au 31 décembre 2021

BONNIEU EXPERTISE

55 RUE DE CHOLET

34070 MONTPELLIER

Tél :0467639732

Mail :r.chaumaz@bonnieu-expertise.com

Société d'expertise comptable inscrite au conseil régional de l'ordre des experts-comptables

BILAN ACTIF SYNTHÉTIQUE

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

ACTIF	Valeurs nettes au 31/12/21	Valeurs nettes au 31/12/20	Variation en valeur	Variation en %
Capital souscrit non appelé				
ACTIF IMMOBILISÉ				
Immobilisations incorporelles				
Frais d'établissement				
Frais de développement				
Concessions, brevets et droits similaires				
Fonds commercial (1)				
Autres immobilisations incorporelles				
Immobilisations incorporelles en cours				
Avances et acomptes				
Immobilisations corporelles				
Terrains				
Constructions				
Installations tech., matériel et outillag. indus				
Autres immobilisations corporelles	197	1 640	-1 444	-88,02
Immobilisations corporelles en cours				
Avances et acomptes				
Immobilisations financières (2)				
Participations				
Créances rattachées à des participations				
Titres immobilisés/activité de portefeuille				
Autres titres immobilisés				
Prêts				
Autres immobilisations financières	10 000	10 000		
TOTAL ACTIF IMMOBILISÉ	**10 197**	**11 640**	**-1 444**	**-12,40**
ACTIF CIRCULANT				
Stocks et en-cours				
Matières premières et autres approv.	655	500	155	31,00
En cours de production (biens et services)				
Produits intermédiaires et finis				
Marchandises				
Avances et acomptes versés sur commandes				
Créances (3)				
Créances clients et comptes rattachés (3)	3 240	43 300	-40 060	-92,52
Autres (3)	50 601	135 886	-85 285	-62,76
Capital souscrit - appelé non versé				
Valeurs mobilières de placement				
Actions propres				
Autres titres				
Instruments de trésorerie				
Disponibilités	96 941	28 870	68 071	235,78
Charges constatées d'avance(3)				
TOTAL ACTIF CIRCULANT	**151 437**	**208 556**	**-57 119**	**-27,39**
Charges à répartir sur plusieurs exercices				
Primes remboursement des emprunts				
Ecarts de conversion actif				
TOTAL ACTIF GÉNÉRAL	**161 634**	**220 197**	**-58 563**	**-26,60**

(1) Dont droit au bail
(2) Dont à moins d'un an (brut)
(3) Dont à plus d'un an (brut)

BILAN PASSIF SYNTHÉTIQUE

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

PASSIF	Valeurs au 31/12/21	Valeurs au 31/12/20	Variation en valeur	Variation en %
CAPITAUX PROPRES				
Capital (dont versé : 50 000)	50 000	50 000		
Primes d'émission, de fusion, d'apport				
Écarts de réévaluation				
Écart d'équivalence				
Réserves				
Réserve légale	5 000	5 000		
Réserves statutaires ou contractuelles				
Réserves réglementées				
Autres réserves	11 505	11 505		
Report à nouveau	-16 108	-12 290	-3 818	-31,06
Résultat de l'exercice (bénéfice ou perte)	5 833	-3 818	9 651	252,79
SITUATION NETTE	56 230	50 397	5 833	11,57
Subventions d'investissement				
Provisions réglementées				
TOTAL CAPITAUX PROPRES	**56 230**	**50 397**	**5 833**	**11,57**
AUTRES FONDS PROPRES				
Produit des émissions de titres participatifs				
Avances conditionnées				
TOTAL AUTRES FONDS PROPRES				
PROVISIONS				
Provisions pour risques				
Provisions pour charges				
TOTAL PROVISIONS				
DETTES (1)				
Emprunts obligataires convertibles				
Autres emprunts obligataires				
Empr. et dettes aup. des établiss. de crédit (2)		2	-2	-100,00
Emprunts et dettes financières diverses (3)				
Avances et acptes recus sur cdes en cours	1 667	1 667		
Dettes fournisseurs et comptes rattachés	13 348	27 126	-13 778	-50,79
Dettes fiscales et sociales	40 283	40 370	-87	-0,22
Dettes immobilisations et comptes rattachés				
Autres dettes	50 106	100 635	-50 529	-50,21
Instruments de trésorerie				
Produits constatés d'avance				
TOTAL DETTES	**105 404**	**169 800**	**-64 396**	**-37,92**
Ecarts de conversion passif				
TOTAL PASSIF GÉNÉRAL	**161 634**	**220 197**	**-58 563**	**-26,60**

(1) Dont à plus d'un an *1 667*

(1) Dont à moins d'un an *102 070*

(2) Dont concours bancaires courants et soldes crédit. de banques

(3) Dont emprunts participatifs

CPTE RÉSULTAT SYNTH. % CA - 1

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

	Du 01/01/21 Au 31/12/21	% CA	Du 01/01/20 Au 31/12/20	% CA	Variation en valeur	Variation en %
Produits d'exploitation (1)						
Ventes de marchandises						
Production vendue (biens et services)	273 882	100,00	99 786	100,00	174 096	174,47
Montant net du chiffre d'affaires	**273 882**	**100,00**	**99 786**	**100,00**	**174 096**	**174,47**
Production stockée						
Production immobilisée						
Subventions d'exploitation	175 636	64,13	110 900	111,14	64 736	58,37
Reprises sur provisions (et amortissements), transferts de charges	17 497	6,39	6 456	6,47	11 041	171,01
Autres produits			72	0,07	-72	-99,93
TOTAL DES PRODUITS D'EXPLOITATION	**467 015**	**170,52**	**217 213**	**217,68**	**249 801**	**115,00**
Charges d'exploitation (2)						
Achats de marchandises	9 791	3,58	4 109	4,12	5 682	138,27
Variation de stocks						
Achats de matières premières et autres approvisionnements						
Variation de stocks	-155	-0,06	-500	-0,50	345	69,00
Autres achats et charges externes	419 359	153,12	170 232	170,60	249 127	146,35
Impôts, taxes et versements assimilés	1 713	0,63	5 694	5,71	-3 981	-69,92
Salaires et traitements	18 199	6,64	18 891	18,93	-691	-3,66
Charges sociales	8 027	2,93	415	0,42	7 612	
Dot. aux amortissements et dépréciations						
Sur immobilisations : dot. aux amorts	1 444	0,53	1 563	1,57	-119	-7,62
Sur immobilisations : dot. aux dépréc.						
Sur actif circulant : dot. aux dépréc.						
Dotations aux provisions						
Autres charges	2 803	1,02	20 452	20,50	-17 649	-86,29
TOTAL DES CHARGES D'EXPLOITATION	**461 181**	**168,39**	**220 855**	**221,33**	**240 326**	**108,82**
RÉSULTAT D'EXPLOITATION	**5 833**	**2,13**	**-3 642**	**-3,65**	**9 475**	**260,17**
Quotes-parts de résultat sur opérations faites en commun						
Bénéfice ou perte transférée						
Perte ou bénéfice transféré						

(1) Dont produits afférents à des exercices antérieurs
(2) Dont charges afférentes à des exercices antérieurs

CPTE RÉSULTAT SYNTH. % CA - 2

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

	Du 01/01/21 Au 31/12/21	% CA	Du 01/01/20 Au 31/12/20	% CA	Variation en valeur	Variation en %
Produits financiers						
De participation (3)						
Autres valeurs mob. créances d'actif immo. (3)						
Autres intérêts et produits assimilés (3)						
Reprises sur prov., dépréciations, transferts						
Différences positives de change						
Produits nets sur cession de valeurs mobilières de placement						
TOTAL DES PRODUITS FINANCIERS						
Charges financières						
Dot. amortissements, dépréc., prov.						
Intérêts et charges assimilées (4)			30	0,03	-30	-100,00
Différences négatives de change						
Charges sur cession de valeurs mobilières de placement						
TOTAL DES CHARGES FINANCIÈRES			**30**	**0,03**	**-30**	**-100,00**
RÉSULTAT FINANCIER			**-30**	**-0,03**	**30**	**100,00**
RÉSULTAT COURANT avant impôts	**5 833**	**2,13**	**-3 672**	**-3,68**	**9 505**	**258,86**
Produits exceptionnels						
Sur opérations de gestion						
Sur opérations en capital						
Reprises sur provisions, dépréciations, transfert de charges						
TOTAL DES PRODUITS EXCEPTIONNELS						
Charges exceptionnelles						
Sur opérations de gestion			146	0,15	-146	-100,00
Sur opérations en capital						
Dot. amortissements, dépréciations, prov.						
TOTAL DES CHARGES EXCEPTIONNELLES			**146**	**0,15**	**-146**	**-100,00**
RESULTAT EXCEPTIONNEL			**-146**	**-0,15**	**146**	**100,00**
Participation des salariés aux résultats						
Impôt sur les bénéfices						
TOTAL DES PRODUITS	**467 015**	**170,52**	**217 213**	**217,68**	**249 801**	**115,00**
TOTAL DES CHARGES	**461 181**	**168,39**	**221 031**	**221,51**	**240 150**	**108,65**
Bénéfice ou Perte	**5 833**	**2,13**	**-3 818**	**-3,83**	**9 651**	**252,79**

(3) Dont produits concernant les entités liées
(4) Dont intérêts concernant les entités liées

SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

	Du 01/01/21 Au 31/12/21	en %	Du 01/01/20 Au 31/12/20	en %	Variation en valeur	Variation en %
CHIFFRE D'AFFAIRES	**273 882**	**100,00**	**99 786**	**100,00**	**174 096**	**174,47**
Ventes de marchandises						
- Coût d'achat des march. vendues	9 791		4 109		5 682	138,27
MARGE COMMERCIALE	**-9 791**		**-4 109**		**-5 682**	**-138,27**
Production vendue (biens et services)	273 882	100,00	99 786	100,00	174 096	174,47
+ / - Production stockée						
+ Production immobilisée						
PRODUCTION DE L'EXERCICE	**273 882**	**100,00**	**99 786**	**100,00**	**174 096**	**174,47**
CHIFFRE D'ACTIVITÉ	**273 882**	**100,00**	**99 786**	**100,00**	**174 096**	**174,47**
- Matières premières	-155	-0,06	-500	-0,50	345	69,00
- Sous-traitance (directe)	371 183	135,53	132 489	132,77	238 694	180,16
MARGE DE PRODUCTION	**-97 147**	**-35,47**	**-32 204**	**-32,27**	**-64 943**	**-201,66**
MARGE BRUTE TOTALE	**-106 938**	**-39,05**	**-36 313**	**-36,39**	**-70 625**	**-194,49**
- Autres achats	2 958	1,08	531	0,53	2 427	457,10
- Charges externes	45 218	16,51	37 212	37,29	8 006	21,52
VALEUR AJOUTÉE PRODUITE	**-155 114**	**-56,64**	**-74 056**	**-74,21**	**-81 058**	**-109,46**
Subventions d'exploitation	175 636	64,13	110 900	111,14	64 736	58,37
- Impôts, taxes et versements assimilés	1 713	0,63	5 694	5,71	-3 981	-69,92
- Salaires et traitements	18 199	6,64	18 891	18,93	-691	-3,66
- Charges sociales	8 027	2,93	415	0,42	7 612	
Total	147 697	53,93	85 901	86,09	61 796	71,94
EXCÉDENT BRUT D'EXPLOITATION	**-7 416**	**-2,71**	**11 845**	**11,87**	**-19 262**	**-162,61**
Reprises sur dép., prov., amorts						
+ Transferts de charges d'exploitation	17 497	6,39	6 456	6,47	11 041	171,01
+ Autres produits d'exploitation			72	0,07	-72	-99,93
- Dotations amort. et dépréciations	1 444	0,53	1 563	1,57	-119	-7,62
- Autres charges d'exploitation	2 803	1,02	20 452	20,50	-17 649	-86,29
Total	13 250	4,84	-15 487	-15,52	28 737	185,55
RÉSULTAT D'EXPLOITATION	**5 833**	**2,13**	**-3 642**	**-3,65**	**9 475**	**260,17**
Opérations en commun						
+ Produits financiers						
- Charges financières			30	0,03	-30	-100,00
Total			-30	-0,03	30	100,00
RÉSULTAT COURANT	**5 833**	**2,13**	**-3 672**	**-3,68**	**9 505**	**258,86**
+ Produits exceptionnels (1)						
- Charges exceptionnelles (2)			146	0,15	-146	-100,00
- Participation des salariés						
- Impôt sur les bénéfices (IS)						
Total			-146	-0,15	146	100,00
RÉSULTAT EXERCICE	**5 833**	**2,13**	**-3 818**	**-3,83**	**9 651**	**252,79**

(1) dont produits cessions éléments cédés
(2) dont valeurs comptables éléments cédés

BILAN ACTIF DÉTAILLÉ

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

ACTIF	Valeurs nettes au 31/12/21	Valeurs nettes au 31/12/20	Variation en valeur	Variation en %
ACTIF IMMOBILISÉ				
Immobilisations incorporelles				
Immobilisations corporelles				
Autres immobilisations corporelles	197	1 640	-1 444	-88,02
2183000000 MATERIEL INFORMATIQUE	*4 686*	*4 686*		
2818300000 AMORT.MAT.INFORMATIQUE	*-4 490*	*-3 046*	*-1 444*	*-47,40*
Immobilisations financières (2)				
Autres immobilisations financières	10 000	10 000		
2751000000 DEPOT ET CAUTION VERSES	*10 000*	*10 000*		
TOTAL ACTIF IMMOBILISÉ	**10 197**	**11 640**	**-1 444**	**-12,40**
ACTIF CIRCULANT				
Stocks et en-cours				
Matières premières et autres approv.	655	500	155	31,00
3110000000 STOCK MAT.1ERES	*655*	*500*	*155*	*31,00*
Créances (3)				
Créances Clients et comptes rattachés (3)	3 240	43 300	-40 060	-92,52
411DEPARTE DEPARTEMENT HERAULT		*22 440*	*-22 440*	*-100,00*
411EARLDOM EARL DOMAINE HAUT COURCHAMPS		*4 200*	*-4 200*	*-100,00*
411GAN GAN	*876*	*2 916*	*-2 040*	*-69,96*
411HECTARE HECTARE	*2 160*	*5 160*	*-3 000*	*-58,14*
411PEUGEOT PEUGEOT		*2 040*	*-2 040*	*-100,00*
411RVEVENT RV EVENT	*204*	*204*		
411SARLVIN SARL VINUM		*4 200*	*-4 200*	*-100,00*
4181000000 CLIENTS - FACTURES A ETABLIR		*2 140*	*-2 140*	*-100,00*
Autres (3)	50 601	135 886	-85 285	-62,76
401MEDIAFF MEDI AFFICHE	*2 678*		*2 678*	
401PARKING PARKING	*15*		*15*	
4456600000 TVA DEDUCTIBLE		*255*	*-255*	*-100,00*
4457100000 TVA COLLECTEE				
4457120100 TVA COLLECTEE TN				
4457200000 TVA COLLECTEE 20%				
4458600000 TVA SUR FNP		*940*	*-940*	*-100,00*
4458700000 TVA SUR FACTURES A ETABLIR		*6 383*	*-6 383*	*-100,00*
4487000000 PRODUITS A RECEVOIR		*80 400*	*-80 400*	*-100,00*
4671000000 RV EVENT	*7 907*	*7 907*		
4675000000 M.ROUSSILLE	*40 000*	*40 000*		
Disponibilités	96 941	28 870	68 071	235,78
5121000000 CREDIT AGRICOLE	*82 452*	*20 729*	*61 723*	*297,76*
5300000000 CAISSE	*14 489*	*8 141*	*6 348*	*77,98*
TOTAL ACTIF CIRCULANT	**151 437**	**208 556**	**-57 119**	**-27,39**
TOTAL ACTIF GÉNÉRAL	**161 634**	**220 197**	**-58 563**	**-26,60**

BILAN PASSIF DÉTAILLÉ

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

PASSIF	Valeurs au 31/12/21	Valeurs au 31/12/20	Variation en valeur	Variation en %
CAPITAUX PROPRES				
Capital (dont versé : 50 000)	50 000	50 000		
1013000000 CAPITAL SOCIAL	*50 000*	*50 000*		
Réserves				
Réserve légale	5 000	5 000		
1061000000 RESERVE LEGALE	*5 000*	*5 000*		
Autres réserves	11 505	11 505		
1068000000 AUTRES RESERVES	*11 505*	*11 505*		
Report à nouveau	-16 108	-12 290	-3 818	-31,06
1190000000 RAN DEBITEUR	*-16 108*	*-12 290*	*-3 818*	*-31,06*
Résultat de l'exercice (bénéfice/perte)	**5 833**	**-3 818**	**9 651**	**252,79**
SITUATION NETTE	56 231	50 398	5 833	11,57
TOTAL CAPITAUX PROPRES	**56 230**	**50 397**	**5 833**	**11,57**
AUTRES FONDS PROPRES				
TOTAL AUTRES FONDS PROPRES				
PROVISIONS				
TOTAL PROVISIONS				
DETTES (1)				
Empr. et dettes aup. des établiss.crédit (2)		2	-2	-100,00
5181000000 INTERETS COURUS A PAYER		*2*	*-2*	*-100,00*
Avances et acptes recus commandes en cours	1 667	1 667		
4191000000 CLIENTS AVANCES ET ACOMPTES	*1 667*	*1 667*		
Dettes fournisseurs et comptes rattachés	13 348	27 126	-13 778	-50,79
401BERNON BERNON		*49*	*-49*	*-100,00*
401BONNIEU BONNIEU EXPERTISE	*180*	*360*	*-180*	*-50,00*
401COMMUNE COMMUNE DE LUNEL		*12 520*	*-12 520*	*-100,00*
401LAGENCE L AGENCE	*1 791*		*1 791*	
401LICABIB LI CABIDOULO	*250*		*250*	
401MANADE MANADE		*500*	*-500*	*-100,00*
401ORANGE ORANGE	*78*	*156*	*-78*	*-50,00*
401VETER VETERINAIRE	*314*		*314*	
4081000000 FRNS - FACTURES NON PARVENUES	*10 734*	*13 541*	*-2 806*	*-20,72*
Dettes fiscales et sociales	40 283	40 370	-87	-0,22
4210000000 PERSONNEL	*1 360*		*1 360*	
4282000000 PROVISION CONGES PAYES	*4 431*	*2 888*	*1 543*	*53,41*
4310000000 URSSAF	*431*	*611*	*-180*	*-29,40*
4371000000 ORGANISMES SOCIAUX	*193*	*42*	*151*	*361,30*
4382000000 CHARGES SOCIALES CONGES PAYES	*166*	*164*	*2*	*1,10*
4386000000 AUTRES CHARGES A PAYER		*77*	*-77*	*-100,00*
4455000000 TVA A REVERSER		*36 434*	*-36 434*	*-100,00*
4455100000 TVA A DECAISSER	*33 619*		*33 619*	
4456600000 TVA DEDUCTIBLE				
4457200000 TVA COLLECTEE 20%		*153*	*-153*	*-100,00*
4486000000 ETAT - CHARGES A PAYER	*83*		*83*	
Autres dettes	50 106	100 635	-50 529	-50,21
4110000000 CENTRALISATEUR	*50 011*		*50 011*	
411BRASSER BRASSERIE DE L ESPLANADE		*100*	*-100*	*-100,00*
411MAIRIED MAIRIE		*60 000*	*-60 000*	*-100,00*
4198000000 CLIENTS - AVOIR A ETABLIR		*40 440*	*-40 440*	*-100,00*
4672000000 LE PAVILLON DES HALLES	*95*	*95*		
TOTAL DETTES	**105 404**	**169 800**	**-64 396**	**-37,92**

887

BILAN PASSIF DÉTAILLÉ

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

PASSIF	Valeurs au 31/12/21	Valeurs au 31/12/20	Variation en valeur	Variation en %
TOTAL PASSIF GÉNÉRAL	**161 634**	**220 197**	**-58 563**	**-26,60**
(1) Dont à plus d'un an	*1 667*			
(1) Dont à moins d'un an	*102 070*			

CPTE RÉSULTAT DÉTAILLÉ % CA

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

	Du 01/01/21 Au 31/12/21	% CA	Du 01/01/20 Au 31/12/20	% CA	Variation en valeur	Variation en %
Produits d'exploitation						
Production vendue (biens et services)	273 882	100,00	99 786	100,00	174 096	174,47
7060000000 PRESTATIONS SPECTACLES	*257 815*	*94,13*	*83 005*	*83,18*	*174 810*	*210,60*
7061000000 PRESTATIONS BUVETTE			*3 062*	*3,07*	*-3 061*	*-100,00*
7062000000 PRESTATIONS PARTENAIRES	*5 063*	*1,85*	*13 718*	*13,75*	*-8 655*	*-63,09*
7080000000 PRODUITS DES ACTIVITES ANNEXES	*11 003*	*4,02*			*11 003*	
Montant net du chiffre d'affaires	**273 882**	**100,00**	**99 786**	**100,00**	**174 096**	**174,47**
Subventions d'exploitation	175 636	64,13	110 900	111,14	64 736	58,37
7400000000 SUBVENTIONS D'EXPLOITATION	*164 000*	*59,88*	*110 900*	*111,14*	*53 100*	*47,88*
7402000000 AIDES COMPENSATION BILLETERIE	*11 636*	*4,25*			*11 636*	
Reprises sur prov. (amorts), transf. charges	17 497	6,39	6 456	6,47	11 041	171,01
7910000000 TRANSFERT DE CHARGES	*17 497*	*6,39*	*6 456*	*6,47*	*11 041*	*171,01*
Autres produits			72	0,07	-72	-99,93
7580000000 PRODUITS DIVERS DE GESTION			*72*	*0,07*	*-72*	*-99,93*
TOTAL DES PRODUITS D'EXPLOITATION	**467 015**	**170,52**	**217 213**	**217,68**	**249 801**	**115,00**
Charges d'exploitation						
Achats de marchandises	9 791	3,58	4 109	4,12	5 682	138,27
6071000000 ACHATS BOISSONS	*9 791*	*3,58*	*4 109*	*4,12*	*5 682*	*138,27*
Variation de stocks	-155	-0,06	-500	-0,50	345	69,00
6031000000 VARIATION STOCK MAT.1ERES	*500*	*0,18*	*-500*	*-0,50*	*1 000*	*200,00*
6031100000 VAR STOCKS MAT PREMIERES A	*-655*	*-0,24*			*-655*	
Autres achats et charges externes	419 359	153,12	170 232	170,60	249 127	146,35
6040000000 SOUS TRAITANCE TVA 20%	*190 860*	*69,69*	*50 580*	*50,69*	*140 281*	*277,35*
6040090000 ACH S/T ETUDES PREST SANS TVA	*4 597*	*1,68*			*4 597*	
6040500000 SOUS TRAITANCE TVA 5.50%			*5 071*	*5,08*	*-5 071*	*-100,00*
6041000000 SOUS TRAITANCE TVA 10%			*7 731*	*7,75*	*-7 731*	*-100,00*
6049000000 SOUS TRAITANCE NS TVA	*122 561*	*44,75*	*39 887*	*39,97*	*82 674*	*207,27*
6049100000 SOUS TRAITANCE RASETEURS	*43 447*	*15,86*	*25 440*	*25,49*	*18 007*	*70,78*
6049200000 SOUS TRAITANCE TOURNEURS	*9 718*	*3,55*	*3 781*	*3,79*	*5 937*	*157,01*
6061400000 CARBURANT	*728*	*0,27*	*85*	*0,09*	*643*	*755,99*
6063000000 PETIT MAT. ET EQUIPEMENT	*2 030*	*0,74*	*112*	*0,11*	*1 919*	
6068000000 AUTRES MATIERES ET FOURNITURES	*199*	*0,07*	*334*	*0,33*	*-135*	*-40,43*
6135000000 LOCATIONS MOBILIERES	*6 207*	*2,27*	*5 469*	*5,48*	*738*	*13,49*
6155500000 LIBELLÉ MIGRATION	*256*	*0,09*			*256*	
6160000000 PRIME D'ASSURANCE	*3 214*	*1,17*	*2 398*	*2,40*	*816*	*34,05*
6211000000 PERSONNEL INTERIMAIRE	*2 965*	*1,08*	*6 093*	*6,11*	*-3 128*	*-51,33*
6226000000 HONORAIRES COMPTABLE	*1 992*	*0,73*	*1 808*	*1,81*	*184*	*10,15*
6226100000 HONORAIRES SOCIAL	*122*	*0,04*	*264*	*0,26*	*-142*	*-53,79*
6227000000 FRAIS D'ACTES ET CONTENTIEUX			*4*		*-4*	*-100,00*
6231000000 ANNONCES ET INSERTIONS	*24 211*	*8,84*	*17 728*	*17,77*	*6 482*	*36,56*
6251000000 VOYAGES ET DEPLACEMENTS	*316*	*0,12*			*316*	
6257000000 RECEPTIONS	*568*	*0,21*			*568*	
6260000000 FRAIS POSTAUX	*486*	*0,18*	*3*		*483*	
6261000000 FRAIS TELECOMMUNICATION	*409*	*0,15*	*691*	*0,69*	*-282*	*-40,78*
6270000000 COMMISSIONS CB	*917*	*0,33*	*278*	*0,28*	*639*	*229,61*
6278000000 FRAIS BANCAIRES	*650*	*0,24*	*955*	*0,96*	*-304*	*-31,89*
6281000000 COTISATIONS	*2 903*	*1,06*	*1 520*	*1,52*	*1 383*	*90,99*
Impôts, taxes et versements assimilés	1 713	0,63	5 694	5,71	-3 981	-69,92
6312000000 TAXE D'APPRENTISSAGE	*49*	*0,02*	*22*	*0,02*	*27*	*125,80*
6333000000 FORMATION PROF.CONTINUE	*56*	*0,02*	*50*	*0,05*	*6*	*11,18*
6351000000 CET			*222*	*0,22*	*-222*	*-100,00*
6351110000 CET-COTISATION FONCIERE ENTREP	*1 608*	*0,59*			*1 608*	
6358000000 AUTRES DROITS ET TAXES			*5 400*	*5,41*	*-5 400*	*-100,00*

CPTE RÉSULTAT DÉTAILLÉ % CA

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

	Du 01/01/21 Au 31/12/21	% CA	Du 01/01/20 Au 31/12/20	% CA	Variation en valeur	Variation en %
Salaires et traitements	18 199	6,64	18 891	18,93	-691	-3,66
6410000000 SALAIRES ET APPOINTEMENTS	*16 657*	*6,08*	*16 002*	*16,04*	*654*	*4,09*
6412000000 CONGES PAYES	*1 543*	*0,56*	*2 888*	*2,89*	*-1 346*	*-46,59*
Charges sociales	8 027	2,93	415	0,42	7 612	
6451000000 COTISATIONS URSSAF	*7 900*	*2,88*	*223*	*0,22*	*7 678*	
6453000000 COTISATIONS CAISSES RETRAITE	*8*		*28*	*0,03*	*-19*	*-69,85*
6454000000 COTISATIONS ASSEDIC	*283*	*0,10*			*283*	
6458000000 CHARGES SOCIALES CONGES PAYES	*-164*	*-0,06*	*164*	*0,16*	*-329*	*-200,00*
Dot. aux amortissements et dépréc.						
Sur immobilisations : dot. aux amorts	1 444	0,53	1 563	1,57	-119	-7,62
6811200000 DAP	*1 444*	*0,53*	*1 563*	*1,57*	*-119*	*-7,62*
Autres charges	2 803	1,02	20 452	20,50	-17 649	-86,29
6510000000 REDEVANCES, BREVETS, LICENCES	*2 803*	*1,02*	*20 451*	*20,50*	*-17 648*	*-86,29*
6580000000 CHARGES DIVERSES DE GESTION			*1*		*-1*	*-95,45*
TOTAL DES CHARGES D'EXPLOITATION	**461 181**	**168,39**	**220 855**	**221,33**	**240 326**	**108,82**
RÉSULTAT D'EXPLOITATION	**5 833**	**2,13**	**-3 642**	**-3,65**	**9 475**	**260,17**
Quotes-parts résultat sur op. faites en commun						
Produits financiers						
TOTAL DES PRODUITS FINANCIERS						
Charges financières						
Intérêts et charges assimilées			30	0,01	-30	-100,00
6616000000 INTERETS ET AGIOS BANCAIRES			*30*	*0,01*	*-30*	*-100,00*
TOTAL DES CHARGES FINANCIÈRES			**30**	**0,01**	**-30**	**-100,00**
RÉSULTAT FINANCIER			**-30**	**-0,03**	**30**	**100,00**
RÉSULTAT COURANT	**5 833**	**2,13**	**-3 672**	**-3,68**	**9 505**	**258,86**
Produits exceptionnels						
TOTAL DES PRODUITS EXCEPTIONNELS						
Charges exceptionnelles						
Sur opérations de gestion			146	0,15	-146	-100,00
6712000000 PENALITES ET AMENDES			*146*	*0,15*	*-146*	*-100,00*
TOTAL DES CHARGES EXCEPTIONNELLES			**146**	**0,15**	**-146**	**-100,00**
RÉSULTAT EXCEPTIONNEL			**-146**	**-0,15**	**146**	**100,00**
TOTAL DES PRODUITS	**467 015**	**170,52**	**217 213**	**217,68**	**249 801**	**115,00**
TOTAL DES CHARGES	**461 181**	**168,39**	**221 031**	**221,51**	**240 150**	**108,65**
Bénéfice ou Perte	**5 833**	**2,13**	**-3 818**	**-3,83**	**9 651**	**252,79**

SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION - (RETRAITÉS)

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

	Du 01/01/21 Au 31/12/21	en %	Du 01/01/20 Au 31/12/20	en %	Variation en valeur	Variation en %
CHIFFRE D'AFFAIRES	**273 882**	**100**	**99 786**	**100**	**174 096**	**174,47**
- Coût d'achat des marchandises vendues	9 791		4 109		5 682	138,27
6071000000 ACHATS BOISSONS	*9 791*		*4 109*		*5 682*	*138,27*
MARGE COMMERCIALE	**-9 791**		**-4 109**		**-5 682**	**138,27**
Production vendue (biens et services)	273 882	100,00	99 786	100,00	174 096	174,47
7060000000 PRESTATIONS SPECTACLES	*257 815*	*94,13*	*83 005*	*83,18*	*174 810*	*210,60*
7061000000 PRESTATIONS BUVETTE			*3 062*	*3,07*	*-3 062*	*-100,00*
7062000000 PRESTATIONS PARTENAIRES	*5 063*	*1,85*	*13 718*	*13,75*	*-8 655*	*-63,09*
7080000000 PRODUITS DES ACTIVITES ANNEXES	*11 003*	*4,02*			*11 003*	
PRODUCTION DE L'EXERCICE	**273 882**	**100,00**	**99 786**	**100,00**	**174 096**	**174,47**
CHIFFRE D'ACTIVITÉ	**273 882**	**100,00**	**99 786**	**100,00**	**174 096**	**174,47**
- Matières premières	-155	-0,06	-500	-0,50	345	-69,00
6031000000 VARIATION STOCK MAT.1ERES	*500*	*0,18*	*-500*	*-0,50*	*1 000*	*-200,00*
6031100000 VAR STOCKS MAT PREMIERES A	*-655*	*-0,24*			*-655*	
- Sous-traitance (directe)	371 183	135,53	132 489	132,77	238 694	180,16
6040000000 SOUS TRAITANCE TVA 20%	*190 860*	*69,69*	*50 580*	*50,69*	*140 281*	*277,35*
6040090000 ACH S/T ETUDES PREST SANS TVA	*4 597*	*1,68*			*4 597*	
6040500000 SOUS TRAITANCE TVA 5.50%			*5 071*	*5,08*	*-5 071*	*-100,00*
6041000000 SOUS TRAITANCE TVA 10%			*7 731*	*7,75*	*-7 731*	*-100,00*
6049000000 SOUS TRAITANCE NS TVA	*122 561*	*44,75*	*39 887*	*39,97*	*82 674*	*207,27*
6049100000 SOUS TRAITANCE RASETEURS	*43 447*	*15,86*	*25 440*	*25,49*	*18 007*	*70,78*
6049200000 SOUS TRAITANCE TOURNEURS	*9 718*	*3,55*	*3 781*	*3,79*	*5 937*	*157,01*
MARGE DE PRODUCTION	**-97 147**	**-35,47**	**-32 204**	**-32,27**	**-64 943**	**201,66**
MARGE BRUTE TOTALE	**-106 938**	**-39,05**	**-36 313**	**-36,39**	**-70 625**	**194,49**
- Autres achats	2 958	1,08	531	0,53	2 427	457,10
6061400000 CARBURANT	*728*	*0,27*	*85*	*0,09*	*643*	*755,99*
6063000000 PETIT MAT. ET EQUIPEMENT	*2 030*	*0,74*	*112*	*0,11*	*1 919*	
6068000000 AUTRES MATIERES ET FOURNITURES	*199*	*0,07*	*334*	*0,33*	*-135*	*-40,43*
- Charges externes	45 218	16,51	37 212	37,29	8 006	21,52
6135000000 LOCATIONS MOBILIERES	*6 207*	*2,27*	*5 469*	*5,48*	*738*	*13,49*
6155500000 LIBELLÉ MIGRATION	*256*	*0,09*			*256*	
6160000000 PRIME D'ASSURANCE	*3 214*	*1,17*	*2 398*	*2,40*	*816*	*34,05*
6211000000 PERSONNEL INTERIMAIRE	*2 965*	*1,08*	*6 093*	*6,11*	*-3 128*	*-51,33*
6226000000 HONORAIRES COMPTABLE	*1 992*	*0,73*	*1 808*	*1,81*	*184*	*10,15*
6226100000 HONORAIRES SOCIAL	*122*	*0,04*	*264*	*0,26*	*-142*	*-53,79*
6227000000 FRAIS D'ACTES ET CONTENTIEUX			*4*		*-4*	*-100,00*
6231000000 ANNONCES ET INSERTIONS	*24 211*	*8,84*	*17 728*	*17,77*	*6 482*	*36,56*
6251000000 VOYAGES ET DEPLACEMENTS	*316*	*0,12*			*316*	
6257000000 RECEPTIONS	*568*	*0,21*			*568*	
6260000000 FRAIS POSTAUX	*486*	*0,18*	*3*		*483*	
6261000000 FRAIS TELECOMMUNICATION	*409*	*0,15*	*691*	*0,69*	*-282*	*-40,78*
6270000000 COMMISSIONS CB	*917*	*0,33*	*278*	*0,28*	*639*	*229,61*
6278000000 FRAIS BANCAIRES	*650*	*0,24*	*955*	*0,96*	*-304*	*-31,89*
6281000000 COTISATIONS	*2 903*	*1,06*	*1 520*	*1,52*	*1 383*	*90,99*
VALEUR AJOUTÉE PRODUITE	**-155 114**	**-56,64**	**-74 056**	**-74,21**	**-81 058**	**109,46**
Subventions d'exploitation	175 636	64,13	110 900	111,14	64 736	58,37
7400000000 SUBVENTIONS D'EXPLOITATION	*164 000*	*59,88*	*110 900*	*111,14*	*53 100*	*47,88*
7402000000 AIDES COMPENSATION BILLETERIE	*11 636*	*4,25*			*11 636*	

SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION - (RETRAITÉS)

JSPH

Du 01/01/2021 au 31/12/2021

	Du 01/01/21 Au 31/12/21	en %	Du 01/01/20 Au 31/12/20	en %	Variation en valeur	Variation en %
- Impôts, taxes et versements assimilés	1 713	0,63	5 694	5,71	-3 981	-69,92
6312000000 TAXE D'APPRENTISSAGE	*49*	*0,02*	*22*	*0,02*	*27*	*125,80*
6333000000 FORMATION PROF.CONTINUE	*56*	*0,02*	*50*	*0,05*	*6*	*11,18*
6351000000 CET			*222*	*0,22*	*-222*	*-100,00*
6351110000 CET-COTISATION FONCIERE ENTREP	*1 608*	*0,59*			*1 608*	
6358000000 AUTRES DROITS ET TAXES			*5 400*	*5,41*	*-5 400*	*-100,00*
- Salaires et traitements	18 199	6,64	18 891	18,93	-691	-3,66
6410000000 SALAIRES ET APPOINTEMENTS	*16 657*	*6,08*	*16 002*	*16,04*	*654*	*4,09*
6412000000 CONGES PAYES	*1 543*	*0,56*	*2 888*	*2,89*	*-1 346*	*-46,59*
- Charges sociales	8 027	2,93	415	0,42	7 612	
6451000000 COTISATIONS URSSAF	*7 900*	*2,88*	*223*	*0,22*	*7 678*	
6453000000 COTISATIONS CAISSES RETRAITE	*8*		*28*	*0,03*	*-19*	*-69,85*
6454000000 COTISATIONS ASSEDIC	*283*	*0,10*			*283*	
6458000000 CHARGES SOCIALES CONGES PAYES	*-164*	*-0,06*	*164*	*0,16*	*-329*	*-200,00*
Total	147 697	53,93	85 901	86,09	61 796	71,94
EXCÉDENT BRUT D'EXPL.	**-7 416**	**-2,71**	**11 845**	**11,87**	**-19 262**	**-162,61**
+ Transferts de charges d'exploitation	17 497	6,39	6 456	6,47	11 041	171,01
7910000000 TRANSFERT DE CHARGES	*17 497*	*6,39*	*6 456*	*6,47*	*11 041*	*171,01*
+ Autres produits d'exploitation			72	0,07	-72	-99,93
7580000000 PRODUITS DIVERS DE GESTION			*72*	*0,07*	*-72*	*-99,93*
- Dotations amortissements et dépréciations	1 444	0,53	1 563	1,57	-119	-7,62
6811200000 DAP	*1 444*	*0,53*	*1 563*	*1,57*	*-119*	*-7,62*
- Autres charges d'exploitation	2 803	1,02	20 452	20,50	-17 649	-86,29
6510000000 REDEVANCES, BREVETS, LICENCES	*2 803*	*1,02*	*20 451*	*20,50*	*-17 648*	*-86,29*
6580000000 CHARGES DIVERSES DE GESTION			*1*		*-1*	*-95,45*
Total	13 250	4,84	-15 487	-15,52	28 737	-185,55
RÉSULTAT D'EXPLOITATION	**5 833**	**2,13**	**-3 642**	**-3,65**	**9 475**	**-260,17**
- Charges financières			30	0,03	-30	-100,00
6616000000 INTERETS ET AGIOS BANCAIRES			*30*	*0,03*	*-30*	*-100,00*
Total			-30	-0,03	30	-100,00
RÉSULTAT COURANT	**5 833**	**2,13**	**-3 672**	**-3,68**	**9 505**	**-258,86**
- Charges exceptionnelles (2)			146	0,15	-146	-100,00
6712000000 PENALITES ET AMENDES			*146*	*0,15*	*-146*	*-100,00*
Total			-146	-0,15	146	-100,00
RÉSULTAT EXERCICE	**5 833**	**2,13**	**-3 818**	**-3,83**	**9 651**	**-252,79**

(1) dont produits cessions éléments cédés
(2) dont valeurs comptables éléments cédés

Mme LEMAIRE fait observer qu'il était peut-être présomptueux d'organiser autant de courses camarguaises et qu'il serait peut-être nécessaire d'en discuter.

M. CRÉCHET indique que c'était le cas sur l'ancienne délégation et c'est encore plus le cas dans l'actuelle.

Mme LEMAIRE indique qu'il n'y avait pas la programmation de 12 courses camarguaises dans la saison.

M. CRÉCHET répète que c'était le cas dans l'ancienne délégation et c'est encore le cas dans la nouvelle. Toute la programmation est évidemment discutée avec le délégataire et fait l'objet d'un accord de la collectivité. D'ailleurs la programmation 2023 sera prochainement communiquée au conseil municipal. Effectivement, le nombre de courses camarguaises interpelle notamment au niveau de la fédération qui s'interroge sur le nombre de courses et particulièrement sur les courses à l'avenir qui sont organisées dans des lieux géographiques très proches. Notre délégataire a intégré cette réflexion et il pense que la programmation 2023 tiendra compte de ce constat.

Mme LEMAIRE note qu'évidemment en prenant la délégation des spectacles vivant, taurins et équins ils ont eu des suppléments parce qu'il a fallu faire appel à des techniciens et l'investissement est important. Au vu du festival de jazz qu'on leur impose pour un montant de 30 000 €, est-ce utile ? ils n'ont pas vocation à faire la gratuité. On peut « rogner » un peu et laisser peut-être cela au pôle culturel.

M. CRÉCHET indique qu'elle anticipe sur le rapport du délégataire qui sera présenté en octobre 2023.

Mme LEMAIRE indique que c'était prévisible sur le festival de jazz.

Monsieur le Maire précise que le délégataire a fait une analyse de la situation et nous avons débriefé ensemble et cela va être revu. Ils étaient dans l'idée d'un soutien aux manadiers, à la tradition et nous ne souhaitions pas le réduire, ils font leur propre analyse de la situation et nous verrons qu'elle sera leur future programmation.

M. C. CHABERT demande une précision car il semble que c'est grâce à la subvention versée par la mairie que les comptes sont équilibrés. Dans le compte d'exploitation il y a un bénéfice de 5 833 € et c'est grâce à ce bénéfice ainsi qu'à cette subvention qui est versée par la municipalité.

M. CRÉCHET explique que le total des subventions perçues par le délégataire en 2021 est de 175 000 €. Le déficit d'exploitation si on ne tient pas compte de la subvention est d'environ 160 000 €. Effectivement, c'est la subvention d'exploitation qui permet de combler ce déficit et qui permet d'arriver à un petit bénéfice de 5 833 €. Il précise que la subvention d'exploitation telle qu'elle apparaît sur les comptes du délégataire comprend non seulement la subvention de la municipalité au titre de 2021, un rappel sur 2020 et une compensation de la perte du chiffre d'affaires dans le cadre des mesures Covid du gouvernement.

Le Conseil Municipal prend acte de la présentation du rapport annuel du délégataire des spectacles taurins et équins dans les Arènes pour l'exercice 2021.

3.7 - DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE AVENANT N°1

Rapporteur : Mme MOKADDEM.

Annexe : Avenant n°1 au contrat de délégation de service public de restauration collective

municipale

Par délibération du 24 mars 2022, le conseil municipal a approuvé le principe d'une gestion déléguée du service public de la restauration collective et le lancement d'une procédure de délégation de service public conformément aux dispositions des articles L. 1411-1 à L. 1411-7 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT).

La procédure s'est ensuite déroulée selon les dispositions précitées, ainsi que dans le respect des articles L. 3000-1 et suivants du Code de la commande publique.

L'offre de la société ELRES, candidat unique, a été proposée au conseil municipal du 11 juillet 2022 en vue de l'autorisation de signature du contrat de délégation du service public de la restauration collective municipale avec ladite société.

Tous les échanges de négociations et d'optimisations financières de l'offre formulée n'ont toutefois pu être contractualisés administrativement dans les temps procéduraux impartis.

Par conséquent, il est proposé au Conseil municipal d'autoriser la passation d'un avenant n°1 au contrat de délégation de service public afin d'intégrer la rationalisation des conditions financières négociées avec le candidat ELRES dans le cadre de la procédure de mise en concurrence menée.

Il est précisé que cette correction a une incidence financière en moins-value pour la collectivité.

Le présent avenant n'entraînant aucun bouleversement de l'équilibre général de la délégation de service public et ne constituant aucunement une modification substantielle au regard du Code de la commande publique, il peut être conclu sans recourir à la Commission de Délégation de Service Public (CDSP) comme prévu à l'article L.1411-6 du code général des collectivités territoriales, et sans nouvelle procédure de mise en concurrence.

Le projet d'avenant n°1 proposé intègre également les obligations légales issues de l'article 1er de la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République en vue d'assurer un meilleur respect des principes d'égalité des usagers devant les services publics et de neutralité et de laïcité dans ces services, notamment lorsqu'ils sont confiés à une entreprise privée.

Ces nouvelles dispositions légales, d'une part, confirment les les textes déjà en vigueur pour les opérateurs qui participent à l'exécution d'un service public d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de neutralité et de laïcité, et d'autre part imposent d'adapter les contrats publics concernés, afin qu'il précisent les modalités de contrôle et de sanction du respect des principes énoncés par le délégataire de service public.

Il est proposé au Conseil Municipal :
D'APPROUVER la passation de l'avenant n°1 susvisé avec le délégataire de service public,
D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduite cette affaire jusqu'à son terme.

Il est demandé à l'Assemblée de bien vouloir se prononcer.

AVENANT N°1 RELATIF A L'EXPLOITATION DU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE DE LA VILLE DE LUNEL DANS LE CADRE D'UNE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC

Entre d'une part :

La **Commune de Lunel**, représentée par son Maire en exercice dûment habilité à cet effet par délibération n° .....en date du .....et domicilié en cette qualité à Hôtel de Ville, 240 avenue Victor Hugo, 34400 LUNEL,

ci-après désignée **« la Ville »**,

Et d'autre part :

La société ELRES, dénommée commercialement ELIOR France ENSEIGNEMENT, représentée par Monsieur Damien PENIN, Directeur Général Délégué, dont le siège social est situé à la Tour Egée, 9-11 allée de l'Arche, 92032 PARIS LA DEFENSE Cedex, et immatriculée au RCS de NANTERRE sous le numéro 662 025 196

ci-après désignée **« le Délégataire »**,

ci-après désignées ensemble **« les Parties »**

IL EST PRÉALABLEMENT EXPOSE CE QUI SUIT

La Ville de Lunel a décidé par délibération du 25 février 2022 de confier à un délégataire par le biais d'un contrat de délégation de service public de type affermage, l'exploitation de son service de restauration collective municipale. La Commune de Lunel a délégué à la société ELRES, l'exploitation de son service de restauration collective municipale.

Le service de restauration dont le délégataire a la charge comprend :

- Les scolaires (écoles maternelles et élémentaires),
- Les enfants des structures petite enfance (multi accueil, micro-crèches et halte-garderie)
- Les adultes des écoles,
- Les agents municipaux,
- Les personnes âgées du foyer ou dépendantes du service de portage à domicile,
- Les pompiers.

Le nombre de repas pour les besoins de la Ville est estimé à 150 000 environ par an (référence 2019).

Le contrat de délégation de service public a été conclu pour une période de quatre (4) ans et 5 mois à partir du 1er août 2022 et jusqu'au 31 décembre 2026.Le démarrage du contrat sera effectif au 1er août 2022, après notification.

Afin d'adapter au mieux les stipulations du contrat à l'évolution du contexte économique, les Parties se sont accordées pour acter, au sein du contrat, plusieurs modifications de faible montant permettant une rationalisation des conditions financières du contrat.

Le présent avenant n'entraînant aucun bouleversement de l'équilibre général de la délégation de service public et ne constituant aucunement une modification substantielle au regard du Code de la commande publique, il peut être conclu sans recourir à la CDSP comme prévu à l'article L.1411-6 du code général des collectivités territoriales, et sans nouvelle procédure de mise en concurrence.

L'objet du présent avenant au contrat de délégation de service public relève ainsi des dispositions combinées des articles :

- L.3135-1 du Code de la Commande Publique, al. 5 ;
- R.3135-7 du Code de la Commande Publique.

Compte tenu de l'ensemble de ces éléments, les Parties se sont rapprochées et ont convenu ce qui suit.

ARTICLE 1 – Modification du conditionnement des repas

Le présent avenant a pour objet de modifier :
- Le conditionnement des repas en matière de portage à domicile (**1.1**) ;
- Le conditionnement pour les repas livrés aux pompiers (**1.2**).

1.1 Sur le conditionnement des repas livrés à domicile

Le conditionnement des repas livrés à domicile est encadré par le livret 4 du contrat de délégation de service public, et particulièrement par l'article 2.3.1 du contrat. Celui-ci prévoit que :
« *Les repas sont livrés en barquettes individuelles thermoscellées disposées dans des sacs. Les conditionnements sont de préférence recyclables.* ».

En outre, il est prévu que « *Le Délégataire devra présenter des contenants permettant la livraison des potages en toute sécurité. Le coût de ces contenants est intégré au bordereau de prix tel qu'il figure à l'acte d'engagement* ».

Le présent avenant modifie le conditionnement des repas pour le portage à domicile qui seront conditionnés dans des contenants à usage unique au démarrage du contrat.

Le BPU est adapté en conséquence (art. 10 du présent avenant).

L'article 2.3.1 du contrat est modifié comme suit :

« *Les repas sont livrés en barquettes individuelles thermoscellées jetables disposées dans des sacs. Les conditionnements sont de préférence recyclables au démarrage du contrat.*

Toutefois, sur demande du Délégataire, et notamment en lien avec un contexte lié à l'application stricte de l'article 77 de la loi dite « Agec » (codifié à l'article D 541-341 du code de l'environnement) au contrat, les Parties se rencontreront dans les plus brefs délais en vue de convenir de conditionnements réutilisables. La Ville supportera les conséquences financières d'un passage en conditionnement réutilisable. Un nouvel avenant sera conclu.

En outres, si cette modalité de conditionnement n'apporte pas entière satisfaction au Délégant, celui-ci se réserve la possibilité de demander au Délégataire une livraison des repas en conditionnement réutilisable. La Ville supportera les conséquences financières d'un passage en conditionnement réutilisable. Un nouvel avenant sera conclu. Le Délégataire aura alors trois (3) mois à compter de la notification de l'avenant, effectuée par lettre recommandée avec accusé de réception, pour mettre en place le conditionnement réutilisable ».

1.2 Le conditionnement pour les repas livrés aux pompiers

Par ailleurs, compte tenu du contexte économique, les Parties ont convenu les modifications suivantes, au regard de l'offre initiale du Délégataire, afin de permettre un conditionnement des repas livrés rationalisé sur le plan financier, tout en étant respectueux des exigences substantielles du contrat valant cahier des charges :

- Sera désormais prévu un **conditionnement collectif** pour les repas livrés aux pompiers alors que le Délégataire a proposé dans son offre initiale des prix pour du conditionnement individuel. Le BPU est également adapté en conséquence (art. 10 du présent avenant)

Par conséquent, l'article 2.3 du livret 6 du contrat est alors modifié par avenant comme suit :

« *Les conditionnements devront être adaptés aux outils de stockage, de conservation et de remise en température. Tous les éléments le nécessitant sont conditionnés en emballages jetables de type alimentaire. Les plats chauds sont conditionnés en barquettes polypropylène thermo filmées gastronomes* ***collectives*** *afin de s'adapter aux matériels de remise en température installés dans les offices.*

Les repas seront livrés en conditionnement collectif. Toutefois, si cette modalité de conditionnement n'apporte pas entière satisfaction au Délégant, celui-ci se réserve la possibilité de demander au Délégataire une livraison des repas en conditionnement individuel. La Ville supportera les conséquences financières de ce passage en conditionnement individuel. Un nouvel avenant sera alors conclu. Le Délégataire aura alors quinze (15) jours à compter de la notification de l'avenant, effectuée par lettre recommandée avec accusé de réception, pour mettre en place le conditionnement individuel ».

- Le Délégataire utilisera un **véhicule thermique** pour le portage à domicile.

ARTICLE 2– Périodicité du suivi de satisfaction des convives et des audits concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire

Les Parties ont convenu d'organiser, a minima, une enquête auprès des convives tous les deux (2) ans au lieu d'une enquête annuelle. L'objet de cet avenant est alors d'uniformiser la périodicité d'enquête de satisfaction, pour les convives du restaurant du Foyer, pour les usagers du service de portage à domicile ainsi que les scolaires.

C'est pourquoi :

- l'article 8.2.1 du livret 1 du contrat est désormais rédigé comme suit :

*« Le délégataire organise **a minima une fois tous les 2 ans** une enquête de satisfaction auprès des consommateurs portant sur le fonctionnement du restaurant.*

Celle-ci prend la forme d'une grille d'analyse à renseigner. Le contenu de cette enquête est validé par la Ville avant d'être soumise aux convives ; il est identique sur la durée du contrat (sauf modification prise en accord entre les deux parties) pour répondre à un besoin de type « baromètre de satisfaction ».

Les questionnaires sont dépouillés par le délégataire qui assure l'analyse et la mise en forme des résultats. Le résultat est affiché à l'entrée du restaurant.
Dans le cas où le résultat de l'enquête révélerait un défaut de qualité, le délégataire s'engage à proposer à la Ville, dans les 15 jours, un plan d'actions visant à rectifier ledit défaut. »

- l'article 8.2.2 du livret 1 du contrat est désormais rédigé comme suit :

« *Le délégataire réalise une enquête de satisfaction **à minima une fois tous les 2 ans** auprès des usagers du service de portage à domicile. Le questionnaire est préalablement validé par la Ville avant diffusion.*

La construction du questionnaire, le dépouillement et l'analyse des réponses sont à la charge du délégataire. Les résultats des enquêtes sont transmis à la Ville (sous format électronique) pour diffusion auprès des bénéficiaires du portage à domicile et communication plus générale le cas échéant. ».

L'article 3.5 du livret 2 relatif aux repas scolaires est également adapté :

« *Un outil (du type relevé quotidien) est mis à disposition des personnels des offices par le délégataire permettant d'évaluer par site le niveau de consommation des prestations proposées.*
Le suivi et l'analyse statistique des résultats sont de la responsabilité du délégataire ; ils sont présentés à la Ville à minima lors des commissions des menus.

*Une enquête de satisfaction est réalisée **à minima une fois tous les 2 ans** auprès de la totalité des convives. Le questionnaire est au préalable validé par la Ville ; il est personnalisable sans surcoût pour la Ville. Les résultats de l'enquête sont présentés à la Ville ; les supports permettant leur diffusion éventuelle sur les sites ou auprès des familles sont de la responsabilité du délégataire.* ».

Le BPU est adapté en conséquence (cf. article 10 du présent avenant).

Enfin, les Parties souhaitent également prévoir au sein du contrat l'obligation pour le Délégataire de réaliser un audit concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire une fois par an au lieu de trois fois annuellement, comme prévu initialement au contrat.

C'est en cela que l'article 8.3.2 du livret 1 portant dispositions communes est modifié :

« *Le Délégataire fait contrôler à raison d'un échantillon par mois dans un office au choix la qualité bactériologique des aliments servis dans les offices par un laboratoire spécialisé indépendant.*

Le Délégataire fait contrôler dans un office au choix une surface par mois. L'office contrôlé changera chaque mois.

⇨ *Ces contrôles intègrent l'ensemble des offices livrés.*
Les résultats de ces contrôles sont transmis systématiquement et sans délai à la Ville.

Le Délégataire prend en charge la réalisation d'audits sur les offices concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Chaque office est audité une fois par an*. Ceci donnera lieu à des comptes rendus et à des recommandations d'actions à destination de la Ville. La Ville est prévenue à l'avance de la réalisation de ces audits et y participe : elle est représentée par un agent du service scolaire, petite enfance et éducation.*

Chaque contrôle doit être transmis à la Ville laquelle pourra effectuer par ailleurs ses propres contrôles. Le coût de ces contrôles est réputé inclus dans les charges d'exploitation.

Le plan de contrôle microbiologique est détaillé en annexe 14.7 ».

Le BPU est également adapté en conséquence (cf. article 10 du présent avenant).

ARTICLE 3 – Renouvellement des équipements objets du contrat

Par cet avenant, les Parties se sont accordées pour supprimer l'habillage visuel des mobiliers de self-service, initialement prévu à la charge du Délégataire.

Par conséquent, le plan de renouvellement prévisionnel des équipements est annexé au présent avenant (annexe N°1). Le budget prévisionnel retenu s'élève à 75 000 € sur la durée du contrat (au lieu de 84 700 € initialement prévus).

ARTICLE 4 – Gestion des impayés

Le dernier alinéa de l'article 2.8 du livret 2 spécifique aux scolaires est modifié comme suit :

« *Le délégataire constitue une provision de 29 500 € par an pour faire face aux impayés.* ***En cas d'économie réalisée par rapport à cette provision cumulée sur la durée du contrat, le délégataire s'engage à la partager à 50/50 avec la Ville en fin de contrat.*** ».

ARTICLE 5 – Composition des menus

Le tableau de composition des repas prévu à l'article 3.4.2 du contrat qui est relatif plus particulièrement à la fréquence de présentation des plats sur 20 repas consécutifs est remplacé par le tableau suivant :

Fréquence de présentation des plats sur 20 repas consécutifs :

Composante	Nature de la composante
	La nature de l'entrée change à chaque repas. - **10** crudités minimum La crudité peut être seule ou sous forme de salade composée (dont pourcentage de crudité est strictement supérieur à 50%). Elle peut être : - fruits crus (pomelos, melon, pastèque, etc.) - légumes crus (tomates, carottes râpés, céleris, salade verte, etc.) La cuidité peut être seule ou en mélange (dont le pourcentage de cuidités et strictement supérieur à 50%) Le féculent peut être : - une salade composée : salade de pâtes, taboulé, salade de

Composante	Nature de la composante
Une entrée	lentilles - un potage à base de féculents (potage Parmentier, de pois cassés, etc.) L'entrée protidique peut-être : - de la charcuterie - du poisson (sardines, thon) - des œufs, L'entrée peut être de nature glucido-lipido-protidique : - quiches, tartes, pizza, - friands, feuilleté … NB : les salades composées seront classées en fonction du ou des ingrédients prédominants. La liste des denrées constituantes devra être fléchée sur les menus.
Un plat protidique principal :	- 6 viandes riches en fer (bœuf, agneau et veau) dont 4 non hachées, - 3 viandes de volailles, - 2 viandes de porc, - 4 poissons, - 4 plats végétariens (ovo-lacto-végétarien), - 1 autre plat protidique : paella, lasagnes, hachis parmentier, ravioli, pizza, cordon bleu, etc. Les merguez, saucisses, sont proposées de manière exceptionnelle. Dont, pour l'ensemble des fréquences : - 1 viande en sauce maximum par cycle - 2 panés maximum (maximum 1 volaille panée et 1 poisson pané) Les poissons panés sont constitués au minimum de 70% de matière première animale. **Les produits à base de poisson ou viande reconstitués sont exclus** (galopin, cordon bleu, boulette, burger, etc.). Sont également exclus les viandes avec de petits os (exemple sauté de lapin). Le taux de matière grasse des steaks hachés et égrenés ne peut être supérieur à 15% Concernant les plats végétariens, la portion protidique doit être à 10g de protéine pour 100g et le plat complet à 5g minimum au 100g.
Un plat d'accompagnement	10 légumes : ils seront cuits et strictement présents à plus de 50% du plat d'accompagnement 9 10 féculents : ils seront présents à plus de 50% du plat d'accompagnement. 10 **Les purées de légumes sont constituées au minimum de 50% de légumes.** - **Les plats uniques (hachis Parmentier, lasagnes, etc.) sont systématiquement accompagnés de salade verte ou autres légumes mangés par les enfants**
	- **Minimum 8** fromages ayant une teneur minimum de 150 mg

Composante	Nature de la composante
Un fromage ou un laitage : 	de calcium par portion - **Minimum 4** fromages à pâte molle ayant une teneur minimum de 100 mg de calcium par portion **Dont maximum 2 fromages fondus** - **6** laitages (contenant plus de 100 mg de calcium par portion et moins de 5 g de lipides) tels que : les fromages blancs, les yaourts, les petits suisse… Le fromage est servi de préférence à la coupe.
Un dessert	- **Minimum 8** fruits frais sous toute forme possible, dont au moins 4 fruits de saison - **Maximum 4** desserts lactés (crèmes desserts, entremets, riz au lait, etc.) - **Maximum 3** pâtisseries (pâtisseries fraîches, gâteaux ou glaces) : 1 pâtisserie réalisée sur place minimum est proposée par cycle de 20 repas. - Des compotes - Des fruits cuits - au sirop

Cette modification n'a pas d'incidence sur le BPU.

ARTICLE 6 – Formation du personnel des structures petite enfance

Le nombre de personnes à former pour le personnel des structures petite enfance est de 14 personnes en lieu et place de 37 personnes comme indiqué à l'article 5.2 du livret 1 du contrat.

ARTICLE 7 – Modification sur le versement du reliquat pour la provision constituée pour la maintenance et le renouvellement

Pour optimiser la gestion du service public et les missions de maintenance et de renouvellement, les Parties conviennent de verser le reliquat de la provision en fin de contrat.

Le dernier alinéa de l'article 4.1.2 du livret 1 est modifié comme suit :

« Le Délégataire s'engage à dépenser cette provision régulièrement au cours du Contrat et à en restituer le reliquat à la Ville ***à l'échéance du contrat*** *».*

Le dernier alinéa de l'article 4.2 du livret 1 est modifié comme suit :

« Le Délégataire s'engage à dépenser la provision réellement perçue régulièrement en fonction des besoins au cours du Contrat et à en restituer le reliquat à la Ville ***à l'échéance du contrat*** *».*

ARTICLE 8 – Modification sur les cas de réexamen

Dans un esprit d'adaptabilité aux circonstances extérieures et imprévisibles aux parties prévues à l'article 12.3.3 du livret 1 dans un contexte inflationniste, les Parties souhaitent rajouter un cas de réexamen supplémentaire :

« Pour tenir compte de l'évolution économique, la composition des formules de révision et le tableau des prix unitaires sont soumis à réexamen à l'initiative de la Ville d'une part ou sur production par le Délégataire, d'autre part, des justificatifs nécessaires, exclusivement dans les cas suivants :

Si l'application de la formule de révision fait apparaître une augmentation ou une diminution annuelle de plus de 3% par rapport à la valeur constatée l'année précédente ;

Si le nombre effectif annuel de repas connaît une augmentation ou une diminution d'au moins 8% par rapport au nombre de référence annuel, à savoir 150 000 repas annuels selon les effets de seuil décrits à l'article 12.3.4.

Si des progrès technologiques importants en matière de restauration collective permettent d'en abaisser sensiblement les coûts.

- ***En cas de survenance de tout événement extérieur et indépendant de la volonté des parties, ayant une incidence significative sur l'équilibre économique du contrat :***

La procédure de révision des conditions financières ne suspend pas leur jeu normal, appliqué jusqu'à l'achèvement de la procédure.

*En aucun cas le Délégataire ne pourra se prévaloir d'une raison n'entrant pas dans l'un de ces **quatre** cas de figure pour justifier une hausse de prix, ces révisions des conditions financières feront l'objet le cas échéant d'un avenant ».*

ARTICLE 9 – Clause relative au respect des principes de la République

L'article 1er de la loi n° 2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République impose à tout organisme chargé de l'exécution d'un service public le respect des principes d'égalité, de laïcité et de neutralité, que cette exécution soit confiée directement par la loi ou par le règlement ou via l'attribution d'un contrat de la commande publique.

Sont à cet égard concernés les contrats de la commande publique au sens de l'article L. 2 du Code de la commande publique, c'est-à-dire les marchés publics et les contrats de concession passés en application du Code de la commande publique, ainsi que les contrats qui, tout en remplissant les critères de définition d'un contrat de la commande publique, sont attribués en application de règles sectorielles.

La législation exige, en effet, la modification des contrats en cours au 25 août 2021 afin de se conformer à ces nouvelles obligations si le terme de ces contrats intervient après le 25 février 2023. Les autorités contractantes disposent d'un délai pour procéder à la modification de ces contrats, la loi prévoyant que cette modification doit intervenir jusqu'au 25 août 2022.

Les intervenants du titulaire d'un contrat de délégation de service public (et ceux de ses sous-traitants ou sous-concessionnaires), doivent :
- S'abstenir de manifester leurs opinions politiques ou religieuses,
- Traiter de manière égale toutes les personnes,
- Respecter leur liberté de conscience et leur dignité.

Ainsi, compte tenu de ces éléments, le présent avenant a pour objet d'intégrer, au sein du contrat de délégation de service public, un nouvel article 3.5, figurant au Chapitre III relatif à la gestion du service du Livret 1 portant dispositions communes, rédigé comme suit :

« ***3.5 Respect des principes de la République***

Conformément à la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 (article 1 – paragraphe II) confortant le respect des principes de la République, le délégataire est tenu d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public. Il prend les mesures à cet effet et, en particulier :
- il veille à ce que ses salariés ou les personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction, lorsqu'ils participent à l'exécution du service public, s'abstiennent notamment de manifester leurs opinions politiques ou religieuses, traient de façon égale toutes les personnes et respectent leur liberté de conscience et leur dignité.
- il veille également à ce que toute autres personnes à laquelle il confie pour partie l'exécution du service public s'assure du respect de ces obligations. La responsabilité du Délégataire, à cet égard, est engagée pour les personnels et préposés des sociétés avec lesquelles il justifie d'un lien contractuel et

intervenant en son nom, et veille au respect des obligations du présent article par ceux-ci notamment en s'assurant de leur intégration dans les contrats

Le Délégataire est tenu de justifier :
- *Des moyens et mesures mis en œuvre pour informer les personnes susvisées de leurs obligations,*
- *Des moyens et mesures mis en œuvre pour prévenir les manquements, et le cas échéant, d'y remédier. A ce titre, il informe sans délai la Ville des manquements dont il a connaissance, ainsi que des mesures qu'il a prises ou entend mettre en œuvre afin d'y remédier,*
- *Des contrats de sous-traitance, étant entendu que toute nouvelle demande d'agrément du sous-traitant et de ses conditions de paiement le cas échéant, devra être accompagnée du contrat et a minima, des obligations imposées à celui-ci en la matière, sous peine de refus par la Ville. A noter que l'information de la Ville ne saurait l'exonérer de sa responsabilité à l'égard des sociétés intervenant en son nom au titre de la présente délégation.*

Pour permettre le contrôle de ces obligations, le délégataire communiquera à l'autorité concédante les mesures qu'il met en œuvre afin d'informer les personnes susvisées de leurs obligations, au plus tard à la date de remise du rapport annuel d'exploitation.

Le délégataire communiquera également à l'autorité concédante les clauses concernées des contrats de sous-traitance ou de sous-délégation ayant pour effet de faire participer le sous-traitant ou le subdélégataire à l'exécution de la mission de service public.

En cas de manquement constaté au respect de l'égalité des usagers devant le service public et aux principes de laïcité et de neutralité du service public, et si le délégataire n'a pas pris les mesures adaptées pour faire cesser ce manquement, il pourra être appliqué, dans les conditions définies ci-après et à l'article 13.1 du Livret 1 du contrat, une pénalité de 500 € par manquement constaté. Si toutefois le délégataire rencontre des difficultés particulières dans la mise en œuvre des mesures et sous réserve d'en apporter la justification, il devra en informer l'autorité délégante pour que la pénalité ne soit pas appliquée.

L'application de cette pénalité sera précédée d'un courrier de mise en demeure, adressé par lettre recommandée avec accusé de réception, qui précisera les motifs de la sanction et fixera un délai au concessionnaire pour qu'il fasse ses observations. Ce délai ne pourra être inférieur à cinq jours ouvrés. Au terme de ce délai, l'autorité délégante appréciera la pertinence des arguments présentés par le délégataire et décidera de l'application éventuelle de la pénalité prévue ci-avant.

En cas de manquements répétés (plus de trois) ou d'un manquement d'une particulière gravité, l'autorité concédante prononce la résiliation du contrat pour faute du titulaire, dans le respect des dispositions relatives à la résiliation pour faute énoncées dans le présent contrat. ».

Afin d'ajuster le montant de la pénalité associée au non-respect des principes de la République, il est convenu que le tableau précisant la nature et le montant des pénalités auxquelles le délégataire s'exposerait en cas de non-respect du contrat (figurant à l'article 13.1 du Chapitre XIII du Livret 1 du contrat initial) soit modifié comme suit :

Nature du manquement	Pénalité associée	Sans mise en demeure préalable	Après mise en demeure préalable
Non-respect des principes de la République conformément à la loi du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République	500 € par infraction constatée		X

ARTICLE 10 – Modification du Bordereau des Prix Unitaires (BPU)

Les éléments modifiés par l'avenant et tels qu'ils figurent *supra* implique notamment une modification du bordereau des prix unitaires annexé au contrat initial, sachant que « *Le Délégataire s'engage sur le montant HT des prix tels qu'ils sont définis dans son offre et selon les cadres de décomposition (cf. bordereaux de prix unitaires en annexe 12), en tenant compte de la nature des prestations à effectuer et décrites dans le présent contrat.* » (Article 12.1 du livret 1 du contrat).

Par conséquent, le contenu de l'annexe n°12 du contrat initial est remplacé par l'annexe N°2 du présent avenant, intégrant les modifications induites les nouvelles stipulations *supra*.

ARTICLE 11 – Entrée en vigueur

La Ville s'engage à accomplir l'ensemble des formalités nécessaires à son entrée en vigueur. Le présent avenant prendra effet à la date à laquelle il aura acquis son caractère exécutoire et au plus tard au 1er novembre 2022, soit à sa notification au Délégataire après son dépôt en préfecture.

ARTICLE 12 – Complément aux annexes du contrat initial

Les annexes du contrat initial sont complétées par :
L'annexe N°13 : Engagements techniques et financiers de l'offre négociée (cf. annexe N°3 du présent avenant)
L'annexe N°14 : Extraits de l'offre (cf. annexe N°4 du présent avenant)

Ces annexes reprennent les principales dispositions de l'offre du délégataire afin de faciliter l'exécution du contrat.

ARTICLE 13 – Dispositions antérieures

Toutes les stipulations du Contrat, non expressément abrogées, modifiées ou annulées par les termes du présent avenant demeurent entièrement applicables.

Annexes au présent avenant :

Annexe 1 : Plan de renouvellement des équipements
Annexe 2 : Bordereau des prix unitaires
Annexe 3 : Engagements techniques et financiers de l'offre négociée
Annexe 4 : Extraits de l'offre

Pour la Commune,

Le Maire,
Pierre SOUJOL

Pour le Délégataire,
Damien Pénin
Directeur Général Délégué

Fait à LUNEL, le …….

ANNEXE 1

PLAN DE RENOUVELLEMENT PREVISIONNEL DES EQUIPEMENTS

Sites	Désignation des Equipements	P.U. K€ HT	2022		2023		2024		2025		Total	
			Qté	K€ HT	Qté	K€ HT	Qté	K€ HT	Qté	K€ HT	Qté	K€ HT
ARC EN CIEL MAT	LAVE VAISSELLE A CAPOT et ADOUCISSEUR	6,5					1	6,5			1	6,5
ARC EN CIEL MAT	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
HENRI DE BORNIER MAT	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
JACQUES BREL GS	LAVE VAISSELLE A CAPOT et ADOUCISSEUR	6,5							1	6,5	1	6,5
LOUISE MICHEL ELEM	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
MARIE CURIE GS	ARMOIRE FRIGORIFIQUE POSITIVE 1 PORTE	2,3			1	2,3					1	2,3
MARIE CURIE GS	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
MARIO ROUSTAN GS	LAVE VAISSELLE A CAPOT et ADOUCISSEUR	6,5					1	6,5			1	6,5
LE PARC ELEM	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3							1	4,3	1	4,3
PONT DE VESSE MAT	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
VICTOR HUGO ELEM	LAVE VAISSELLE A CAPOT et ADOUCISSEUR	6,5			1	6,5					1	6,5
FOYER	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
CRECHE	ARMOIRE FRIGORIFIQUE POSITIVE 1 PORTE	2,3			1	2,3					1	2,3
CRECHE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3			1	4,3					1	4,3
NC	CHARIOT DE TRI ET DE DEBARRASSAGE	1,4	2	2,8							2	2,8
NC	FOUR MICRO ONDES	0,2	2	0,4	2	0,4	2	0,4			6	1,2
NC	CONGELATEUR	0,5			2	1,0	2	1,0			4	2,0
NC	DIVERS INOX	1	1	1,0	1	1,0	1	1,0	1	1,0	4	4,0
		TOTAL		**30,0**		**17,8**		**15,4**		**11,8**		**75,0**

ANNEXE FINANCIERE

BORDEREAU DE PRIX UNITAIRES

906

(Indiquer les prix unitaires en euros HT, avec 3 décimales). Les cases grisées ne sont pas à remplir.

Date : 01/11/2022	Fixe / Variable	Repas* scolaires maternels	Repas* scolaires élémentaires	Repas* Adultes encadrants et municipaux	Multi-accueil Manège enchanté repas G1	Multi-accueil Manège enchanté repas G2	Micro-crèches repas G1	Micro-crèches repas G2	Micro - crèche pique-nique G2	Multi-accueil et micro-crèche goûter G1	Multi-accueil et micro-crèche goûter G2	Halte-garderie Goûter G1	Halte-garderie Goûter G2	Halte-garderie Goûter G3	Portage à domicile	Foyer Municipal	Repas pompiers
Coût denrées	B	1,534	1,927	2,551	1,366	1,940	1,366	1,940	1,940	0,518	0,566	0,518	0,566	0,566	3,217	3,217	2,830
Coût de production des repas	C	1,227	1,227	1,227			1,227	1,227	1,227						1,227	1,227	1,227
Travaux courants de second oeuvre offices	A																
Frais de livraison (hors personnel)	A	0,119	0,119	0,119	0,119	0,119	0,119	0,119	0,119						0,119	0,119	0,119
Coût de personnel de livraison (hors portage)	C	0,131	0,131	0,131	0,131	0,131	0,131	0,131	0,131							0,131	0,131
Coût de personnel de livraison portage	C														1,359		
Coût de personnel mis à disposition Manège Enchanté	C				3,139	3,139											
Coût de personnel mis à disposition Foyer	C															6,739	
Renouvellement des équipements satellites	A	0,142	0,142	0,142	0,142	0,142	0,142	0,142	0,142							0,142	
Maintenance des équipements satellites	A	0,091	0,091	0,091	0,091	0,091	0,091	0,091	0,091							0,091	
Autres charges fixes satellites	A	0,799	0,799	0,799	0,799	0,799	0,799	0,799	0,799							0,799	0,799
Autres charges variables satellites	B	0,343	0,343	0,343	0,343	0,343	0,343	0,343	0,343							0,343	0,343
Impayés	B	0,222	0,222												0,222	0,222	
Impôts et taxes	A	0,056	0,056	0,056	0,056	0,056	0,056	0,056	0,056						0,056	0,056	0,056
Frais de structure	B	0,141	0,153	0,180	0,244	0,260	0,244	0,260	0,000						0,258	0,314	0,159
Impôt sur les sociétés	B	0,028	0,031	0,036	0,049	0,052	0,049	0,052	0,000	0,003	0,004	0,003	0,004	0,004	0,052	0,063	0,032
Rémunération	B	0,094	0,102	0,120	0,163	0,173	0,163	0,173	0,000	0,001	0,002	0,001	0,002	0,002	0,172	0,210	0,106
Total HT		**4,927**	**5,343**	**5,795**	**6,642**	**7,245**	**4,730**	**5,333**	**4,848**	**0,522**	**0,572**	**0,522**	**0,572**	**0,572**	**6,682**	**13,673**	**5,802**
TVA		0,27	0,29	0,32	0,66	0,72	0,26	0,29	0,27	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,37	0,75	0,32
Total TTC		**5.20**	**5.64**	**6.11**	**7.31**	**7.97**	**4.99**	**5.63**	**5.11**	**0.55**	**0.60**	**0.55**	**0.60**	**0.60**	**7.05**	**14.43**	**6.12**

* y compris pique-nique

Document strictement confidentiel - ne pas diffuser

lunel
www.lunel.com

elior

ANNEXE 3

Délégation de service public de la restauration collective

Questions de négociation

Réponses ELIOR du 17 juin 2022

Liste des questions de négociations :

Prestations alimentaires

1/ Pouvez-vous préciser les engagements relatifs aux produits locaux ?

Nous nous engageons sur 30% de produits locaux en fréquence d'apparition qui correspondent à 18% en valeur d'achat HT.

2/ Pouvez-vous fournir un calendrier de saisonnalité des fruits et légumes ? le calendrier de saisonnalité des producteurs locaux est-il duplicable à l'ensemble de vos approvisionnements en frais ?

La saisonnalité par produit et par producteur des fruits et légumes est présentée en pages 78 à 81 du cahier 1 de notre offre « la prestation alimentaire ».

Ce calendrier de saisonnalité n'est pas duplicable sur l'ensemble des approvisionnements en frais car les approvisionnements frais inclus le BOF, le CTV et la viande fraîche qui ne sont pas soumis à un calendrier de saisonnalité.

3/ Pouvez-vous fournir le plan alimentaire applicable aux pompiers (samedi et dimanche en supplément du foyer) ?

Vous trouverez en pièce jointe le plan alimentaire applicable aux pompiers.

4/ Pouvez-vous fournir le tableau GEMRCN associé aux menus de la petite enfance ?

Vous trouverez en pièce jointe le tableau GEMRCN associé aux menus de la petite enfance.

5/ Pouvez-vous fournir le tableau GEMRCN associés aux menus du foyer?

Vous trouverez en pièce jointe le tableau GEMRCN associé aux menus du foyer. Nous vous joignons également les menus corrigés en ce sens.

6/ Pouvez-vous fournir les menus sur la période automne/hiver pour le portage ?

Vous trouverez en pièce jointe les menus sur la période automne/hivers pour le portage.

7/ Les menus associés aux pompiers respectent par partiellement l'équilibre alimentaire : il mancue 9 crudités, 10 produits laitiers et 4 produits céréaliers. Pouvez-vous rectifier ?

Vous trouverez en pièce jointe les menus rectifiés pour les pompiers.
Au niveau du GEMRCN, certaines fréquences ne sont pas respectées (structure du menu demandée dans le cahier des charges).

8/ Votre offre indique une proposition quotidienne de repas classique ou végétarien ainsi qu'une possibilité de mettre en place le repas sans porc les scolaires. Il y a donc 3 profils. Pouvez-vous confirmer que votre offre ne prévoit pas de surcoût si la Ville souhaite mettre en place 3 profils de repas?

Nous vous confirmons que notre offre ne génère pas de surcoût si la Ville souhaite mettre en place 3 profils de repas.

9/ Confirmez que les engagements suivants sont valables pour le socle 1 :

Poisson 100% MSC :

Nous avons prévus un minimum de 50% de poisson MSC entrant dans le calcul des composantes EGALIM.

Poulet 100% Label Rouge :

Nous vous le confirmons.

Jambon 100 % Label Rouge :

Nous vous le confirmons.

10/ La ville souhaite rappeler que les taux d'alimentation durable s'entendent en valeur d'achat HT

Nous vous confirmons que c'est bien la règle de calcul que nous avons retenue.

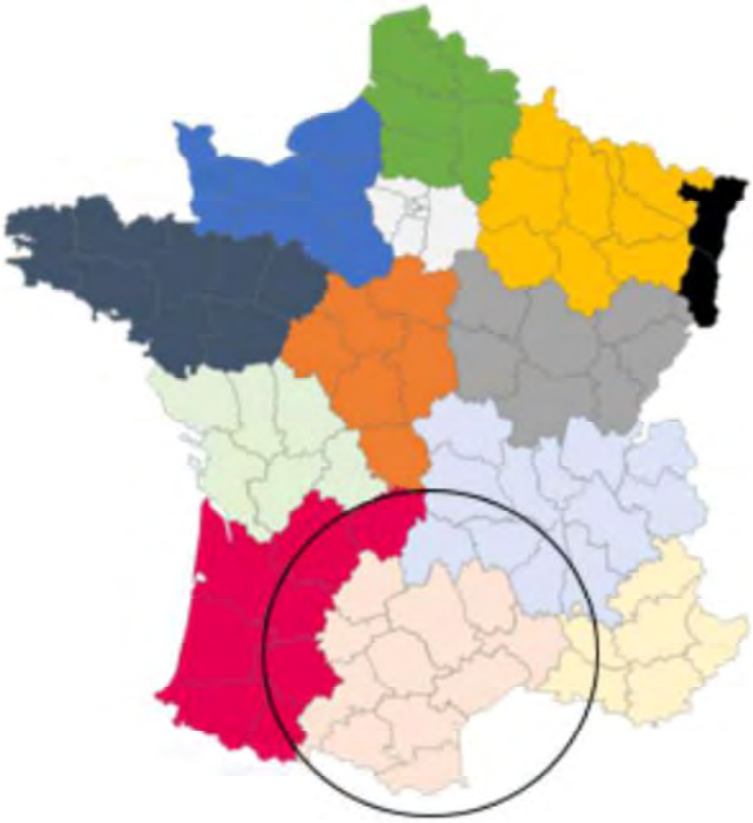
11/ Confirmer les ovoproduits proposés en bio

Nous vous confirmons que les ovoproduits (omelette – œuf) seront issus d'une agriculture biologique.

12/ Confirmer que le bœuf annoncé « local » est abattu localement.

Nous vous confirmons que le bœuf dit « local » est un produit qui a été élevé et découpé dans le bassin concerné pour les produits carnés soit la région encerclé ci-dessous dans votre cas.

Le Bœuf annoncé « local » dans la proposition est du bœuf qui vient de la maison GUASCH à Perpignan. Son bœuf est élevé et découpé dans le bassin.



13/ Confirmer la proportion de pâtisseries sucrées préparées en cuisine centrale

75% des pâtisseries sucrées seront élaborées dans notre atelier pâtisserie au sein de la cuisine centrale de Lunel.

14/ Confirmer que 90% des compotes seront faites maison (l'annexe indique 25%)

Nous vous confirmons que 100% des purées de fruits seront faites maison.

15/ Confirmer les modalités de réalisation des textures adaptées pour les repas de la micro-crèche. Confirmer le respect des exigences de textures détaillées dans le projet de contrat, en fonction de l'âge de l'enfant

Pour que le personnel de service puisse adapter la texture des repas à l'âge de l'enfant, nous livrerons la part protidique, des légumes vapeur et des pommes de terre vapeur à mouliner ou à mixer sur site, pour le menu des 6 à 12 mois.

16/ Confirmer qu'il est possible de prévoir un mixage des légumes sur les micro-crèches.

Pour les menus destinés à la tranche d'âge 6 à 12 mois, nous prévoyons des légumes vapeur et des pommes de terre vapeur à mixer sur site pour adaptation de la texture.

17/ Détailler les animations relatives au gaspillage alimentaire

Nous vous proposons un diagnostic sur le gaspillage alimentaire au cours du 1er trimestre sur 3 restaurants scolaires accueillant des élémentaires dans le cadre du déploiement de l'animation « la Chasse au gaspi ».

Ce diagnostic se déroulera en trois temps :

- 1er phase : diagnostic avec pesée des déchets (4 jours)
- 2ème phase : sensibilisation des convives (4 jours)
- 3ème phase : diagnostic avec pesée des déchets (4 jours)

Nous renouvellerons cette animation tous les ans.

Nous mènerons également l'atelier développement durable « Régaler plutôt que gaspiller», en dehors de la pause méridienne, avec les objectifs pédagogiques suivants :

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Prendre conscience de la valeur de la nourriture
- Faire découvrir la cuisine de façon ludique
- Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité.

Organisation du service

18/ Vos modalités de conditionnement des repas sont à préciser - (la nature et le format du conditionnement pour les portages,

Les plats à remettre en température sont conditionnés dans des barquettes 100% compostables individuelles élaborées à base de pulpe de cellulose, munis d'un film polymère biosourcé.

Les autres composantes du menu, sont conditionnées dans des barquettes individuelles en polypropylènes jetables allégées en plastique.

Le format en conditionnement individuel est adapté au met proposé.

la plus-value des barquettes individuelles pour les pompiers au lieu des barquettes collectives)

Si vous souhaitez un conditionnement en barquettes collectives pour les pompiers (GN 1/6, GN ¼), l'économie générée sur le prix du repas des pompiers sera de 0,365 € HT X 10 604 repas par an = 3 870 € HT par an.

Détailler les conditionnements des potages

Les potages sont conditionnés dans les barquettes 100% compostables individuelles.

19/ Détailler le matériau (polymère biosourcé) composant le film de protection de la barquette compostable. Quelles sont les procédures de récupération et recyclages des conditionnements (composteur ?) ? Merci de préciser les modalités de gestion.

Le liner utilisé pour garantir l'étanchéité de notre barquette biodégradable est en polymère biosourcé d'origine végétale biodégradable et compostable selon la norme européenne NF EN 13452. Ce matériau ne présente pas d'activité oestrogénique susceptible d'engendrer des perturbations endocriniennes. Il est également conforme aux exigences de migration de la directive européenne sur les articles et matières plastiques y compris biosourcées destinées à entrer en contact avec les aliments ».

Les barquettes 100% compostables, peuvent être déposées directement dans le composteur de l'établissement scolaire ou dans la poubelle réservée au tri sélectif (bac jaune de l'établissement).

20/ Pouvez-vous préciser la date de mise en œuvre des contenants ré-employables en plastique pour le portage à domicile ?

Si vous souhaitez adhérer à cette démarche, elle pourra être mise en place courant décembre 2022.

Si vous souhaitez maintenir un conditionnement en barquettes 100% biodégradable individuelles mais non ré employables, l'économie par rapport à notre offre de base sera de 3 100 € HT par an.

21/ Préciser les modalités de réajustements pour le foyer / la petite enfance / les pompiers. Pour les menus types dits « menus grèves », un menu chaud est-il proposé pour les personnes âgées ?

Nous serons en capacité de réajuster les repas en cas de demande supplémentaire et en respectant autant que possible le menu du jour suivant les conditions de commandes suivantes :

Foyer : jour J au plus tard 9h00
La petite enfance : J au plus tard 9h30
Les pompiers : J au plus tard 9h00

Dans notre proposition, la gestion des grèves s'applique au scolaire (grève des enseignants et ou des agents de la fonction publique).
Cet item ne concerne pas le Foyer du 3ème âge car le service repas est assuré par du personnel Elior.

22/ Pouvez-vous apporter des précisions sur le déploiement des tablettes (formation du personnel prévu ? à la charge du délégataire ? maintenance ? Renouvellement ? connexion ? Abonnement 4G intégré à l'offre ?)

Nous mettrons à disposition une tablette pour chacun des 9 restaurants scolaires.
Le personnel sera formé par un intervenant dans le mois suivant la rentrée scolaire.
La formation, la maintenance, le renouvellement des tablettes, l'abonnement restent à la charge d'Elior.
Les tablettes sont connectées en 4G.

23/ Avez-vous un retour d'expérience concernant la majoration des tarifs en cas d'annulation ?

Selon notre expérience, si la facturation des repas est majorée auprès des familles en cas d'absence de commande et si la famille est facturée en cas d'absence d'annulation de commande, les prévisions d'effectifs pourront être plus fiables, à condition que la commande ou la décommande de repas ait lieu au moins 72H00 à l'avance.

24/ Votre projet de règlement de service précise que la réinscription est uniquement possible si les impayés sont régularisés. Actuellement, le projet est non conforme au projet de contrat. La ville confirme qu'elle ne conditionnera pas la réinscription à la rentrée au règlement des dettes.

Par expérience, nous vous affirmons que l'inscription à la restauration en début d'année est un moment propice pour recouvrir les dettes. Cependant nous nous engageons à ne pas conditionner la réinscription à la rentrée scolaire au règlement des dettes. Les usagers doivent être inscrits pour être admis à la restauration scolaire.

Sécurité alimentaire

25/ Dans le cadre de la dématérialisation du PMS, prévoyez-vous une formation du personnel sur les offices ?

Le personnel est formé à la dématérialisation du PMS par un intervenant mandaté par Elior lors de la prise en main de la tablette.

26/ Concernant le contrôle des températures à réception via l'application, pouvez-vous apporter des précisions pour le contrôle des températures à réception des glaces sur offices ?

Dans le PMS dématérialisé, il est prévu un enregistrement spécifique pour la prise de température des denrées en froid négatif.

27/ Votre offre n'indique pas si une analyse est prévue pour la listeria sur les offices. Merci de le préciser.

L'analyse listéria pour les offices n'est pas prévue dans notre offre. Ce type d'analyse est mené dans le cadre des contrôles mis en place sur la cuisine centrale.

Restauration durable

28/ Concernant les modes d'approvisionnement et la qualité des denrées, pouvez-vous préciser de manière précise les engagements pris par rapport aux produits locaux?

Par la mise en place des responsables filières, l'objectif est de développer notre ancrage territorial et de proposer toujours plus de produits locaux. Nous travaillons afin d'accroître notre offre locale sur toutes les catégories de produits : BOF, viande, CTV, F&L et épicerie sèche. Afin d'aller toujours plus loin dans la démarche, nous travaillons sur des contrats tripartites avec nos producteurs de fruits et légumes et nos distributeurs afin de pouvoir nous engager sur un volume et un tarif de campagne.

En parallèle, Elior travaille avec les territoires pour mettre en place des filières différenciantes et apporter ainsi toujours plus de produits locaux et responsables dans les restaurants. En ce sens, nos responsables filières travaillent sur un cahier des charges « filières » en interne pour développer et cadrer nos futures sources d'approvisionnement local.

29/ Confirmer votre engagement sur 30% des composantes locales en fréquence d'apparition issus de producteurs locaux (18% valeur d'achat)

Nous vous confirmons cet engagement.

30/ Détailler votre définition du local pour l'engagement ci-dessus

Comme précisé à la question 12, notre définition du local correspond à notre bassin « Pays Occitan » qui correspond à la région administrative Occitanie sans le Gers ni les Haute Pyrénées. Dans ce bassin dont vous faites partie, un produit est considéré comme local si :

- Il a été transformé dans le bassin pour les produits transformés (BOF et CTV principalement). Nous portons une attention particulière à l'origine de la matière première dans ce cas-là.
- Il a été élevé et découpé dans le bassin pour la viande fraîche
- Il a été cultivé dans le bassin pour les produits maraîchers.

31/ Confirmer les engagements de fait-maison suivants :

- 75 % des recettes végétariennes
- 100% des potages
- 100% des gratins
- 80% des entrées crudités et féculents
- 75% des pâtisseries (sucrées + salées)
- 100% des purées de fruits à base de fruits locaux vergers écoresponsables ou bio

Nous vous le confirmons.

32/ Vous prévoyez la mise à disposition de deux chariots de tri (2 compartiments : déchets non recyclables et déchets alimentaires) pour le scolaire. Est-ce deux chariots par site ? Pouvez-vous décrire le fonctionnement ? Sont-ils mis à disposition ou intégré dans le plan de renouvellement ?

Nous prévoyons la mise à disposition de deux chariots de tri et de débarrassage.
Ces deux chariots seront utilisés lors du diagnostic sur la chasse au gaspillage alimentaire. En dehors de ces temps d'animation, ils pourront être positionnés sur deux restaurants scolaires de votre choix.
Ces deux chariots sont intégrés dans le plan de renouvellement.

33/ Décrire le fonctionnement et la mise en œuvre de ces chariots de tri. Comment sont valorisés les biodéchets ?

Les convives effectuent le tri et le débarrassage de leur plateau.
Le chariot est doté :

- de 2 trous vide-ordures : un pour le tri des déchets non recyclables, un pour les déchets alimentaire
- d'un espace latéral pour les couverts
- d'un espace pour les verres
- d'un espace pour les assiettes et la petite vaisselle
- d'un rangement pour les plateaux

34/ Concernant le don alimentaire à Lunel solidarité et Restos du cœur, pouvez-vous préciser les modalités de mise en place et gestion ?

Nous contactons ces deux associations lorsqu'il nous reste des invendus. Nous nous assurons dans un premier temps de leur capacité de stockage. Dans un second temps, dans le respect du maintien de la chaine du froid, notre chauffeur livreur dépose les invendus auprès de l'association.

35/ Confirmer que les produits d'entretien présenteront un écolabel officiel (hors produits désinfectants)

Nous vous le confirmons.

Les doseurs automatiques sont-ils inclus dans l'offre financière ?

Oui, ils sont installés par notre prestataire.

36/ Quelles sont les modalités de valorisation des biodéchets sur les offices ?

Lors de la sensibilisation à la chasse au gaspillage, les biodéchets peuvent être déposés au sein du composteur de l'établissement scolaire.

37/ Confirmer que votre offre permet bien le respect de 50% d'alimentation durable dont 20% bio, au sens de la loi Egalim (les labels Race à viande et Bleu Blanc Cœur ne sont pas comptés)

Nous vous confirmons que notre offre respecte bien 50% d'alimentation durable dont 20% bio, au sens de la loi Egalim, et que les labels Race à viande et Bleu Blanc Cœur ne sont pas comptés.

38/ Diagnostic gaspillage alimentaire : détailler votre méthodologie de suivi et d'action sur le gaspillage.

Nous vous proposons un diagnostic de la chasse au gaspillage au cours du 1er trimestre sur trois restaurants scolaires accueillant des élémentaires.

Ce diagnostic se déroulera en trois temps :

- 1er phase : diagnostic avec pesée des déchets (4 jours)
- 2ème phase : sensibilisation des convives (4 jours)
- 3ème phase : diagnostic avec pesée des déchets (4 jours)

Au terme, de cette animation, nous vous présenterons les résultats et des pistes de progrès que nous validerons ensemble.
Nous renouvellerons ce diagnostic tous les ans.

Moyens mis en œuvre

39/ Merci de préciser le temps d'affectation de Véronique JOURDAN- Directrice clients- sur le site

Son temps d'affectation au service de la Ville de Lunel représente 1/3 d'un équivalent temps.

40/ Merci de préciser le profil du livreur-chauffeur pour le portage à domicile

Notre chauffeur-livreur de repas à domicile exerce ce poste depuis 4 ans. Il a une connaissance du territoire Lunellois et a suivi un cursus de formation sur le comportement à adopter avec les personnes âgées à domicile.
Il est autonome, a le sens de l'organisation, est discret, efficace et réactif.
Il maîtrise les règles d'hygiène et de sécurité liées à son poste.
Voici ci-après sa fiche de poste :



elior restauration

Fonction repère (Elior Restauration) : Chauffeur-livreur

Postes satellites	Famille professionnelle	Niveau Avenant 47
Chauffeur-livreur manutentionnaire, chauffeur-livreur préparateur, etc.	Logistique	IV

Finalité

Rattaché au Responsable logistique, le Chauffeur-livreur achemine et livre les produits alimentaires et non alimentaires dans les points définis sur sa fiche de tournée. Porteur de l'image de marque de l'entreprise, il a à tout moment un comportement exemplaire sur la route, comme dans ses communications avec les différents interlocuteurs. Le tout dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et des procédures mises en place en matière d'assurance qualité et d'HACCP.

Missions	Activités principales
Optimisation de l'organisation de sa tournée et de ses déplacements	- Prépare, organise et assure les livraisons de telle manière à satisfaire au mieux les horaires définis avec chaque client - Réorganise sa tournée ou détermine un nouvel itinéraire pour pallier les absences, indisponibilités momentanées ou perturbations liées à la circulation - Peut préparer et assurer la distribution d'éléments annexes (goûters, lait, condiments, serviettes, produits d'entretien, documents administratifs...) - Assure la récupération et le retour des repas et/ou des produits non consommés, des cagettes, des socles rouleurs, de documents administratifs et en établit le rangement - Dans le cas des livraisons à domicile, joue un rôle discret de conseil et de surveillance auprès des convives sur les conditions de conservation et de consommation des repas livrés (état des frigos, stockage immédiat au froid, respect des dates limites de consommation)
Respect des normes d'hygiène et sécurité ainsi que les procédures de contrôle	- Assure le nettoyage de son véhicule et des locaux utilisés et valide les documents correspondants - Veille à l'état d'entretien de son véhicule et respecte les règles de conduite et de courtoisie au volant - Contrôle la chaîne du froid en cours de livraison dans le respect de la procédure de contrôle en vigueur et enregistre les résultats - Détecte les non-conformités ou tout incident affectant la qualité des livraisons, isole les produits non conformes et en avertit son hiérarchie - Participe éventuellement au traitement de ces incidents
Contribution à l'amélioration de la prestation	- Est en lien permanent entre les différents clients ou points de vente et le lieu de production ou de stockage et se doit de transmettre toute information utile à la bonne marche du service - Il est porteur de l'image de marque de l'entreprise à l'extérieur, notamment lors de ses contacts journaliers avec les représentants des clients - Occasionnellement ou de manière régulière, est amené à travailler en renfort au sein des différents ateliers de production

Compétences

Connaissances de la maintenance du matériel
Connaissances des règles d'hygiène et sécurité alimentaire
Orientation vers les clients et la qualité

Formation

Permis B et/ou VL selon le véhicule
Expérience similaire souhaitée avec un contact clientèle

Postes permettant d'accéder à ce poste	Postes accessibles après ce poste
Employé technique de service logistique Magasinier	Allotisseur Employé qualifié de service logistique Responsable logistique

41/ Elior s'engage à fournir une tenue de travail complète (blouse, chaussures, EPI) pour chaque agent de restauration des offices scolaires et du portage. Merci de préciser la dotation de tenue pour chaque structure et prestataire identifié

Pour chaque agent de la restauration des offices scolaires (personnel Ville) :
- Une blouse de travail,
- Une paire de chaussure de sécurité,
- Ses équipements de protection individuelle.

Pour le personnel Elior dédié au portage à domicile
- Un polo, un pantalon, une polaire,
- Une paire de chaussure de sécurité.

Pour le personnel Ville dédié au portage à domicile
- Une paire de chaussure de sécurité,
- Une blouse de travail.

42/ Pouvez-vous préciser le budget alloué à la maintenance ?

Le budget alloué à la maintenance représente un coût annuel de 0,091 x 125623 = 11 432 € HT.

Vie du contrat

43/ Concernant l'Application convives App'table, pouvez-vous indiquer le délai de diffusion des menus ?

La consultation des menus est possible plusieurs semaines à l'avance (minimum 5 semaine). Les parents peuvent également les enregistrer et les imprimer.

44/ Concernant les modalités de suivi dématérialisé, un suivi du taux d'alimentation durable en valeur d'achats est-il prévu ? Une distinction SIQO et bio est-elle prévue ? Une décomposition par SIQO est-elle prévue ? Quelle est la fréquence des différents reportings ? Un accès aux résultats d'analyses microbiologiques est-il possible ? quelles sont les modalités d'accès pour la ville ?

Oui, l'ensemble des éléments mentionnés sera accessible via notre portail B to B « PARTNERO ». La mise à jour des données étant effectuée mensuellement.

45/ Concernant les indicateurs de qualité, le volet hygiène est-il bien pris en compte ? Un suivi du taux d'alimentation durable est-il prévu ?

Notre portail « PARTNERO » intègre un reporting des analyses d'hygiène.
Oui, nous vous confirmons que le taux d'alimentation durable sera bien accessible dans notre portail « PARTNERO ».

46/ Pouvez-vous confirmer qu'un bilan annuel du taux d'alimentation est bien prévu dans le rapport annuel d'activité ?

Le bilan du taux d'alimentation durable sera joint au rapport annuel d'activité dans le cadre du futur contrat de DSP.

Analyse financière

47/ Pouvez-vous expliquer le taux de TVA du multi -accueil ?

Les repas du Multi-accueil Manège enchanté étant fabriqués sur place, le taux de TVA applicable est de 10%.

48/ Comment expliquez-vous l'augmentation des tarifs des repas ?

Le prix de repas pondéré actuel s'élève à 4,94 € HT.
Le nouveau prix pondéré proposé est de 5,82 € HT
Soit une augmentation de + 0,88 € HT x 156 000 = 137 280 €HT par an.

L'évolution du prix des repas s'explique ainsi :

- Economie liée au passage des repas scolaires et des pompiers 5 à 4 composantes : 0,14 x 123093 = - 17 200 € HT
- Inflation du coût des denrées alimentaires de +8% : 0,16 x 156800 = + 25 200 € HT Sachant qu'à ce jour les perspectives inflationnistes tendent plutôt vers une augmentation de +12 à +13% en fin d'année 2022.
- Mise en place d'un Responsable de restaurant de la résidence seniors = + 22 200 € HT
- Barquettes ré-employables pour le portage à domicile (surcoût) = + 3 100 € HT
- Formation des agents municipaux = + 6 000 € HT
- Véhicule 100% électrique pour le portage à domicile (surcoût) = + 3 200 € HT
- Augmentation des salaires de + 3% = + 6 600 € HT
- Augmentation de l'enveloppe de renouvellement des équipements = + 4 800 € HT
- Acquisition de deux chariots de tri et fourniture de bacs inox = + 2 600 € HT
- Ecart sur le montant des impayés annuels = + 18 000 € HT
- Reconstitution de notre marge d'exploitation actuellement négative = + 63 000 € HT Sachant que l'absence de révision de nos prix sur les deux derniers exercices a généré un manque à gagner d'au moins 0,20 € x 156 000 = 31 200 € HT.

49/ Vous avez la possibilité de proposer une nouvelle offre financière rationalisée

Nous pouvons vous proposer les pistes d'économies suivantes, en montant annuel HT, par rapport à notre offre de base :

- Passage du conditionnement individuel pour les repas des pompiers en conditionnement collectif => 3 870 €
- Conditionnement du portage à domicile sans barquettes ré-employables => 3 100 €
- Véhicule diesel à la place du véhicule électrique pour le portage à domicile => 3 200 €
- Enquête annuelle auprès des convives tous les 2 ans (comme actuellement) au lieu de tous les ans => 1 700 €
- Un seul audit hygiène par an et par restaurant au lieu de 3 comme prévu au cahier des charges => 900 €
- Suppression de la rénovation par un habillage visuel des mobiliers de self-service => 2 550 €
- La bonne gestion du recouvrement auprès des familles nécessite un véritable partenariat entre la Ville et Elior, aussi nous vous propcsons, en cas d'économie réalisée sur le montant des impayés par rapport à la provision annuelle de 29 500 € intégrée dans nos prix, de partager en fin de contrat le gain obtenu à 50/50.

elior

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 1 - DEJEUNER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Crudité	HO Protidique	Crudité	Crudité	HO Féculent	Crudité	HO Protidique
Bœuf Haché Race à viande Origine France	Poisson Qualité sans arête	Volaille Origine France	Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Poisson Qualité sans arête	Volaille Origine France	Agneau *1ème ou 2ème catégorie*
Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent
Fromage (>150 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	***
***	Fruit cru	***	Dessert lacté	***	Pâtisserie	Fruit cru

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 1 - DINER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
HO Féculent	Crudité	HO Féculent	Crudité	HO Protidique	Cuidité	Crudité
Volaille Origine France	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Porc charcutière Origine France	Complément protidique ou ovoproduit	Volaille Origine France	Poisson Qualité sans arête	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France
Légume vert	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)
Frut cru	***	Fruit cru	Pâtisserie	***	Fruit cru	***

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 2 - DEJEUNER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Crudité	HO Proditique	Crudité	Crudité	HO Féculent	Crudité	Crudité
Porc Origine France	Poisson Qualité sans arrêtes	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Volaille Origine France	Agneau *1ème ou 2ème catégorie*	Volaille Origine France	Volaille Origine France
Légume vert	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent
***	***	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de clacium)	***	Laitage (>100 mg de clacium)	***
Pâtisserie	Fruit cru	***	***	Fruit cru	***	Pâtisserie

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 2 - DINER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
HO Protidique	Crudité	HO Féculent	HO protidique	Crudité	HO Féculent	Crudité
Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Volaille Origine France	Volaille Origine France	Poisson Qualité sans arête	Porc charcutière Origine France	Poisson Qualité sans arête	Porc charcutière Origine France
Féculent	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent	Légume vert	Légume vert
***	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cru	***	***	Dessert lacté	***	Fruit cru	***

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 3 - DEJEUNER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Crudité	Cuidité	HO Féculent	Crudité	Crudité	Cuidité	Cuidité
Volaille Origine France	Bœuf haché Race à viande Origine France	Porc charcutière Origine France	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Poisson Qualité sans arrêtes	Volaille Origine France	Poisson Qualité sans arrêtes
Féculent	Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent
***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	Fromage (100- 150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	***	***
Dessert lacté	***	Fruit cru	***	***	Fruit cru	Pâtisserie

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 3 - DINER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
HO Féculent	Crudité	Crudité	HO Protidique	Crudité	Crudité	HO Féculent
Poisson Qualité sans arête	Complément protidique ou ovoproduit	Agneau *1ème ou 2ème catégorie*	Porc charcutière Origine France	Complément protidique ou ovoproduit	Porc charcutière Origine France	Volaille Origine France
Légume vert	Légume vert	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent et Légume vert	Légume vert
***	***	Fromage (>150 mg de clacium)	Fromage (>150 mg de clacium)	***	Fromage (>150 mg de clacium)	***
Fruit cru	Pâtisserie	***	***	Fruit cru	***	Fruit cru

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 4 - DEJEUNER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Crudité	HO Protidique	Crudité	HO Féculent	HO Protidique	HO Féculent	Crudité
Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Volaille Origine France	Agneau *1ème ou 2ème catégorie*	Porc Origine France	Poisson Qualité sans arête	Veau Origine France	Volaille Origine France
Légume vert	Féculent et Légume vert	Légume vert et Féculent	Féculent	Légume vert et Féculent	Légume vert	Féculent
***	***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	***
Dessert lacté	Fruit cru	***	Fruit cru	***	***	Pâtisserie

925

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 4 - DINER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Cuidité	Crudité	HO Féculent	Crudité	Crudité	Crudité	HO Féculent
Poisson Qualité sans arête	Complément protidique ou ovoproduit	Poisson Qualité sans arête	Volaille Origine France	Bœuf haché Race à viande Origine France	Porc charcutière	Bœuf haché Race à viande Origine France
Féculent	Légume vert	Légume vert	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
Fromage (>150 mg de calcium)	***	***	Fromage (100-150 mg de clacium)	***	Laitage (>100 mg de calcium)	***
	Laitage (>100 mg de calcium)	Fruit cru	***	Fruit cuit	***	Fruit cru

GEMRCN / Fréquences recommandées pour la petite enfance

Cycle Printemps - Eté 4 composantes Semaines 1 à 4 de 5 jours (soit 20 déjeuners)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					1/20 maxi	0/20
Crudités de légumes ou de fruits contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	3		0			8/20 mini	3/20
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			2/20 maxi	0/20
Plats protidiques ayant un rapport P/L inférieur ou égal à 1 (le critère ne s'applique pas aux œufs en plats)							
Filet de poisson 100% poisson		8				4/20 mini	8/20
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		3				4/20 mini	3/20
Viande hachée contenant plus de 10% de lipides		2				2/20 maxi	2/20
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf							
Préparation pâtissière ayant un rapport P/L>1 et contenant au moins 70% de grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf		0				2/20 maxi	0/20
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10/20	10/20
Pommes de terre, pâtes, riz, semoule (ou blé en grain et légumes secs à partir de 15-18 mois)			10			10/20	10/20
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				4		8/20 mini	4/20
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*						8/20 mini	0/20
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	3/20
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	1/20 maxi	0/20
Desserts de fruits crus ou cuits sans sucre ajouté					20	19/20 mini	20/20
Desserts ou laitages contenant plus de 20 grammes de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides						1/20 maxi	

Certaines fréqences ne sont pas respectées (structure du menu lié au cahier des charges)

(*) fromage servi en tant que tel ou en entrée composée

MENUS DEJEUNER - Séniors
SEMAINE 1 - AUTOMNE-HIVER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
	Les saveurs de nos régions					
Entrée	Potage parmentier	Carottes râpées	Cake épautre dinde 5 graines	Salade d'automne	Potage Crecy	Salade coleslaw
Plat	Poulet rôti	Filet de hoki sauce aneth	Rôti de porc au thym	Filet de colin sauce dugléré	Veau Marengo	Omelette aux champignons
Garniture	Chou fleur en gratin	Riz de camargue à la tomate	Blettes au gratin	Haricots verts à la ciboulette	Fusilli	Jeunes carottes
Produit Laitier	Fromage blanc & sucre	Tomme de savoie	Mimolette	Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt Nature et sucre	Edam
Dessert	Fruit de saison	Purée de pomme poire	Fruit annuel	Gâteau de Savoie au citron	Fruit de saison	Brownie

Produit biologique · Origine France · Race à viande · Produit Label Rouge · Taureau de Camargue AOC · Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière

Produit local · Pêche responsable · Produits vergers écoresponsables · Produit AOC / AOP / IGP · Produit issu d'une production durable · Nouveauté

elior
L'appétit du mieux

lunel

MENUS DEJEUNER - Séniors
SEMAINE 2- AUTOMNE-HIVER

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Entrée	Salade farendole	Potage Poireaux -Pomme de Terre	Avocat & mayonnaise	Emincé de radis sauce enrobante à l'ail	Potage de légumes	Saucisson à l'Ail et cornichons
Plat	Saucisse de Toulouse sauce Rougail	**Œufs brouillés**	Escalope de Dinde sauce forestière	Sauté de Veau aux airelles	Filet de lieu sauce au vin blanc	**Aoxa de Bœuf**
Garniture	Riz de camargue à la créole	Printanière de légumes	Pomme de terre vapeur	Brocoli saveur jardin	Blé aux petits légumes	Haricots Beurre
Produit Laitier	Camembert	Yaourt aromatisé	Cantal	Comté AOP	Petit suisse nature et sucre	Montboissier
Dessert	Purée de Pomme Poire	Fruit de saison	Ile flottante	Clafoutis aux cerises	Fruit de saison	Fruit annuel

Produit biologique
Origine France
Race à viande
Produit Label Rouge
Taureau de Camargue AOC
Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière
Produit local
Pêche responsable
Produits vergers écoresponsables
Produit AOC / AOP / IGP
Produit issu d'une production durable
Nouveauté

elior
L'appétit du mieux

lunel

MENUS DEJEUNER - Séniors
SEMAINE 3- AUTOMNE-HIVER

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
	Les saveurs de nos régions					
Entrée	Concombre à la crème	Celeri rémoulade	Potage Dubarry	Mélange fraicheur	Potage Provençal	Salade iceberg vinaigrette
Plat	Gigot d'agneau	Cuisse de cannette sauce Bordelaise	Crépinette de Porc sauce tomate	Steak haché au jus	Filet de limande meunière	**Rôti de Bœuf au jus**
Garniture	Flageolet	Julienne de légumes	Semoule	Epinard béchamel	Gratin de pomme de terre	Farfalle
Produit Laitier	Sain Nectaire AOC	Tomme de Lozère	Faisselle et miel	Saint Paulin	Petit suisse aux fruits	Gouda
Dessert	Purée de Pomme	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Tarte citron amandine	Fruit annuel	Liégois à la vanille

Produit biologique
Origine France
Race à viande
Produit Label Rouge
Taureau de Camargue AOC
Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière
Produit local
Pêche responsable
Produits vergers écoresponsables
Produit AOC / AOP / IGP
Produit issu d'une production durable
Nouveauté

elior
L'appétit du mieux

lunel

MENUS DEJEUNER - Séniors
SEMAINE 4- AUTOMNE-HIVER

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Entrée	**Œuf au nid et salade verte**	Radis & beurre	Mesclum & croûtons et sa vinaigrette au miel	Potage courgette	Potage Esaü	Salade de chou blanc aux raisins secs
Plat	Poulet rôti aux olives (tomate, olives, oignon, ail, herbes de Provence, ail, vin blanc, roux)	Gardiane de Taureau	Aile de raie aux capres	Sauté de Veau au curry	Cabillaud pôelé	Sauté de dinde sauce normande
Garniture	Gratin de légumes d'hiver	Riz de Camargue pilaf	Haricots verts	Boulgour	Emincé de poireaux béchamel	Tagliatelle
Produit Laitier	Yaourt velouté	Gorgonzola AOP	Emmental	Fromage blanc coulis de fruit rouge	Port-Salut	Brie pointe
Dessert	Fruit de saison	Crème pralinée	Fougasse d'Aigues-mortes	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte tatin

Produit biologique
Origine France
Race à viande
Produit Label Rouge
Taureau de Camargue AOC
Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière
Produit local
Pêche responsable
Produits vergers écoresponsables
Produit AOC / AOP / IGP
Produit issu d'une production durable
Nouveauté

GEMRCN / Fréquences recommandées pour les personnes agées

Cycle automne - hiver 5 composantes Semaines 1 à 4 de 6 jours (soit 24 déjeuners)	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					10/24 maxi	1/24	Vigilance pour éviter l'apport en matière grasse saturée
Entrées de crudités légumes ou fruits	13		0			12/24 mini	13/24	Source de fibres, vitamines et minéraux ; confort digestif assuré
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			5/24 maxi	0/24	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides et avoir une action de prévention contre les maladies cardio-vasculaires
Plats protidiques ayant un rapport P/L inférieur ou égal à 1 (le critère ne s'applique pas aux œufs en plats)		2				2/24 maxi	2/24	Peu intéressant d'un point de vue nutritionnel
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L supérieur ou égal à 2		6				5/24 mini	6/24	Assurer un apport de protéines de bonne qualité et riches en oméga 3
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		6				5/24 mini	6/24	Apport intéressant en fer et en protéines de bonne qualité ; prévient la dénutrition
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf		0				2/24 maxi	0/24	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			12			12/24	12/24	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			12			12/24	12/24	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques.
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*				14		14/24 mini	14/24	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				2		2/24 mini	2/24	Favoriser la consommation de produits riches en calcium permet de maintenir le capital osseux
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				7	3	8/24 mini	10/24	Favoriser la consommation de produits riches en calcium permet de maintenir le capital osseux
Desserts de fruits crus					11	10/24	11/24	Riches en vitamines et en sels minéraux
Autres desserts								Fréquence libre

(*) fromage servi en tant que tel ou en entrée composée

elior

lunel

MENUS POMPIERS
SEMAINE 1 - PRINTEMPS-ÉTÉ



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Radis & beurre	Tarte fine tomate, fromage de chèvre & basilic	Salade verte & croutons	Céleri râpé sauce crème & roquefort	Salade de riz de Camargue à la niçoise	Tomate huile d'olive & basilic	Pâté en croute
Tomate farcie	Colin meunière & citron	Sauté de canard	Côte de veau sauce milanaise	Filet de lieu sauce au fromage frais	Cuisse de canette aux olives	Navarin d'agneau
Riz de Camargue IGP pilaf	Gratin de courgette fraîche	Pommes frites	Penne & gruyère râpé	Ratatouille fraîche	Carottes fraîches persillées	Flageolets
Saint Paulin	***	*Edam*	***	Tomme de Lozère	***	***
***	Fruit de saison	***	Liégeois au café	***	Crêpe au sucre	Fraises chantilly

Produit biologique — Origine France — Race à viande — Produit Label Rouge — Taureau de Camargue AOC — Et cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière

Produit local — Pêche responsable — Produits vergers écoresponsables — Produit AOC / AOP / IGP — **Produit issu d'une production durable** — Nouveauté

elior

lunel

MENUS POMPIERS
SEMAINE 1 - PRINTEMPS-ÉTÉ



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Diner						
Taboulé	Melon	Purée de pois chiches à l'orientale & gressins	Salade de fenouil mariné	Champignons émincés sauce enrobante échalote	Tartare de betteraves & chèvre	Salade coleslaw
Escalope de poulet aux aromates	Estouffade de bœuf à l'estragon	Rôti de porc sauce madère	Œufs sauce mornay	Bouchée à la reine	Merlu sauce citron	Bavette de bœuf à griller
Petits pois à la paysanne	Purée de pommes de terre	Beignets de chou fleur	Brocolis braisés	Semoule aux petits légumes	Gratin Dauphinois	Piperade fraîche & blé
***	Comté AOP	***	***	Yaourt bifidus à la vanille	***	*Rouy*
Fruit de saison	***	Fruit de saison	Biscuit roulé citron/framboise	***	Fruit de saison	***

Produit biologique — Origine France — Race à viande — Produit Label Rouge — Taureau de Camargue AOC — Et cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière

Produit local — Pêche responsable — Produits vergers écoresponsables — Produit AOC / AOP / IGP — **Produit issu d'une production durable** — Nouveauté

elior — lunel

MENUS POMPIERS
SEMAINE 2 - PRINTEMPS-ÉTÉ



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Salade composée & toast de chèvre chaud	Cake pepperoni & olives	Courgettes râpées vinaigrette du terroir	Concombre crème citronnée	Salade de blé à la Parisienne	Cœur de scarole vinaigrette au caramel	Salade Grecque
Emincé de porc au gorgonzola	Pavé de saumon au four	Gardianne de taureau	Emincé de dinde à la moutarde	Côtes d'agneau aux herbes de Provence	Blanquette de veau	Pintade rôtie
Poêlée de légumes	Haricots verts saveur du jardin	Riz de Camargue IGP façon pilaf	Purée de pommes de terre	Jeunes carottes persillées	Boulghour	Lentilles
***	***	Petit moulé ail et fines herbes	Fourme d'Ambert AOC	***	Petits suisses fruités	***
Moelleux myrtilles & citron	Fruit de saison	***	***	Fruit de saison	***	Mille-feuilles

Produit biologique — Origine France — Race à viande — Produit Label Rouge — Taureau de Camargue AOC — Et cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière

Produit local — Pêche responsable — Produits vergers écoresponsables — Produit AOC / AOP / IGP — **Produit issu d'une production durable** — Nouveauté

elior

lunel

MENUS POMPIERS
SEMAINE 2 - PRINTEMPS-ÉTÉ



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Diner						
Pâté de campagne & cornichons	Carottes râpées sauce citron	Salade de pâtes à la Catalane	Feuilleté à la viande	Chou rouge aux pommes	Salade de pommes de terre à la parisienne	Melon jaune
Lasagnes de bœuf	Brochette de dinde aux poivrons Pommes frites	Rôti de veau au jus Tian de courgettes fraîches	Filet de hoki sauce Dugléré Fenouil à la milanaise	Spaghettis à la carbonara	Truite meunière et citron Flan de légumes	Saucisson brioché Haricots beurre à l'ail
***	Reblochon AOP	Fromage blanc nature et confiture	***	Gorgonzola AOP	***	Gouda
Fruit de saison	***	***	Crème dessert vanille	***	Fruit de saison	***

Produit biologique — Origine France — Race à viande — Produit Label Rouge — Taureau de Camargue AOC — Fait et cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière

Produit local — Pêche responsable — Produits vergers écoresponsables — Produit AOC / AOP / IGP — **Produit issu d'une production durable** — Nouveauté

elior

lunel

MENUS POMPIERS
SEMAINE 3 - PRINTEMPS-ÉTÉ



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Champignon émincé au bleu	Salade de betterave aux agrumes	Salade de pommes de terre	Concombre au pistou	Tomate mozzarella	Asperges	Salade verte & Mimolette
Poulet rôti	Boulettes de bœuf à l'indienne	Saucisse de Toulouse	Macaronade de bœuf (macaroni bio)	Filet de cabillaud vapeur & aïoli	Côte de veau sauce forestière	Aile de Raie meunière
Pommes boulangères	Riz à l'indienne	Aubergines à la tomate		Légumes Aïoli (pomme de terre, carottes, haricots verts, chou fleur)	Polenta	Pommes duchesse
***	Saint Nectaire AOC	***	Coulommiers	Yaourt fruité	***	***
Liègeois au chocolat	***	Fruit de saison	***	***	Fruit de saison	Tarte Tropézienne

Produit biologique — Origine France — Race à viande — Produit Label Rouge — Taureau de Camargue AOC — Et cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière

Produit local — Pêche responsable — Produits vergers écoresponsables — Produit AOC / AOP / IGP — **Produit issu d'une production durable** — Nouveauté

elior — L'appétit du mieux

lunel

MENUS POMPIERS
SEMAINE 3 - PRINTEMPS-ÉTÉ



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Diner						
Salade de pâte à la savoyarde (pâtes, dès de volaille, gruyère)	Melon charentais	Cubes de pastèque	Feuilleté aux moules & épinards	Courgettes marinées & fêta au curry	Assiette de crudités	Salade de lentilles
Steak de thon en matelote	Omelette basquaise	Tajine d'agneau	Côte de porc grillée	Quenelles souflées nature sauce aurore	Jambon braisé sauce madère	Emincé de dinde à la crème
Tomates provençales	Carottes & navets braisés	Semoule	Haricots plats d'Espagne	Brocolis au Gratin	Purée de potiron & pomme de terre	Fondue de poireaux
		Munster AOC	Brebis crème		Cantal	
Fruit de saison	Moelleux au chocolat			Fruit de saison		Fruit de saison

Produit biologique — Origine France — Race à viande — Produit Label Rouge — Taureau de Camargue AOC — Et cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière

Produit local — Pêche responsable — Produits vergers écoresponsables — Produit AOC / AOP / IGP — **Produit issu d'une production durable** — Nouveauté

elior — L'appétit du mieux

lunel

MENUS POMPIERS
SEMAINE 4 - PRINTEMPS-ÉTÉ



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Carottes râpées	Cervelas sauce gribiche	Cœur de laitue émincé	Pissaladière	Saucisson sec & cornichon	Salade de pommes de terre piémontaise	Céleri râpé sauce yaourt & ciboulette
Osso Bucco de veau	Couscous poulet & merguez	Gigot d'agneau rôti	Sauté de porc aux olives	Blancs de seiche frais en persillade	Paupiette de veau sauce napolitaine	Paëlla au poulet - chorizo
Epinards à la crème	Semoule & légumes couscous	Tian de légumes d'été et Pommes sautées	Lentilles	Ratatouille fraîche & riz	Haricots verts	Riz paella
		Saint Paulin		Fromage blanc à la crème de marron	Pont l'Evèque AOC	
Riz au lait	Fruit de saison		Fruit de saison			Clafoutis aux pommes

Produit biologique — Origine France — Race à viande — Produit Label Rouge — Taureau de Camargue AOC — Et cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière

Produit local — Pêche responsable — Produits vergers écoresponsables — Produit AOC / AOP / IGP — **Produit issu d'une production durable** — Nouveauté

elior — L'appétit du mieux

lunel

MENUS POMPIERS
SEMAINE 4 - PRINTEMPS-ÉTÉ



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Diner						
Salade de fond d'artichaut à l'italienne	Avocat vinaigrette	Salade de blé nordique	Melon au jambon de pays	Concombre à la menthe	Salade tomates - maïs & huile d'olive	Feuilleté au chèvre
Brandade de morue	Pizza royale	Filet de colin meunière & citron	Rôti de dinde & Moutarde	Steak haché de Bœuf sauce poivre	Côte de porc charcutière	Moussaka d'aubergines et courgettes frais à la viande de bœuf et sa salade verte
	Haricots beurre au pesto	Céleri à la milanaise	Rösti de Légumes	Farfalles & gruyère râpé	Riz de Camargue IGP	
Bleu d'Auvergne AOP			Carré de l'est		Yaourt velouté nature	
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Poire pochée & coulis au chocolat		Fruit de saison

Produit biologique — Origine France — Race à viande — Produit Label Rouge — Taureau de Camargue AOC — Et cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière

Produit local — Pêche responsable — Produits vergers écoresponsables — Produit AOC / AOP / IGP — **Produit issu d'une production durable** — Nouveauté

elior
L'appétit du mieux

GEMRCN JUILLET 2015 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Cycle printemps été Menus 4 Composantes - DEJEUNER ET DINER soit 56 repas 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					12/56 maxi	4/56	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	31					28/56 mini	31/56	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			12/56 maxi	0/56	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		4				6/56 maxi	4/56	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		12				12/56 mini	12/56	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		13				12/56 mini	13/56	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				12/56 maxi	5/56	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			28			28/56	28/56	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			28			28/56	28/56	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		4	15		23/56 mini	22/56	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				4		12/56 mini	4/56	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	17/56 mini	10/56	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	9/56 maxi	1/56	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	12/56 maxi	1/56	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					18	22/56 mini	18/56	Riches en vitamine C

941

MENUS LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 1 - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Radis & beurre	Tarte fine tomate, fromage de chèvre & basilic	Salade verte & croutons	Céleri râpé sauce crème & roquefort	Salade de riz de Camargue à la niçoise
Tomate farcie	Colin meunière & citron	Sauté de canard	Côte de veau sauce milanaise	Filet de lieu noir sauce au fromage frais
Riz de Camargue IGP pilaf	Gratin de courgette fraîche	Pommes frites	Penne & gruyère râpé	Ratatouille fraîche
Saint Paulin	Yaourt Velouté nature	Chaource AOP	*Edam*	Tomme de Lozère
Carpaccio d'ananas au miel	Fruit de saison	Compote poire	Liégeois au café	Fruit de saison

Produit biologique — Origine France — Race à viande — Produit Label Rouge — Taureau de Camargue AOC

Produit local — Pêche responsable — Produits vergers écoresponsables — Produit AOC / AOP / IGP — Produit issu d'une production durable

Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière — Nouveauté

942

MENUS LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 2 - PRINTEMPS-ÉTÉ

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner					
	Salade composée & toast de chèvre chaud	Cake pepperoni & olives	Courgettes râpées vinaigrette du terroir	Concombre crème citronnée	Rillettes de sardine
	Emincé de porc au gorgonzola	Pavé de saumon au four	Gardianne de taureau	Emincé de dinde à la moutarde	Côtes d'agneau aux herbes de Provence
	Poêlée de légumes	Haricots verts saveur du jardin	Riz de Camargue IGP façon pilaf	Purée de pommes de terre	Jeunes carottes persillées
	Cantal	Yaourt bifidus vanille	Petit moulé ail et fines herbes	Fourme d'Ambert AOC	Tomme blanche
	Moelleux myrtilles & citron	Fruit de saison	Soupe de fruits rouges & chantilly	*Crème dessert caramel*	Fruit de saison

Produit biologique
Origine France
Race à viande
Produit Label Rouge
Taureau de Camargue AOC
Produit local
Pêche responsable
Produits vergers écoresponsables
Produit AOC / AOP / IGP
Produit issu d'une production durable
Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière
Nouveauté

943

MENUS LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 3 - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Champignons émincés au bleu	Salade de betterave aux agrumes	Salade de pommes de terre	Concombre au pistou	Tomate mozzarella
Poulet rôti	Boulettes de bœuf à l'indienne	Saucisse de Toulouse	Macaronade de bœuf (macaroni BIO)	Filet de cabillaud vapeur & aïoli
Pommes boulangères	Riz à l'indienne	Aubergines fraîches à la tomate		Légumes Aïoli (pomme de terre, carottes, haricots verts, chou fleur)
Cheddar	Saint Nectaire AOC	Fromage blanc faisselle	*Mimolette*	Yaourt fruité
Mousse au café	Salade de fruits frais & galette	Fruit de saison	Entremets vanille	Tarte amandine au citron

Produit biologique
Origine France
Race à viande
Produit Label Rouge
Taureau de Camargue AOC
Produit local
Pêche responsable
Produits vergers écoresponsables
Produit AOC / AOP
Produit issu d'une production durable
Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière
Nouveauté

elior L'appétit du mieux

lunel

MENUS LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 4 - PRINTEMPS-ÉTÉ

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner					
	Carottes râpées	Cervelas sauce gribiche	Cœur de laitue émincé	Pissaladière	Saucisson sec & cornichon
	Osso Bucco de veau	Couscous poulet & merguez	Gigot d'agneau rôti	Sauté de porc aux olives	Blancs de seiche frais en persillade
	Epinards à la crème	Semoule & légumes couscous	Tian de légumes d'été Pommes sautées	Lentilles	Ratatouille fraîche
	Bleu d'Auvergne AOP	Brie	Saint Paulin	*Comté AOP*	Fromage blanc à la crème de marron
	Riz au lait	Fruit de saison	Fougasse d'Aigues-Mortes	Fruit de saison	Fruit de saison

Produit biologique
Origine France
Race à viande
Produit Label Rouge
Taureau de Camargue AOC
Produit local
Pêche responsable
Produits vergers écoresponsables
Produit AOC / AOP
Produit issu d'une production durable
Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir faire et une attention particulière
Nouveauté

GEMRCN / Fréquences recommandées pour les personnes agées

Cycle Printemps - Eté 5 composantes Semaines 1 à 4 de 5 jours (soit 20 déjeuners)	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					8/20 maxi	2/20	Vigilance pour éviter l'apport en matière grasse saturée
Entrées de crudités légumes ou fruits	11					10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; confort digestif assuré
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 et avoir une action de prévention contre les maladies cardio-vasculaires
Plats protidiques ayant un rapport P/L inférieur ou égal à 1 (le critère ne s'applique pas aux œufs en plats)		1				2/20 maxi	1/20	Peu intéressant d'un point de vue nutritionnel
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L supérieur ou égal à 2		5				4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité et riches en oméga 3
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		6				4/20 mini	6/20	Apport intéressant en fer et en protéines de bonne qualité ; prévient la dénutrition
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf		1				2/20 maxi	1/20	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10/20	10/20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10/20	10/20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques.
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*			1	12		12/20 mini	13/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*				2		1/20 mini	2/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium permet de maintenir le capital osseux
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				4	3	7/20 mini	7/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium permet de maintenir le capital osseux
Desserts de fruits crus					9	8/20 mini	9/20	Riches en vitamines et en sels minéraux
Autres desserts								Fréquence libre

(*) fromage servi en tant que tel ou en entrée composée

Plan Alimentaire- Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 1 - Cycle Printemps Eté

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudité	***		**Crudité**	***
Volaille **Origine France**	**Plat ovo-lacto-végétarien**		**Veau** *1ère ou 2ème catégorie* **Origine France**	**Poisson** **Qualité sans arête**
Féculent	**Légume vert**		**Légume vert**	**Féculent**
Laitage **(>100 mg de calcium)**	**Fromage** **(100-150 mg de calcium)**		***	**Fromage** **(>150 mg de calcium)**
***	**Fruit cru**		**Pâtisserie**	**Fruit cru**

Plan Alimentaire- Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 2 - Cycle Printemps Eté

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	Crudité		Crudité	***
Porc charcutier Origine France	Bœuf Haché Race à viande Origine France		Poisson Qualité sans arête	Plat complet végétarien associant légumes secs et féculents
Légume vert & féculent	Féculent		Légume vert & féculent	
Fromage (100-150 mg de calcium)	***		Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cru	Pâtisserie ou glace		***	Fruit cru

Plan Alimentaire- Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 3 - Cycle Printemps Eté

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	Crudité		***	Crudité
Volaille Origine France Label rouge	Plat complet végétarien associant légumes secs et féculents		Bœuf *1ère ou 2ème catégorie* Race à Viande Origine France	Poisson Qualité sans arête
Légume vert et féculent			Féculent	Légume vert & Féculent
Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)		Fromage (100 -150 mg de calcium)	***
Fruit cru	***		Fruit cru	Dessert lacté

Plan Alimentaire- Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 4 - Cycle Printemps Eté

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudité	***		***	**Crudité**
Plat ovo-lacto-végétarien	**Agneau** *1ère ou 2ème catégorie* **Origine France**		**Poisson** **Qualité sans arête**	**Bœuf haché** **Race à viande** **Origine France**
Légume vert et féculent	**Féculent**		**Féculent**	**Légume vert**
***	**Fromage** **(100 -150 mg de calcium)**		**Fromage** **(>150 mg de calcium)**	***
Fruit cuit	**Fruit cru**		**Fruit cru**	**Pâtisserie**

950

Plan Alimentaire- Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 5 - Cycle Printemps Eté

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	Crudité		HO Féculent	Crudité
Boeuf *1ère ou 2ème catégorie* Origine France Race à viande	Porc charcutier Origine France		Plat ovo-lacto-végétarien	Volaille Origine France Label rouge
Féculent	Légume vert		Légume vert	Féculent
Fromage (>150 mg de calcium)	***		***	Laitage (>100 mg de calcium)
Fruit cru	Dessert lacté amylacé		Fruit cru	Fruit cuit

951

Plan Alimentaire- Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 1 - Cycle Automne Hiver

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cuidité	**Crudité**		***	**Crudité**
Veau *1ère ou 2ème catégorie* **Origine France**	**Plat ovo-lacto-végétarien**		**Poisson** **Qualité sans arête**	**Volaille** **Label Rouge** **Origine France**
Féculent	**Légume vert**		**Légume vert et féculent**	**Féculent**
***	***		**Fromage** **(>150 mg de calcium)**	**Laitage** **(>100 mg de calcium)**
Fruit cru	**Pâtisserie**		**Fruit cru**	***

952

Plan Alimentaire- Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 2 - Cycle Automne Hiver

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	Crudité		Crudité	***
Plat ovo-lacto-végétarien	Bœuf *1ère ou 2ème catégorie* Race à viande Origine France		Veau haché Origine France	Poisson Qualité sans arrêtes
Légume vert	Féculent		Féculent	Légume vert
Fromage (100-150 mg de calcium)	***		***	Laitage (>100 mg de calcium)
Fruit cru	Fruit cuit		Dessert lacté	Fruit cru

953

Plan Alimentaire- Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 3 - Cycle Automne Hiver

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudité	***		***	**Crudité**
Porc *1ère ou 2ème catégorie* **Origine France**	**Plat complet végétarien associant légumes secs et féculents**		**Poisson** **Qualité sans arête**	**Agneau** *1ère ou 2ème catégorie* **Origine France**
Légume vert			**Légume vert**	**Féculent**
***	**Fromage** **(>150 mg de calcium)**		**Fromage** **(100-150 mg de calcium)**	**Laitage** **(> 100 mg de calcium)**
Pâtisserie	**Fruit cru**		**Fruit cru**	***

954

Plan Alimentaire- Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 4 - Cycle Automne Hiver

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	Crudité		Crudité	***
Bœuf *1ère ou 2ème catégorie* **Origine France**	**Volaille** **Origine France** **Label rouge**		**Porc** *1ère ou 2ème catégorie* **Origine France**	**Plat complet végétarien associant légumes secs et féculents**
Légume vert et féculent	**Féculent**		**Légume vert**	
Fromage **(>150mg de Calcium)**	**Laitage** **(>100 mg de calcium)**		***	**Fromage** **(100 -150 mg de calcium)**
Fruit cru	***		**Pâtisserie**	**Fruit cru**

955

Plan Alimentaire- Scolaire & Centres de loisirs

Semaine 5 - Cycle Automne Hiver

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudité	***		Crudité	***
Volaille	Bœuf haché Origine France Race à viande		Plat ovo-lacto-végétarien	Poisson Qualité sans arrête
Féculent	Légume vert et Féculent		Féculent	Légume vert
Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)		***	Fromage (100-150 mg de calcium)
***	Fruit cru		Dessert lacté	Fruit cru

956

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE 6 à 12 mois
SEMAINE 1
PRINTEMPS ÉTÉ



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Plat	Bœuf 2ème catégorie Race à viande Origine France	Jambon Label rouge	Filet de poisson s/peau s/arête	Poulet Label rouge	Filet de poisson s/peau s/arête
Garniture	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur
Dessert	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison
Collation	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE 6 à 12 mois
SEMAINE 2
PRINTEMPS ÉTÉ



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Plat	Bœuf haché Race à viande Origine France	Filet de poisson s/peau s/arêtes	Volaille Origine France	Veau Origine France	Filet de poisson s/peau s/arêtes
Garniture	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur
Dessert	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison
Collation	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE 6 à 12 mois
SEMAINE 3
PRINTEMPS ÉTÉ



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Plat	Filet de poisson s/peau s/arêtes	Agneau 1ère catégorie Origine France	Bœuf haché Race à viande Origine France	Filet de poisson s/peau s/arêtes	Poulet Label rouge
Garniture	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur
Dessert	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison
Collation	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison*

959

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE 6 à 12 mois
SEMAINE 4
PRINTEMPS ÉTÉ



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Plat	Jambon Label rouge	Filet de poisson s/peau s/arête	Poulet Label rouge	Bœuf 1ère catégorie Race à viande Origine France	Filet de poisson s/peau s/arête
Garniture	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur
Dessert	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison
Collation	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE 6 à 12 mois
SEMAINE 1

AUTOMNE HIVER



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Plat	Bœuf 2ème catégorie Race à viande Origine France	Jambon Label rouge	Filet de poisson s/peau s/arête	Poulet Label rouge	Filet de poisson s/peau s/arête
Garniture	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur
Dessert	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison
Collation	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*

961

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE 6 à 12 mois
SEMAINE 2
AUTOMNE HIVER



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Plat	Bœuf haché Race à viande Origine France	Filet de poisson s/peau s/arêtes	Volaille Origine France	Veau Origine France	Filet de poisson s/peau s/arêtes
Garniture	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur
Dessert	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison
Collation	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE 6 à 12 mois
SEMAINE 3
AUTOMNE HIVER



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Plat	Filet de poisson s/peau s/arêtes	Agneau 1ère catégorie Origine France	Bœuf haché Race à viande Origine France	Filet de poisson s/peau s/arêtes	Poulet Label rouge
Garniture	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur
Dessert	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison
Collation	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison*

963

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE 6 à 12 mois
SEMAINE 4

AUTOMNE HIVER



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Plat	Jambon Label rouge	Filet de poisson s/peau s/arête	Poulet Label rouge	Bœuf 1ère catégorie Race à viande Origine France	Filet de poisson s/peau s/arête
Garniture	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur	Légumes vapeur Pommes de terre vapeur
Dessert	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison	Compote s/sucre ajouté maison
Collation	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison*

964

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE DE 12 MOIS A 3 ANS
SEMAINE 1

PRINTEMPS ÉTÉ



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Féculent		Crudité	Féculent	
Plat	Bœuf 2ème catégorie Race à viande Origine France	Porc charcutier Origine France	Filet de poisson s/peau s/arête	Complément protidique	Filet de poisson s/peau s/arête
Garniture	Légume	Féculent	Légume & Féculent	Légume & Féculent	Légume & Féculent
Produit laitier		Fromage (>150 mg de calcium)			Laitage (100 mg de calcium)
Dessert	Fruit cru	Fruit cru	Compote sans sucre ajouté maison	Fruit cru	Fruit cru
Goûter	*Laitage nature* *Fruit cru* *Pain & complément*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Biscuits*	*Laitage nature* *Fruit cru* *Biscuits*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Gâteau "maison"*	*Pain & plateau de fromage* *Jus de fruits frais*

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE DE 12 MOIS A 3 ANS
SEMAINE 2
PRINTEMPS ÉTÉ



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Féculent	Crudité		Cuidité	
Plat	Œuf	Filet de poisson s/peau s/arête	Volaille Origine France	Veau 1ère catégorie Origine France	Filet de poisson s/peau s/arête
Garniture	Légume	Féculent	Légume & Féculent	Féculent	Légume & féculent
Produit laitier			Laitage (100 mg de calcium)		Fromage (>150 mg de calcium)
Dessert	Fruit cru	Compote sans sucre ajouté maison	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru
Goûter	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté* *Biscuits*	*Laitage nature* *Fruit cru* *Pain & complément*	*Pain & plateau de fromage* *Jus de fruit frais*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Céréales*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Gâteau "maison"*

996

elior restauration

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE DE 12 MOIS A 3 ANS
SEMAINE 3
PRINTEMPS ÉTÉ



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Féculent	Cuidité		HO Protidique
Plat	Filet de poisson s/peau s/arête	Agneau 1ere catégorie Origine France	Bœuf haché Race à Viande Origine France	Filet de poisson s/peau s/arête	Poulet Label rouge
Garniture	Féculent	Légume	Féculent	Légume & Féculent	Légume
Produit laitier	Fromage (>150 mg de calcium)			Laitage (100 mg de calcium)	
Dessert	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru	Compote sans sucre ajouté maison	Fruit cru
Goûter	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Pain & complément*	*Laitage nature* *Fruit cru* *Biscuit*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Biscuit*	*Pain & plateau de fromage* *Jus de fruit frais*	*Laitage nature* *Fruit cru* *Biscuit*

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE DE 12 MOIS A 3 ANS
SEMAINE 4
PRINTEMPS ÉTÉ



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Féculent			Cuidité	Crudité
Plat	Œuf	Filet de poisson s/peau s/arête	Poulet Label rouge	Bœuf 1ere catégorie Race à Viande Origine France	Filet de poisson s/peau s/arête
Garniture	Légume	Féculent	Légume	Féculent	Légume & Féculent
Produit laitier		Fromage (100 à 150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)		
Dessert	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru	Compote sans sucre ajouté maison
Goûter	*Pain & plateau de fromage Jus de fruit frais*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison Biscuit*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison Gâteau "maison"*	*Laitage nature Compote s/sucre ajouté maison Biscuit*	*Laitage nature Fruit cru Pain & complément*

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE DE 12 MOIS A 3 ANS
SEMAINE 1
AUTOMNE HIVER



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Entrée	HO potage féculent		Crudité	Féculent	
Plat	Bœuf 2ème catégorie Race à viande Origine France	Porc charcutier Origine France	Filet de poisson s/peau s/arête	Complément protidique	Filet de poisson s/peau s/arête
Garniture	Légume	Féculent	Légume & Féculent	Légume & Féculent	Légume & Féculent
Produit laitier		Fromage (>150 mg de calcium)			Laitage (100 mg de calcium)
Dessert	Fruit cru	Fruit cru	Compote sans sucre ajouté maison	Fruit cru	Fruit cru
Goûter	*Laitage nature* *Fruit cru* *Pain & complément*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Biscuits*	*Laitage nature* *Fruit cru* *Biscuits*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Gâteau "maison"*	*Pain & plateau de fromage* *Jus de fruits frais*

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE DE 12 MOIS A 3 ANS
SEMAINE 2

AUTOMNE HIVER



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Féculent	Crudité		HO potage cuidité	
Plat	Œuf	Filet de poisson s/peau s/arête	Poulet Label rouge	Veau 1ère catégorie Origine France	Filet de poisson s/peau s/arête
Garniture	Légume	Féculent	Légume & Féculent	Féculent	Légume & féculent
Produit laitier			Laitage (100 mg de calcium)		Fromage (>150 mg de calcium)
Dessert	Fruit cru	Compote sans sucre ajouté maison	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru
Goûter	*Laitage nature* *Fruit cru* *Biscuits*	*Laitage nature* *Fruit cru* *Pain & complément*	*Pain & plateau de fromage* *Jus de fruit frais*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Céréales*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Gâteau "maison"*

970

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE DE 12 MOIS A 3 ANS
SEMAINE 3
AUTOMNE HIVER



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Entrée		HO potage féculent	Cuidité		HO Protidique
Plat	Filet de poisson s/peau s/arête	Agneau 1ere catégorie Origine France	Bœuf haché Race à Viande Origine France	Filet de poisson s/peau s/arête	Volaille Origine France
Garniture	Féculent	Légume	Féculent	Légume & Féculent	Légume
Produit laitier	Fromage (>150 mg de calcium)			Laitage (100 mg de calcium)	
Dessert	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru	Compote sans sucre ajouté maison	Fruit cru
Goûter	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Pain & complément*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Biscuit*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Biscuit*	*Pain & plateau de fromage* *Jus de fruit frais*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Biscuit*

PLAN ALIMENTAIRE CRECHE DE 12 MOIS A 3 ANS
SEMAINE 4
AUTOMNE HIVER



	Lundi	Mardi	Mercedi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Féculent			Ho potage cuidité	Crudité
Plat	Œuf	Filet de poisson s/peau s/arête	Poulet Label rouge	Bœuf 1ere catégorie Race à Viande Origine France	Filet de poisson s/peau s/arête
Garniture	Légume	Féculent	Légume	Féculent	Légume & Féculent
Produit laitier		Fromage (100 à 150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)		
Dessert	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru	Compote sans sucre ajouté maison
Goûter	*Pain & plateau de fromage* *Jus de fruit frais*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Biscuit*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Gâteau "maison"*	*Laitage nature* *Compote s/sucre ajouté maison* *Biscuit*	*Laitage nature* *Fruit cru* *Pain & complément*

PLAN ALIMENTAIRE LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 1 - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Crudité	HO Protidique	Crudité	Crudité	HO Féculent
Bœuf Haché Race à viande Origine France	Poisson Qualité sans arête	Volaille Origine France	Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Poisson Qualité sans arête
Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de clacium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cuit	Fruit cru	Fruit cuit	Dessert lacté	Fruit cru

973

PLAN ALIMENTAIRE LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 2 - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Crudité	HO Protidique	Crudité	Crudité	HO Protidique
Porc charcutier Origine France	Poisson Qualité sans arête	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Volaille Origine France	Agneau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France
Légume vert	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)
Pâtisserie	Frut cru	Fruit cuit	Dessert lacté	Fruit cru

974

PLAN ALIMENTAIRE LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 3 - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Crudité	Cuidité	HO Féculent	Crudité	Crudité
Volaille Origine France	Bœuf Haché Race à viande Origine France	Porc charcutier Origine France	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Poisson Qualité sans arête
Féculent	Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert
Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de clacium)	Laitage (>100 mg de clacium)
Dessert lacté	Fruit cru	Fruit cru	Dessert lacté	Pâtisserie

975

PLAN ALIMENTAIRE LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 4 - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Crudité	HO Protidique	Crudité	HO protidique	Ho Protidique
Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Volaille Origine France	Agneau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Porc charcutier Origine France	Poisson Qualité sans arête
Légume vert	Féculent et Légumes	Légume vert	Féculent	Légume vert
Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de clacium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de clacium)	Laitage (>100 mg de calcium)
Dessert amylacé lacté	Fruit cru	Pâtisserie	Fruit cru	Fruit cru

976

PLAN ALIMENTAIRE LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 5 - AUTOMNE - HIVER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Crudité	HO Protidique	Crudité	Crudité	HO Protidique
Porc charcutier Origine France	Poisson Qualité sans arête	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Volaille Origine France	Agneau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France
Légume vert	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)
Pâtisserie	Frut cru	Fruit cuit	Dessert lacté	Fruit cru

977

PLAN ALIMENTAIRE LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 6 - AUTOMNE - HIVER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Crudité	Cuidité	HO Féculent	Crudité	Crudité
Volaille Origine France	Bœuf Haché Race à viande Origine France	Porc charcutier Origine France	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Poisson Qualité sans arête
Féculent	Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert
Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de clacium)	Laitage (>100 mg de clacium)
Dessert lacté	Fruit cru	Fruit cru	Dessert lacté	Pâtisserie

978

PLAN ALIMENTAIRE LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 7 - AUTOMNE - HIVER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Crudité	HO Protidique	Crudité	Crudité	HO Féculent
Bœuf Haché Race à viande Origine France	Poisson Qualité sans arête	Volaille Origine France	Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Poisson Qualité sans arête
Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de clacium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cuit	Fruit cru	Fruit cuit	Dessert lacté	Fruit cru

PLAN ALIMENTAIRE LE FOYER DU 3ème AGE
SEMAINE 8 - AUTOMNE - HIVER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Crudité	HO Protidique	Crudité	HO protidique	Ho Protidique
Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Volaille Origine France	Agneau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Porc charcutier Origine France	Poisson Qualité sans arête
Légume vert	Féculent et Légumes	Légume vert	Féculent	Légume vert
Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de clacium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de clacium)	Laitage (>100 mg de calcium)
Dessert amylacé lacté	Fruit cru	Pâtisserie	Fruit cru	Fruit cru

980

elior
L'appétit du mieux

Plan Alimentaire- Séniors
Semaine 1 - Cycle Printemps Eté

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Crudité	HO protidique	Crudité	Crudité	Cuidité	Entrée protidique
Volaille Origine France	Complément protidique ou ovoproduits	Porc charcutier Origine France	Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Poisson Qualité sans arête	Bœuf Haché Race à viande Origine France
Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert
Fromage (100-150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cuit	Fruit cru	Dessert lacté	Pâtisserie	Fruit cru	Fruit cru

981

elior
L'appétit du mieux

Plan Alimentaire- Séniors
Semaine 2 - Cycle Printemps Eté

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
HO Féculent	Crudité	Entrée protidique	Crudité	Entrée protidique	Crudité
Volaille Origine France	Poisson Qualité sans arête	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à Viande Origine France	Poisson Qualité sans arête	Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Porc charcutier Origine France
Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Pâtisserie	Fruit cru	Pâtisserie

982

elior
L'appétit du mieux

Plan Alimentaire- Séniors
Semaine 3 - Cycle Printemps Eté

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
HO Protidique	**Crudité**	**Crudité**	**Cuidité**	**HO Féculent**	**Crudité**
Volaille **Origine France**	**Bœuf** *1ère ou 2ème catégorie* **Race à Viande** **Origine France**	**Poisson** **Qualité sans arête**	**Bœuf** *1ère ou 2ème catégorie* **Race à Viande** **Origine France**	**Poisson** **Qualité sans arête**	**Volaille** **Origine France**
Légume vert	**Féculent**	**Légume vert**	**Féculent**	**Légume vert**	**Féculent**
Laitage **(>100 mg de calcium)**	**Fromage** **(>150 mg de calcium)**	**Fromage** **(>150 mg de calcium)**	**Laitage** **(>100 mg de calcium)**	**Fromage** **(>150 mg de calcium)**	**Fromage** **(100-150 mg de calcium)**
Fruit cru	**Dessert lacté**	**Pâtisserie**	**Fruit cru**	**Fruit cru**	**Pâtisserie**

983

elior
L'appétit du mieux

Plan Alimentaire- Séniors

Semaine 4 - Cycle Printemps Eté

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Crudité	**Crudité**	**Cuidité**	**Crudité**	**HO Protidique**	**Crudité**
Agneau *1ère ou 2ème catégorie* **Origine France**	**Porc charcutier** **Origine France**	**Volaille** **Origine France**	**Bœuf Haché** **Race à viande** **Origine France**	**Poisson** **Qualité sans arête**	**Porc** *1ère ou 2ème catégorie* **Origine France**
Féculent	**Légume vert**	**Féculent**	**Légume vert**	**Féculent**	**Légume vert**
Fromage **(>150 mg de calcium)**	**Fromage** **(>150 mg de calcium)**	**Laitage** **(>100 mg de calcium)**	**Fromage** **(>150 mg de calcium)**	**Laitage** **(>100 mg de calcium)**	**Fromage** **(>150 mg de calcium)**
Fruit cuit	**Dessert lacté**	**Fruit cru**	**Pâtisserie**	**Fruit cru**	**Dessert lacté**

984

elior
L'appétit du mieux

Plan Alimentaire- Séniors
Semaine 1 - Cycle Automne Hiver

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
HO potage féculent	Crudité	Entrée protidique	Crudité	HO Potage cuidité	Crudité
Volaille Origine France	Poisson Qualité sans arête	Porc charcutier Origine France	Poisson Qualité sans arête	Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Complément protidique ou ovoproduits
Légume vert	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent	Légume vert
Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Pâtisserie	Fruit cru	Pâtisserie

985

elior
L'appétit du mieux

Plan Alimentaire- Séniors
Semaine 2 - Cycle Automne Hiver

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Crudité	HO potage féculent	Crudité	Crudité	HO Potage cuidité	Entrée protidique
Porc charcutier Origine France	Complément protidique ou ovoproduits	Volaille Origine France	Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Poisson Qualité sans arête	Bœuf Haché Race à viande Origine France
Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert
Fromage (100-150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cuit	Fruit cru	Dessert lacté	Pâtisserie	Fruit cru	Fruit cru

986

elior
L'appétit du mieux

Plan Alimentaire- Séniors
Semaine 3 - Cycle Automne Hiver

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Crudité	Crudité	HO Potage cuidité	Crudité	HO potage cuidité	Crudité
Agneau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Volaille Origine France	Porc charcutier Origine France	Bœuf Haché Race à viande Origine France	Poisson Qualité sans arête	Bœuf *1ère ou 2ème catégorie* Race à Viande Origine France
Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent
Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cuit	Dessert lacté	Fruit cru	Pâtisserie	Fruit cru	Dessert lacté

elior
L'appétit du mieux

Plan Alimentaire- Séniors
Semaine 4 - Cycle Automne Hiver

SERVI CHEZ VOUS
BIEN PLUS QU'UN REPAS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
HO Protidique	Crudité	Crudité	HO potage cuidité	HO potage féculent	Crudité
Volaille Origine France	Bœuf *1ère ou 2ème catégorie* Race à Viande Origine France	Poisson Qualité sans arête	Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Poisson Qualité sans arête	Volaille Origine France
Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent
Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (100-150 mg de calcium)
Fruit cru	Dessert lacté	Pâtisserie	Fruit cru	Fruit cru	Pâtisserie

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 1 - DEJEUNER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Crudité	HO Protidique	Crudité	Crudité	HO Féculent	Crudité	HO Protidique
Bœuf Haché Race à viande Origine France	Poisson Qualité sans arête	Volaille Origine France	Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Poisson Qualité sans arête	Volaille Origine France	Agneau *1ème ou 2ème catégorie*
Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent
Fromage (>150 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	***
***	Fruit cru	***	Dessert lacté	***	Pâtisserie	Fruit cru

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 1 - DINER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
HO Féculent	Crudité	HO Féculent	Crudité	HO Protidique	Cuidité	Crudité
Volaille Origine France	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Porc charcutière Origine France	Complément protidique ou ovoproduit	Volaille Origine France	Poisson Qualité sans arête	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France
Légume vert	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)
Frut cru	***	Fruit cru	Pâtisserie	***	Fruit cru	***

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 2 - DEJEUNER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Crudité	HO Proditique	Crudité	Crudité	HO Féculent	Crudité	Crudité
Porc Origine France	Poisson Qualité sans arrêtes	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Volaille Origine France	Agneau *1ème ou 2ème catégorie*	Volaille Origine France	Volaille Origine France
Légume vert	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent
***	***	Fromage (>150 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de clacium)	***	Laitage (>100 mg de clacium)	***
Pâtisserie	Fruit cru	***	***	Fruit cru	***	Pâtisserie

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 2 - DINER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
HO Protidique	Crudité	HO Féculent	HO protidique	Crudité	HO Féculent	Crudité
Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Volaille Origine France	Volaille Origine France	Poisson Qualité sans arête	Porc charcutière Origine France	Poisson Qualité sans arête	Porc charcutière Origine France
Féculent	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent	Légume vert	Légume vert
***	Fromage (>150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	Fromage (>150 mg de calcium)
Fruit cru	***	***	Dessert lacté	***	Fruit cru	***

elior

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 3 - DEJEUNER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Crudité	Cuidité	HO Féculent	Crudité	Crudité	Cuidité	Cuidité
Volaille Origine France	Bœuf haché Race à viande Origine France	Porc charcutière Origine France	Bœuf 1ère ou 2ème catégorie Race à viande Origine France	Poisson Qualité sans arrêtes	Volaille Origine France	Poisson Qualité sans arrêtes
Féculent	Féculent	Légume vert	Féculent	Légume vert	Féculent	Féculent
***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	Fromage (100- 150 mg de calcium)	Laitage (>100 mg de calcium)	***	***
Dessert lacté	***	Fruit cru	***	***	Fruit cru	Pâtisserie

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 3 - DINER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
HO Féculent	Crudité	Crudité	HO Protidique	Crudité	Crudité	HO Féculent
Poisson Qualité sans arête	Complément protidique ou ovoproduit	Agneau *1ème ou 2ème catégorie*	Porc charcutière Origine France	Complément protidique ou ovoproduit	Porc charcutière Origine France	Volaille Origine France
Légume vert	Légume vert	Féculent	Légume vert	Légume vert	Féculent et Légume vert	Légume vert
***	***	Fromage (>150 mg de clacium)	Fromage (>150 mg de clacium)	***	Fromage (>150 mg de clacium)	***
Fruit cru	Pâtisserie	***	***	Fruit cru	***	Fruit cru

elior

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 4 - DEJEUNER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Crudité	HO Protidique	Crudité	HO Féculent	HO Protidique	HO Féculent	Crudité
Veau *1ère ou 2ème catégorie* Origine France	Volaille Origine France	Agneau *1ème ou 2ème catégorie*	Porc Origine France	Poisson Qualité sans arête	Veau Origine France	Volaille Origine France
Légume vert	Féculent et Légume vert	Légume vert et Féculent	Féculent	Légume vert et Féculent	Légume vert	Féculent
***	***	Fromage (>150 mg de calcium)	***	Laitage (>100 mg de calcium)	Fromage (>150 mg de calcium)	***
Dessert lacté	Fruit cru	***	Fruit cru	***	***	Pâtisserie

elior

PLAN ALIMENTAIRE LES POMPIERS
SEMAINE 4 - DINER - PRINTEMPS-ÉTÉ

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner						
Cuidité	Crudité	HO Féculent	Crudité	Crudité	Crudité	HO Féculent
Poisson Qualité sans arête	Complément protidique ou ovoproduit	Poisson Qualité sans arête	Volaille Origine France	Bœuf haché Race à viande Origine France	Porc charcutière	Bœuf haché Race à viande Origine France
Féculent	Légume vert	Légume vert	Légume vert	Féculent	Féculent	Légume vert
Fromage (>150 mg de calcium)	***	***	Fromage (100-150 mg de clacium)	***	Laitage (>100 mg de calcium)	***
	Laitage (>100 mg de calcium)	Fruit cru	***	Fruit cuit	***	Fruit cru

3.5 Le renouvellement de votre patrimoine

Sur la durée du contrat, Elior s'engage à **renouveler le matériel** qui le nécessiterait. Cet engagement inclut les modifications de matériels liées à l'évolution des normes et règlements connus à la date de remise de l'offre.

Des partenaires connus

Pour chaque type de matériel, Elior a créé des partenariats avec de grands noms de chaque secteur pour **vous garantir une qualité de prestation optimale**.

Catégorie	Fournisseur
Four de remise en température	Socamel*
Armoire froide	Odic*
Matériel de tranchage	Dadaux*
Four mixte	Bonnet*
Cellule de refroidissement	Odic*
Matériel de distribution	Blanco*
Matériel inox	Tournus*
Machine à laver	Hobart
Micro-ondes	Catequip / Matik
Gondoles réfrigérés verticales	Groupe Séda
Friteuse	Catequip
Matériel de préparation électromécanique	Electrolux

** Matériel produit en France*





Le référencement de matériel écoresponsables

Chez Elior nous avons une volonté réelle de **produire des repas de manière responsable** et favorisons **les équipements efficaces à faible consommation**.

C'est pourquoi, nous avons intégré **des critères RSE** dans la sélection et le **référencement du matériel** destinés à notre cuisine centrale et à vos offices.

Les produits référencés sont éco-conçus et permettent, en dehors de leur fonction première, de :

- La réduction de leur **impact environnemental** tout au long du cycle de vie ;
- La réduction de la **consommation d'énergie** ;
- La maitrise de la **consommation des fluides**.

POUR VOUS

Le renouvellement du matériel que nous vous proposerons contribuera activement à la diminution des coûts liés à la fourniture d'énergie et de fluide.

> Chariots de tri et débarrassage

Ce dispositif est intégré dans notre plan de renouvellement prévisionnel des équipements.

Les convives effectuent le tri et le débarrassage de leur plateau.
Le chariot possède :

2 trous vide-ordures : un pour le tri des déchets non recyclables (pot de yaourt, emballage de fromage), un pour les déchets alimentaires.

1 espace latéral pour les couverts

1 espace pour les verres

1 espace pour les assiettes et la petite vaisselle

1 rangement pour les plateaux



Valeur unitaire = 1 400,00 € HT X 2 = 2 800,00 € HT intégrés dans le plan de renouvellement prévisionnel des équipements

PLAN DE RENOUVELLEMENT PREVISIONNEL DES EQUIPEMENTS

Sites	Désignation des Equipements	P.U. K€ HT	2022		2023		2024		2025		Total	
			Qté	K€ HT	Qté	K€ HT	Qté	K€ HT	Qté	K€ HT	Qté	K€ HT
ARC EN CIEL MAT	LAVE VAISSELLE A CAPOT et ADOUCISSEUR	6,5					1	6,5			1	6,5
ARC EN CIEL MAT	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
HENRI DE BORNIER MAT	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
JACQUES BREL GS	LAVE VAISSELLE A CAPOT et ADOUCISSEUR	6,5							1	6,5	1	6,5
LOUISE MICHEL ELEM	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
MARIE CURIE GS	ARMOIRE FRIGORIFIQUE POSITIVE 1 PORTE	2,3			1	2,3					1	2,3
MARIE CURIE GS	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
MARIO ROUSTAN GS	LAVE VAISSELLE A CAPOT et ADOUCISSEUR	6,5					1	6,5			1	6,5
LE PARC ELEM	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3							1	4,3	1	4,3
PONT DE VESSE MAT	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
VICTOR HUGO ELEM	LAVE VAISSELLE A CAPOT et ADOUCISSEUR	6,5			1	6,5					1	6,5
FOYER	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3	1	4,3							1	4,3
CRECHE	ARMOIRE FRIGORIFIQUE POSITIVE 1 PORTE	2,3			1	2,3					1	2,3
CRECHE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	4,3			1	4,3					1	4,3
NC	CHARIOT DE TRI ET DE DEBARRASSAGE	1,4	2	2,8							2	2,8
NC	FOUR MICRO ONDES	0,2	2	0,4	2	0,4	2	0,4			6	1,2
NC	CONGELATEUR	0,5			2	1,0	2	1,0			4	2,0
NC	DIVERS INOX	1	1	1,0	1	1,0	1	1,0	1	1,0	4	4,0
		TOTAL		**30,0**		**17,8**		**15,4**		**11,8**		**75,0**

3. PROCEDURE DE MAINTENANCE

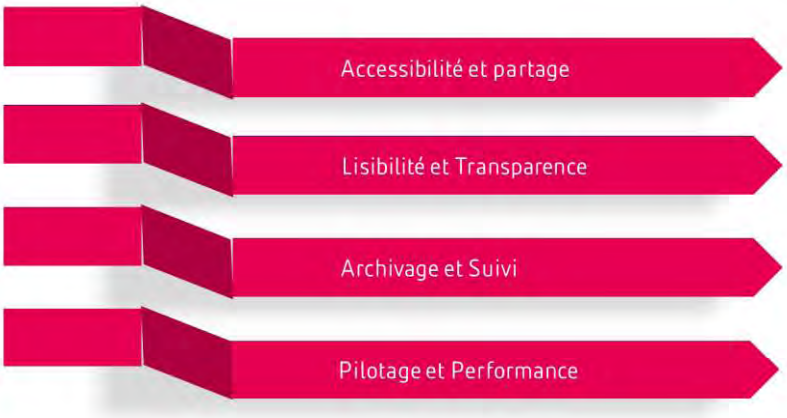
3.1 La Gestion de la Maintenance Assistée par Ordinateur (GMAO)

La gestion des contrats de maintenance

Tous les matériels inventoriés, font l'objet d'un **contrat de maintenance** avec un **fournisseur référencé sur l'outil dédiée Teams**.

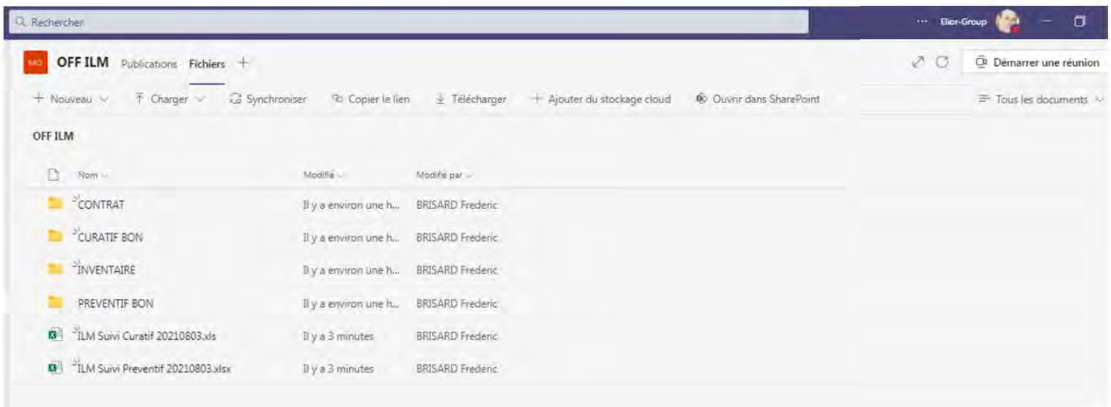
Chaque contrat est codifié et les **informations du prestataire** sont intégrées.

OBJECTIF DU SUIVI DE LA MAINTENANCE



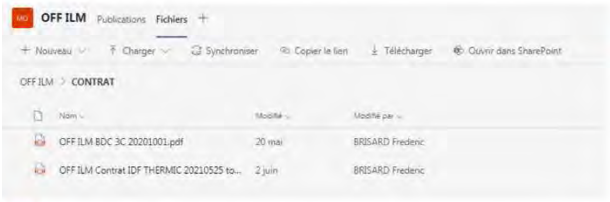
LISIBILITÉ ET TRANSPARENCE

Une arborescence simple et fonctionnelle

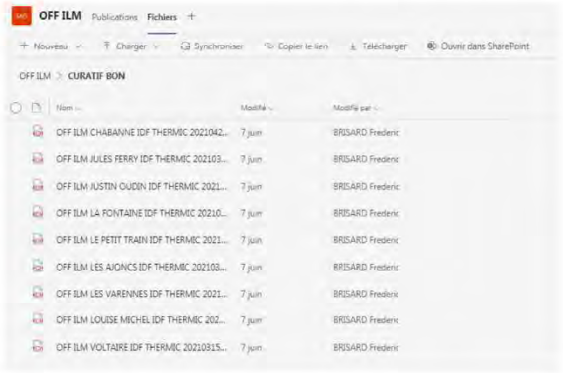


ARCHIVAGE

Un Archivage normé pour retrouver facilement les bons d'intervention de nos fournisseurs







SUIVI PRÉVENTIF

Un fichier de suivi des actions de maintenance préventives

Pour chaque office :

- Identification du prestataire / lot technique
- Indication de la date du dernier préventif réalisé (sur base du rapport technique archivé)
- Programmation prévisionnelle du prochain préventif suivant la périodicité
- Indication du statut de réalisation du préventif à jour ou non

								Année 2021											
Sites	Prestataire de maintenance	Lot technique	Sous contrat	Date dernière intervention préventive	Périodicité des interventions préventives	Date prochaine intervention préventive	Statut maintenance préventive	janv	févr	mars	avr	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
Groupe scolaire JULES FERRY	3C	MAINTENANCE CHAUD FROID LAVERIE ADOUCISSEUR	OUI	01/04/2021	ANNUELLE	01/04/2022	INT PREVENTIVE A JOUR				X								
Groupe scolaire JULES FERRY	QHS	NETTOYAGE HOTTE ET CONDUIT	OUI	01/04/2021	SEMESTRIELLE	30/09/2021	INT PREVENTIVE A JOUR				X					P			
Groupe scolaire JULES FERRY	IDF THERMIC	MAINTENANCE EXTRACTEUR ET CTA	OUI	01/04/2021	ANNUELLE	01/04/2022	INT PREVENTIVE A JOUR				X								
Groupe scolaire JULES FERRY	VEOLIA	CURAGE BAC A GRAISSE	OUI	01/08/2019	SEMESTRIELLE	30/01/2020	[illegible]												
Groupe scolaire JULES FERRY	IDF THERMIC	MAINTENANCE ECS	OUI	01/02/2021	ANNUELLE	01/02/2022	INT PREVENTIVE A JOUR		X										

SUIVI CURATIF

Un fichier de suivi des actions de maintenance curatives

- Déclaration de la panne dans le chrono (site / date / lot technique / matériel / description)

DEMANDE INTERVENTION							
Chrono intervention	Date demande	Site	Type	Code matériel	Libellé 1	Lot technique	Descriptif panne
INT20210003	12/01/2021	Groupe scolaire ANATOLE France	Curatif	3C 150989	LAVE CAPOT	LAVERIE	FUITE D EAU

- Renseignement des éléments du diagnostic (date / commentaire / cout des pièces éventuelles)
  - ✓ Déclaration de la remise en service ou non

DIAGNOSTIC			REMISE EN SERVICE SUITE DIAG
Date intervention	Commentaire	montant pièce détachée	Remise en service
13/01/2021	POMPE VIDANGE HS		Non

- Renseignement des éléments suite à la réception d'un devis (date de réception/validation / cout)
  - ✓ Déclaration de la remise en service du matériel

DEVIS					REMISE EN SERVICE SUITE DEVIS
N° Devis	Date réception devis	Montant	Date validation	Date remplacement pièce	Remise en service
345761	15/01/2021	430,00 €	17/01/2021	19/01/2021	Oui

- Indication du temps d'indisponibilité du matériel

TEMPS MOYEN
7,00

PILOTAGE ET PERFORMANCE

Indicateurs de performance de la maintenance préventive

% d'exécution du préventif sur base de bon technique

VISION GLOBALE DE LA MAINTENANCE PREVENTIVE ILM							
% Maintenance préventif MAINTENANCE CHAUD FROID LAVERIE à jour 84%							
% Nettoyage HOTTE ET CONDUIT à jour 76%							
% Maintenance préventif EXTRACTEUR ET CTA à jour 80%							
% Curage BAC A GRAISSE à jour 75%							
% Maintenance ECS à jour 81%							
Sites	Prestataire de maintenance	Lot technique	Sous contrat	Date dernière intervention préventive	Périodicité des interventions préventives	Date prochaine intervention préventive	Statut maintenance préventive
Groupe scolaire ANATOLE France	3C	MAINTENANCE CHAUD FROID LAVERIE ADOUCISSEUR	OUI	09/02/2021	ANNUELLE	09/02/2022	INT PREVENTIVE A JOUR
Groupe scolaire BORDS DE SEINE	3C	MAINTENANCE CHAUD FROID LAVERIE ADOUCISSEUR	OUI	10/02/2021	ANNUELLE	10/02/2022	INT PREVENTIVE A JOUR
Groupe scolaire LES CHARTREUX	3C	MAINTENANCE CHAUD FROID LAVERIE ADOUCISSEUR	OUI	01/01/2021	ANNUELLE	01/01/2022	INT PREVENTIVE A JOUR
Groupe scolaire LE COLOMBIER	3C	MAINTENANCE CHAUD FROID LAVERIE ADOUCISSEUR	OUI	01/03/2020	ANNUELLE	01/03/2021	[illegible]
Groupe scolaire LA FONTAINE	3C	MAINTENANCE CHAUD FROID LAVERIE ADOUCISSEUR	OUI	01/03/2021	ANNUELLE	01/03/2022	INT PREVENTIVE A JOUR

S'assurer de la bonne réalisation périodique des actions de maintenance préventive
Vision de l'avancement de réalisation du préventif pat lot technique
Mise à jour automatique après renseignement de la date de réalisation

PILOTAGE ET PERFORMANCE

Indicateurs de performance de la maintenance curative

S'assurer de la réactivité de nos fournisseurs et de leurs compétences à remettre en service les matériels afin de minimiser l'indisponibilité du matériel

Le chrono des interventions curatives permettra ;

- De calculer le temps d'indisponibilité du matériel pour chaque intervention
- D'extraire le nombre d'intervention ; par lot technique /office / mois …
- De calculer les couts ; par lot technique /office / mois …
- D'identifier l'état de vétusté des matériels à travers la récurrence des pannes

Ces éléments seront mis en relief d'une année sur l'autre

La gestion du parc matériel

Dès la notification du marché et à la suite de l'audit effectué, **tout le matériel de vos offices de remise en température, de la cuisine du multi-accueil « le Manège Enchanté » seront marqués et répertorié sur ce logiciel**.

Il sera classifié selon une nomenclature précise, permettant ainsi d'effectuer des recherches rapidement.

La gestion des contrats de maintenance

Tous les matériels inventoriés, font l'objet d'un **contrat de maintenance** avec un **fournisseur référencé sur la GMAO**.

Chaque contrat est codifié et les **informations du prestataire** sont intégrées.

La gestion des interventions

> La maintenance préventive

Les opérations de préventives sont **générées automatiquement** par l'outil en fonction du paramétrage effectuée après l'audit.

> La maintenance curative

Dans cette fonctionnalité de l'outil, le Responsable Service Clients en charge de votre contrat, a la possibilité d'effectuer toutes ces **demandes d'interventions** et de suivre leur **état d'avancement**.

Le prestataire y intègre les informations nécessaires, le devis et les actions entreprises pour la remise en état en y associant le **bon d'intervention**.

Toutes les interventions sont tracées dans l'outil permettant ainsi d'obtenir un historique précis pour chaque matériel

LE PLUS ELIOR

Le reporting auprès de la ville

Notre outil de GMAO est accessible sous teams. Ainsi vous pouvez consulter, par le biais de les **reportings exhaustifs,** de l'ensemble des informations saisies sur l'outil

Cette transparence, vous permet, ainsi d'assurer un **pilotage précis**.

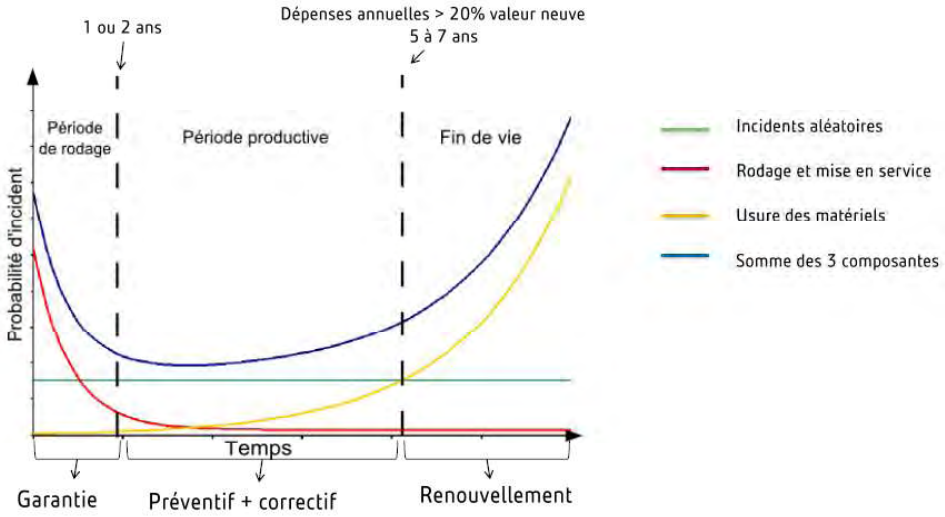
3.2 La maintenance et le renouvellement des équipements

La maintenance vise à **maintenir** ou à **rétablir** un bien dans un état spécifié afin que celui-ci soit en mesure d'assurer un service déterminé.

Elle s'articule autour des **prestations préventives et correctives** sur les équipements et regroupe plusieurs actions distinctes :

- Réparer
- Régler
- Réviser
- Contrôler et vérifier

Lorsque le coût de ces prestations devient trop important, le **renouvellement** de l'équipement est envisagé.



Les **normes Elior** applicables aux prestations de maintenance des installations et équipements de restauration, sont établies en conformité avec la **législation en vigueur avec accord de la ville.**

Notre vision de la maintenance

> Une Direction Technique centralisée à votre service

Afin de piloter les opérations de maintenance et d'entretien de toutes les installations qui nous sont confiées, le **groupe Elior dispose d'une Direction Technique centralisée qui coordonne l'ensemble des actions de maintenance**.

Au quotidien, la Direction Technique assure un rôle de :

- Validation technique des interventions de maintenance
- Conseil technique
- Validation et rationalisation des investissements
- Suivi des dépenses de maintenance et des investissements
- Suivi des contrôles réglementaires
- Optimisation de la politique de maintenance

> Les niveaux d'intervention

La norme FD X60-000 définit 5 niveaux de maintenance :

	Cuisine Centrale	Offices
1er Niveau (Action simples = Entretien courant)	PP	PP
2ème Niveau (Opérations courantes par un agent technique)	PE	PE
3ème Niveau (Opérations de technicité générale avec des moyens complexes)	PE	PE
4ème Niveau (Opérations techniques de spécialité avec maîtrise de la technologie)	PE	PE
5ème Niveau Rénovation, reconstitution et remplacement	PE + Fournisseur	PE + Fournisseur

Légende :
PP : Personnel de production de la cuisine centrale
PE : Prestataire de maintenance externe

> Nos propositions dès le début du contrat

Elior s'engage à **garantir un fonctionnement optimisé** tout au long du contrat et au-delà, **en effectuant un audit des installations techniques dès la notification du contrat**, afin d'établir :

- Un recensement et un marquage du matériel complet et équipements techniques, immobilier et extérieur ;
- Un plan d'entretien et de maintenance du matériel et des équipements ;
- Un plan de renouvellement des équipements prenant en compte l'amélioration et l'évolution du matériel sur la base d'un projet écologique de développement durable.

Des prestataires spécialisés

Les interventions de maintenance, à partir du 2ème niveau, sont assurées par des **entreprises spécialisées**, qui répondent à un **cahier des charges strictes** établis par Elior.

Ce référentiel nous permet d'**homogénéiser la qualité des prestations**, et tous nos prestataires de maintenance doivent s'y conformer.

> Soutenir l'économie locale

Nous sommes convaincus que le **développement local** contribue à une dynamique sociale et économique au sein de votre région, c'est pourquoi nous avons à cœur de **contractualiser avec des entreprises locales de maintenance** pour assurer l'entretien de votre patrimoine.

> Un calendrier précis de maintenance préventive

Chaque année, nos prestataires établissent un calendrier des interventions préventives à effectuer, qui est transmis à notre Responsable Service Clients. Celui-ci aura à sa charge de vérifier le respect de ce planning.

> Des obligations en matière de temps d'intervention et de gestion de stock

Concernant les interventions de maintenance curative, nous imposons à nos prestataires **un délai d'intervention maximal de 4 heures** pour les pannes dites bloquantes et ils sont tenus de **disposer d'un stock de pièces détachées courantes**, leur permettant ainsi d'assurer une réactivité sans faille.

POUR VOUS

Une réactivité au service de la continuité :
- Recours à des entreprises locales
- Délais d'intervention réduits
- Astreinte 24h/24h (sur la cuisine centrale)

> Un reporting exhaustif

Lors de **chaque intervention**, qu'elle soit préventive ou curative, nos prestataires remettent au Responsable Service Clients en charge de votre contrat, un **bon d'intervention** précis décrivant les **opérations accomplies**, le **type et le numéro du matériel** ainsi que l'heure de début et de fin d'intervention.

3.3 La maintenance préventive

Pour **prévenir le dysfonctionnement** de votre matériel, nous effectuons, selon un calendrier défini pour chaque équipement, des opérations de **maintenance régulière**.

> Notre domaine d'intervention

Nos prestations techniques relatives aux opérations de maintenance s'organiseront comme suit :

- La **mise en place de gammes** de maintenance technique
- La **programmation des interventions** par nos sous-traitants et organismes extérieurs
- Le **suivi des interventions** d'entretien
- Le **contrôle** de la qualité du matériel
- L'**analyse des consommations** d'énergies et de fluides du matériel

> La maintenance des équipements mobiliers

Matériels des offices	Maintenance Préventive de niveaux 1 à 4	
Fours de remise en température, meubles bain-marie, fours micro ondes	Annuel	Prestataire extérieur
Matériels mobiles	Annuel	Prestataire extérieur
Armoires réfrigérées, congélateurs, meubles réfrigérées, etc.	Annuel	Prestataire extérieur
Machines à laver, adoucisseurs	Annuel	Prestataire extérieur

3.4 La maintenance curative

Dès lors qu'un **matériel est défaillant**, nous intervenons sur l'équipement afin de le **remettre en état de fonctionnement** initial.
Pour des interventions spécifiques nécessitant des moyens techniques adaptés, **Elior fait appel à des entreprises spécialisées**.

Les délais d'intervention

Lorsque nous contractualisons avec les prestataires spécialisés, nous nous assurerons de leur **capacité à intervenir dans les délais définis** dans notre cahier des charges et contrôlons le respect de celui-ci.

Vous trouverez ci-dessous un extrait de notre cahier des charges :

Type de panne / opérations	Obligations contractuelles
Panne constatée sur chambre froide négative, four mixte, cellule de refroidissement, laverie	4 heures maximum , *information transmise avant 10h00*
Panne constatée sur les autres équipements	12 heures maximum *information transmise avant 10h00*
Transmission du devis	72 heures maximum après diagnostic
Remise en état du matériel	15 jours maximum après validation du devis

Stock de pièces détachées courantes disponible

> Des prestataires soumis à un cahier des charges strict

Pour **homogénéiser la qualité des prestations**, Elior a défini un **cahier des charges strictes** auquel tous ses prestataires de maintenance doivent se conformer.

Ainsi toutes les entreprises qui interviendront sur les offices auront été sélectionnées après une **mise en concurrence en amont de la signature du contrat** au regard de leurs compétences, de leurs qualifications et de leur réactivité.

RAISON SOCIALE	ADRESSE	VILLE	CONTACT	TEL	TYPE DE MAINTENANCE
F.I.CO.M.E.C	332 rue de l'Artisanat Z.I les fournels	**34400 LUNEL**	Mr Patissier	**04 67 71 02 48**	**Entretien des offices**
STERM	93 RUE DE Rajol Les potes dde l'Aéroport	**34130 MAUGUIO**	Mr Royer	**04 67 65 87 21**	**Nettoyage et dégraissage hottes et conduits.**
RENTOKIL SANITATION	130 rue de la Calade ZI du Salaison	**34740 VENDARGUES**	Mr Foucher	**04 67 87 02 30**	**Extermination des nuisibles (blattes, rats, …) Contrat des offices**
PLOMBERIE LIONEL ROUSSE	870 Chemin du Jeu d mail	**34400 LUNEL**	Mr Rousse	**06 38 87 90 94**	**Plomberie sur matèriel des offices**
FROID CHAUD CLIM FCC	410 Avenue sainte Barbe	**30520 ST MARTIN DE VALGAGUES**	Mr Ciemente (patron) sav@froidchaudclim-sa.fr	**06 67 60 60 18 04 66 25 85 27 06 47 42 61 84**	**Entretien satellites chaud Entretien Crèche**

> Un prestataire local : société FICOMEC



> Des obligations en matière de temps d'intervention et de gestion de stock

Nous imposons à nos prestataires extérieurs **un délai d'intervention maximal de 4 heures**.

Dans le cadre des contrats avec les prestataires de maintenance de matériels, ceux-ci **sont tenus de disposer d'un stock de pièces détachées courantes**.

Les matériels sont de marque largement diffusés de sorte que dans la plupart des cas **les pièces détachées sont disponibles sous 24h**.

POUR VOUS

Dans les offices en cas d'indisponibilité supérieure à 48h une armoire froide ou un four de remise en température de capacité équivalente viendra provisoirement remplacer le matériel défaillant. Le matériel défaillant sera repris par le prestataire de maintenance et mis en attente de réparation définitive ou de remplacement par un matériel neuf.

1. LA CUISINE CENTRALE DE LUNEL

Présentation générale



N° agrément : FR 34.145.001 CE
Directeur de la Restauration : Richard EYSSETTE
Surface : 400 m²

Propriété Elior
Pépinière du goût

120 avenue Louis Lumière BP 70174, 34400 LUNEL
Tél. : 04.67.71.71.10

Une capacité à produire des repas pour vos convives
Capacité de production : 4 500 couverts/jour
Production actuelle : 4 000 couverts/jour

Particularités :
Atelier pâtisseries « maison »
Technique de cuisson : traditionnelle et cuisson douce

Une équipe expérimentée à votre service
Effectif total : 21 collaborateurs
Diététicienne/Directrice Service Clients : Véronique JOURDAN

Une logistique éprouvée pour une prestation sécurisée

- Flotte de véhicules : descriptions et nombre
- 3 Turbo Dailly 12 m 3
- 1 Fiat Doblo pour le PAD
- 1 véhicule électrique

Tri et valorisation des déchets

- Composteur pour les biodéchets
- 100 % des cartons
- 100 % fer
- 100% bois palettes et cartons

Ils nous font confiance :

- Ville de Lunel : 900 convives
- Ville de Juvignac : 700 convives
- Ville de Clapiers : 300 convives
- Ville de Marseillan : 400 convives
- Communes du Pays de Lunel : 800 convives

Agrément vétérinaire

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PREFECTURE DE L'HERAULT

Direction Départementale des
Services Vétérinaires de l'Hérault

Service de la Sécurité Sanitaire
des Aliments

Maison de l'Agriculture
Place Chaptal - CS 69506
34960 Montpellier Cedex 2
Horaire public : 9h-11h30 & 14h-16h

Dossier suivi par : Philippe Ratti

Tél. : 04 67 34 29 71
Fax : 04 67 34 29 90

Réf. : HM0900228

Intervention N° : 103405367471
Diffusion limitée au(x) destinataire(s)

Courriel : ddsv34@agriculture.gouv.fr

Monsieur EYSSETTE Richard
Avenance Enseignement
Cuisine centrale de Lunel
120 rue Louis Lumière
34400 LUNEL

Objet : Agrément.

Références réglementaires :

- Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale
- Code rural, notamment l'article L. 233-2
- 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

Montpellier, le 06 mars 2009

Monsieur le Directeur,

L'étude de la mise à jour du dossier d'agrément sanitaire de votre Cuisine Centrale, sis 120 rue Louis Lumière à LUNEL, reçue en nos services le 17 juillet 2008 a permis de constater que votre dossier est désormais complet et recevable.

Par ailleurs, la marque d'identification remplace l'ancienne marque de salubrité.

Les lettres « F » et « CEE » sont remplacées par « FR » ET « CE » conformément au réglement CE 853/2004, annexe II section I. Vous trouverez, ci-joint, le modèle de votre nouvelle marque d'identification.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, l'assurance de mes salutations distinguées.

Le Préfet
Par délégation, par empêchement de la Directrice
départementale des services vétérinaires,
Le Chef du service de la sécurité sanitaire des aliments

M.A. Richard

Docteur Marie-Anne RICHARD
Inspecteur de la santé publique vétérinaire

P. J. : Information sur la marque d'identification obligatoire

PIECE JOINTE N°1

Marque d'identification



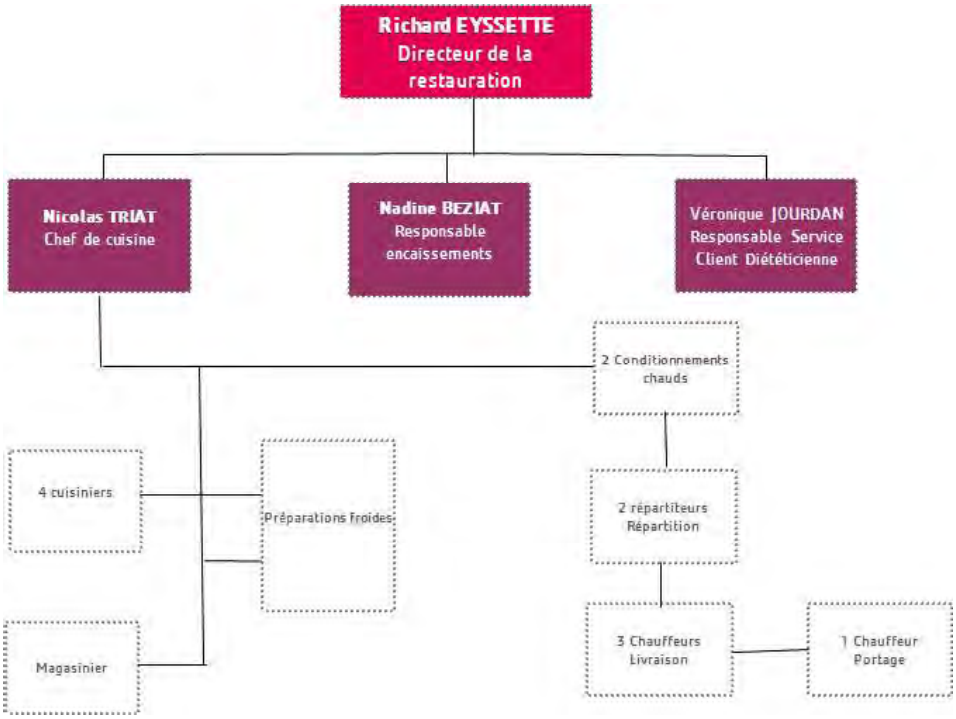
La marque doit être lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Il n'y a pas de couleur réglementaire.

La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.

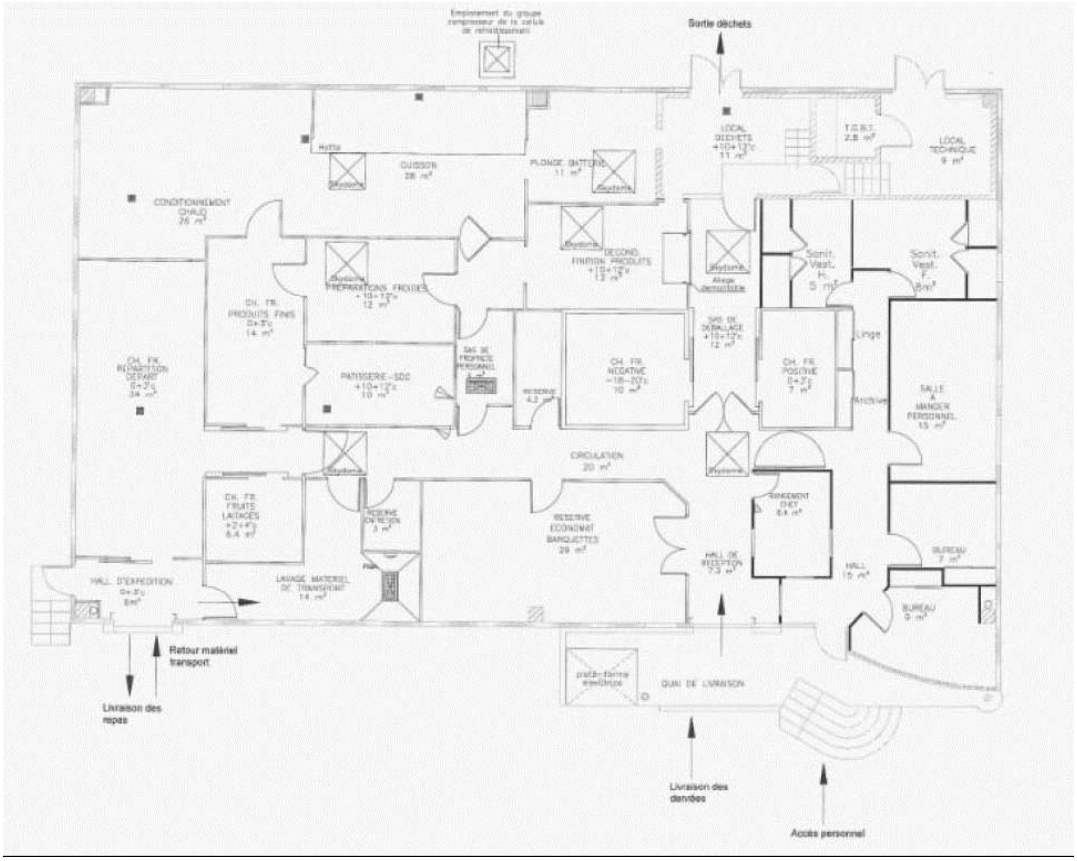
FR
34.145.001
CE

Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres **FR** ou « FRANCE » Dans la partie inférieure figurent les lettres **CE** et au centre les **trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret** qui composent le numéro d'identification de l'établissement.

Organigramme de la cuisine centrale



Plan de la cuisine centrale



Description des ateliers

NOTRE MAGASIN DEDIE AUX APPROVISIONNEMENTS



C'est dans ce lieu dont la surface s'étale sur quelques centaines de mètres carrés, que sont stockées toutes les marchandises.
Les légumes, fruits, produits laitiers, viandes, poissons, etc. sont ensuite contrôlés à réception puis entreposés, réfrigérés ou surgelés avant d'être transformés et cuisinés dans nos différents ateliers.

NOTRE ATELIER DE PREPARATION FROIDE



Dans ce secteur sont cuisinés toutes les entrées, crudités, charcuteries ainsi que les desserts. Ce sont ainsi, chaque jour, des entrées et des desserts qui sont confectionnés dans notre atelier dédié à la préparation froide.

NOTRE ATELIER PATISSERIE



Véritable « cuisine » à part entière, notre atelier pâtisserie nous permet, de proposer aux convives des **pâtisseries « maison »**, allant des tartes sucrées aux cakes. Ce savoir-faire, indispensable à la confection d'une **savoureuse carte de pâtisseries**, est entretenu et renouvelé par l'innovation et la créativité de nos pâtissiers.

NOTRE ATELIER CUISSON

Cette zone de préparation concerne tous les aliments entrant dans une recette subissant un traitement thermique. Dans une cuisine centrale, chaque appareil que l'on trouve habituellement dans une cuisine traditionnelle est adapté : sauteuse, four, mixeur, marmite etc. permettent de cuisiner des plats traditionnels et régionaux en grande quantité.

...pour nos braisés et sautés

Tous nos **braisés** et **sautés** seront achetés crus chez nos fournisseurs, et **directement cuits sur la cuisine centrale**.

Tout notre **savoir-faire** en matière de cuisson des viandes sera mis en œuvre afin d'offrir à nos convives la **meilleure qualité organoleptique** dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Vers la cuisson « douce » de nos sautés et braisés

100% de nos sautés et **braisés** (bœuf, veau, porc, volailles ou encore agneau) seront **cuits directement sur la cuisine centrale.**

Cet engagement en faveur de la **cuisson « maison » de nos viandes** est rendu possible grâce à des aménagements spécifiques de notre système de production.
Le meilleur de notre logistique est ainsi mis en œuvre, et sans cesse amélioré, afin d'établir l'organisation humaine et matérielle optimale pour la cuisson de nos produits carnés.

C'est ainsi que **dans le temps, nous nous engageons à évoluer vers un mode de « cuisson douce ».**

Afin de **révéler toutes les qualités organoleptiques** des viandes et morceaux sélectionnés pour vous auprès de nos fournisseurs, rien ne vaut une cuisson sublimée.

La **cuisson « douce »** est inspirée de la cuisson dite « à juste température »; par définition une cuisson qui n'excède pas les 100°C, et qui permet l'**optimisation du rendu organoleptique et microbiologique des viandes.**

Cette technique de cuisson présente de **nombreux avantages** :

- **Gustatif** : obtention de mets plus tendres et plus juteux, une texture plus savoureuse et plus facile à couper !
- **Bonne qualité nutritionnelle** : de nombreux éléments nutritionnels sont préservés car non dénaturés par une température trop forte (oligo-éléments et vitamines naturellement présents).



Chaque viande révèle ainsi le meilleur d'elle-même !

Adaptation de la cuisine centrale à ce mode de cuisson

Cette **innovation « Process de cuisson »** induit **une adaptation particulière de la cuisine centrale** afin de pouvoir répondre aux exigences organoleptiques et microbiologiques de la cuisson des viandes.

Afin d'infuser les saveurs en douceur, les **températures de cuisson sont basées sur les propriétés intrinsèques des viandes** (rétention d'eau, solubilisation du collagène, coagulation de protéines pour la couleur...).

La cuisson douce nécessite des **temps de cuisson plus longs, entre 8 et 14 heures**, difficilement intégrables dans une journée de production. Pour éviter d'immobiliser les fours au détriment d'autres cuissons, la **cuisson douce peut être conduite de nuit,** afin de lisser la production et augmenter les capacités de production.

La **température à cœur du produit est comprise entre 65 et 85°C pendant toute la durée de la cuisson.**

Tous les barèmes de cuisson douce ont été définis avec l'aide du **Centre de Recherche et d'Etudes Alimentaires** (CREA) avec qui nous avons travaillé sur ce sujet.

La cuisson de nuit constitue un CCP (point critique) de l'HACCP Elior.

C'est pourquoi nous mettrons en place un **système de suivi de température en continu**.

Un témoin de cuisson permet de sécuriser la cuisson pendant la nuit. Il est cuit en même temps que les autres produits, puis est mis au rebus après cuisson.

Après cuisson, les produits sont immédiatement refroidis et passent de 63°C à moins de 10°C en moins de 2 heures avant d'être stockés en chambres froides.

Après livraison sur office, les viandes sont réchauffées avant leur consommation. Nous préconisons que la **remise en température ne soit pas agressive** pour ne pas altérer (sur-cuire) les viandes cuites en cuisson douce.

Pour **démarrer le process « cuisson douce », des étapes sont indispensables et seront réalisées avant la mise en place du process sur la cuisine centrale**:

1. Réalisation des **études de vieillissement spécifiques**, avec plan d'échantillonnage et analyses microbiologiques en laboratoire,
2. **Mise à jour du dossier d'agrément sanitaire**, puis envoi à la DDPP pour validation,
3. **Formation spécifique « Cuisson douce »** des équipes opérationnelles.

Les audits hygiène et analyses bactériologiques

Les différents audits et contrôles ont pour objectif d'observer le respect du PMS et la qualité sanitaire des produits alimentaires fabriqués.

Les contrôles sont effectués sur la base du **PMS**, des **données propres** aux sites et bien entendu de la **réglementation en vigueur**.

> En cuisine centrale

Par un laboratoire accrédité COFRAC
Nos **analyses bactériologiques** en cuisine sont confiées au laboratoire Eurofins Agro-Analyses, **laboratoire indépendant et accrédité**.

Selon une fréquence définie ou à minima 2 fois par an, **le laboratoire réalise un audit hygiène portant sur :**

- Les locaux (structure, entretien, propreté)
- Les pratiques (respect de nos BPH, respect de notre PMS)

Les rapports d'audit donnent lieu, le cas échéant, à des plans d'actions correctifs validés par notre Direction Qualité Alimentaire, qui en suit et en mesure l'efficacité.

LE PLUS ELIOR

Contrôles bactériologiques et analyses	Nombre d'analyses bactériologiques annuelles
	Cuisine centrale
Fréquence de passage du laboratoire	2 fois par mois
Analyses bactériologiques	4 fois par mois
Prélèvements de surface	18 / an
Analyse listeria produits	1 fois par mois
Prélèvements listeria	6 fois par mois
Analyse eau	2 fois par an
Audits hygiènes	3 fois par an

Par notre Service Qualité Alimentaire
Pour compléter ce dispositif, nous effectuons des audits « internes ».



Leur fréquence est **adaptée au site** (volumes d'activité...), aux **résultats des audits laboratoire** et des inspections menées par la **Direction Départemental de la Protection des Populations** (DDPP).

En moyenne, la cuisine centrale est **auditée tous les 18 mois**.

Là encore, toute non-conformité donne lieu à une action corrective formalisée.

> Sur les 11 restaurants et la cuisine du multi-accueil le Manège enchanté

Le laboratoire Eurofins Agro-Analyses, **laboratoire indépendant et accrédité,** interviendra sur vos sites selon l'échéancier ci-dessous :

Contrôles bactériologiques et analyses	Nombre d'analyses bactériologiques annuelles	
	11 Offices (par rotation)	Cuisine du Manège Enchanté
Fréquence de passage du laboratoire	1 fois par mois	1 fois / trimestre
Analyses bactériologiques	1 fois par mois	7 / an
Prélèvements de surface	1 fois par mois	1 fois / an
Analyse listeria produits		1 an
Prélèvements listeria		1 fois par trimestre
Analyse eau		1 fois / an
Audits hygiènes	1 fois par an / office	4 fois / an

POUR VOUS

Les résultats de des analyses et audits de la cuisine centrale, de la cuisine du multi-accueil et des offices seront systématiquement communiqués à la Ville, accompagnés des plans d'actions à mettre en œuvre si nécessaire.

6. LES ANIMATIONS SCOLAIRES

6.1 Rythmer l'année scolaire de moments privilégiés

Chez Elior, pas de restauration plaisir sans animation. Notre ambition est de **faire de chaque instant un moment privilégié pour donner aux enfants le goût d'une alimentation saine**.

Aux côtés de vos services et des parents, nous nous engageons dans l'éducation des enfants aux plaisirs de la table, en leur faisant découvrir **goûts et saveurs** différents tout au long de l'année. C'est aussi les initier au **développement durable** et aux règles de base de la **nutrition**.

Désormais Mécène de la Chaire Anca, portée par AgroparisTech et une équipe d'experts en nutrition et en sciences de l'éducation, Elior a pour objectif de créer tout au long des prochaines années des animations nutritionnelles innovantes qui assureront l'éducation alimentaire saine et durable.



> Un programme d'animations autour de thématiques choisies

Le bien-être, le plaisir et le respect de l'environnement sont nos engagements fondamentaux. Ils se traduisent dans et autour de l'assiette à travers notre **programme d'animations pour les enfants.** Celui-ci est construit sur :

3 AXES

- **BON POUR MOI**
  Développer le plaisir gustatif et faire apprécier les produits sains.
- **BON POUR NOUS**
  Faire de la pause déjeuner le moment de convivialité et de proximité par excellence.
- **BON POUR TOUS**
  Promouvoir les produits respectueux de l'environnement et sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire.

4 THÉMATIQUES

- **CALENDAIRE** — Le patrimoine culinaire
- **SAVEURS & DÉCOUVERTES** — Les explorations gustatives
- **NUTRITIONNELLE** — Les bons comportements alimentaires
- **DÉVELOPPEMENT DURABLE** — Les bons gestes pour la planète

Notre programme s'inscrit également dans la stratégie RSE d'Elior POSITIVE FOOTPRINT

6.2 Elior vous accompagne dans la mise en place de chaque animation

> Un kit d'animation



Le succès d'une animation réussie réside dans la création d'une ambiance festive et conviviale.
Pour cela, lors de chaque animation, nous transmettons à chaque équipe de restauration, un kit d'animation. Ce kit se compose :

- d'éléments de **décoration pour la zone de distribution** (stop-rayon, support de menu,...)
- d'éléments de **décoration pour la salle à manger** (affiches, silhouettes cartonnées, décors de table, ballons, guirlandes, ...)
- d'éléments d'**ambiance** (CD de musique)
- de compléments festifs pour les **tenues du personnel** (toques, chapeaux, tabliers,...)
- de **supports pédagogiques** pour les convives (dépliants, jeux, planches de stickers, fiches recettes,...)

> Notre responable service client Elior qualifiés pour animer l'événement



Pour accompagner les équipes de restauration, notamment lors des animations nutritionnelles ou développement durable, **Véronique Jourdan pourra être présente lors de certaines animations.**

Elle aura pour charge de **sensibiliser les convives** au goût, à l'équilibre alimentaire et à la découverte de nouveaux produits.

Ouverts et souriants, les intervenants sauront faire de cette journée, un moment inoubliable **!**

> Des fiches de mise en place par animation



Nous mettons à la disposition des personnels de service le **« Guide Opérationnel »** qui détaille, pour chaque animation :

- **l'objectif et la date** de mise en place des animations
- **le contenu** de chaque kit animations et les supports disponibles
- **les indications pour mettre en place** l'animation dans les restaurants scolaires

> Livraison des kits et formation du personnel

Les kits d'animation sont livrés directement sur la cuisine quelques semaines avant chaque animation.

Deux possibilités pour leur acheminement sur les restaurants soit par les chauffeurs lors de leur tournée soit par la Responsable Service Clients (RSC) lors de ses visites sur site.

Lors de chaque animation, la RSC forme les équipes à la mise en œuvre du kit.

6.3 Calendrier prévisionnel des animations



Pour égayer les repas de vos convives tout au long de l'année,
Elior vous propose le **programme d'animations et repas thématiques** suivants :

Septembre	Octobre	Novembre
Bienvenue dans ta cantine	Tous fous du goût : Les sauces Chasse au Gaspi'	Saveurs du Japon
Décembre	**Janvier**	**Février**
Repas de Noël	Epiphanie	La chandeleur et Carnaval
Mars	**Avril**	**Mai**
Inde new délices Chasse au Gaspi'	Repas de Pâques	Fans de carotte
Juin	**Juillet**	**Août**
La fête des fruits et légumes frais **Repas de fin d'année**		

Elior vous propose également d'organiser en lien avec vos équipes pédagogiques des ateliers sur la **nutrition** et le **développement durable** qui se dérouleront en dehors de la pause méridienne :

Nos engagements sur les ateliers		
	Régaler plutôt que gaspiller	La fréquence sera à définir avec vos équipes

Enfin, Elior s'engage à organiser sur le temps de loisirs de vos convives des **événements autour de la création des menus :**

Nos évènements autour de la création des menus	
Test innovation culinaire	**3 tests au cours du contrat** *(*)*
Commission de restauration pour enfants	**1 commission par an** *(*)*

(*) L'établissement d'accueil sera défini avec vos équipes

6.4 Nos animations et repas thématiques

Afin d'accompagner chaque animation, nous mettons à disposition un kit comprenant :

- des **supports pour décorer** l'entrée, la salle du restaurant et la zone de self (affiches, ballons, mobiles, stickers, guirlandes...) ;
- des **déguisements pour le personnel** (toques, badges, chapeaux...) ;
- des **bannières digitales / des templates e-mailing** pour communiquer l'information aux parents ;
- des **attentions pour les convives** (cartes recettes, jeux, énigmes...).



Nos animations « saveurs et découvertes »

SAVEURS & DÉCOUVERTES

> Tous fous du goût « LES SAUCES » du 10 au 14 octobre 2022

La semaine du goût permet de développer l'éducation au goût et de promouvoir les bons comportements alimentaires chez nos convives.

Cette semaine est aussi l'occasion de créer l'événement dans le restaurant grâce à un kit d'animations riche en éléments de décoration.

En concoctant des sauces irrésistiblement crémeuses et des assaisonnements divinement parfumés, nos Chefs donnent du pep's à leur cuisine.

Que ce soit pour relever un plat ou le mettre en valeur, ces suppléments d'âme de recettes sublimeront les menus de toute une semaine. De quoi transformer un plat simple en un plat gourmand et divin. Tourbillon de saveurs garanti !





> A la découverte de saveurs venues d'ailleurs

Nos Chefs ont à cœur de partager leur passion. Ce thème est inspiré de leur livre « *Nos recettes pour le dire* ». C'est une cuisine mêlant plaisir, bienfaits et exotisme que nos convives voyageurs vont expérimenter là.

Véritable festival de couleurs, de senteurs et de saveurs, plus que jamais, la cuisine indienne met les sens en émoi. Imaginez... un marché aux épices, des saris et turbans multicolores, la magie de New Delhi.

Elle rend aimable, donne les cuisses roses. Elle se déguste cuite, crue, râpée, chaude, froide, salée, sucrée. Incontournable, intemporelle, universelle.



Au MENU

ENTRÉE

Soupe Miso

PLAT

Ramen de poulet (plat complet)
(emincé de poulet, spaghetti, carotte, oignons, champignons, coriandre, gingembre)

DESSERT

Yaourt nature et sucre
Salade nashi, mangue et coco



Au MENU

ENTRÉE

Khiri ka raita
(concombre sauce fromage blanc curry paprika)

PLAT

Emincé de poulet tandoori
riz basmati/Crumble de légumes à l'indienne

DESSERT

Flan thé citron



Au MENU

ENTRÉE

Râpé de carottes 3 couleurs
vinaigrette miel épices
cassette carotte
(carotte, radis rouge, pain de mie, sauce fromage blanc échalote)

PLAT

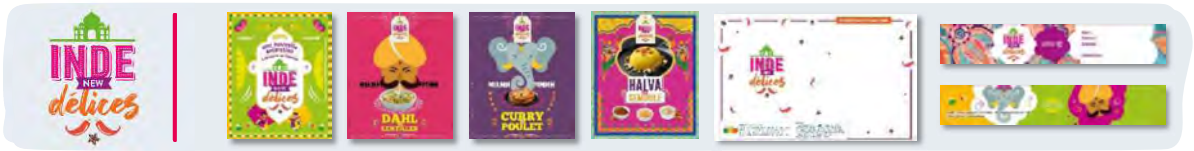
Sauté de bœuf aux carottes
polenta crémeuse à la carotte

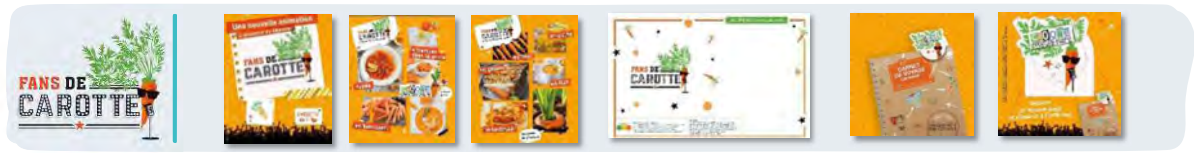
DESSERT

Carrot cake

> Nos attentions convives et les supports pédagogiques







> Nos animations dans les restaurants de Lunel

DES SAVEURS ASIATIQUES DANS LES ASSIETTES LUNELLOISES

Le Nouvel An chinois se fête ce mardi 1er février 2022... Jusque dans les restaurants scolaires de Lunel !

Les festivités et célébrations comme le Nouvel An chinois sont de bonnes opportunités pour faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs et coutumes. délégataire de service public en charge de la restauration scolaire, Elior, s'est donc saisi de l'événement pour proposer un menu asiatique aux petits Lunelloi

Ce mardi 1er février 2022, les enfants ont ainsi pu déguster :

- Une salade asiatique
- Des nems au poulet accompagnés de riz thaï et d'une poêlée asiatique
- Un moelleux au jasmin

En effet, au-delà d'apporter les éléments nutritifs dont les enfants ont besoin, Elior a une véritable mission pédagogique et éducative. Au travers de l'alimentation, l'objectif est de transmettre aux plus jeunes des habitudes alimentaires équilibrées tout en éveillant leurs papilles à de nouvelles saveurs, et leurs esprits à des traditions potentiellement inconnues. Le tout dans la convivialité et reposant sur des activités ludiques.







> Les restaurants scolaires de Lunel aux couleurs de l'italie

Les 24 & 25 mars derniers, dans le cadre de sa thématique Saveurs & Découvertes, Elior RS a invité les jeunes convives à déguster un menu gourmand et partir à la découverte d'un pays. Direction l'Italie !







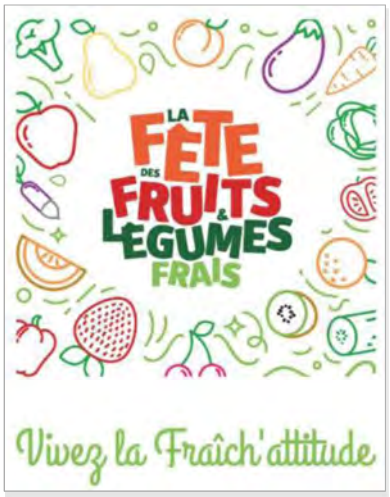






> La fête des fruits et légumes frais

Cette action nationale de sensibilisation vise à **faire découvrir aux enfants les fruits et légumes frais** au fil des saisons et à travers leurs variétés pour en consommer plus, de différentes façons.





3 rendez-vous :

- **la rentrée :** octobre – novembre
- **l'hiver :** février – mars
- **les fruits et légumes frais :** juin

CONTENU DU KIT

- Des affiches
- Des guirlandes
- Des fiches recettes





les fruits et légumes frais Interfel

En partenariat avec « les fruits et légumes frais »
(Interprofession de la filière des fruits et légumes frais)

Nos animations « Développement Durable »

> La Chasse au Gaspi

Afin de **lutter efficacement contre le gaspillage** au sein des restaurants, nous avons mis en place une animation de sensibilisation auprès des convives. Cette animation permet de diminuer de 20 à 30% le gaspillage dans les deux mois suivant l'animation.

Les enfants notent la quantité d'aliments non-consommés et jetés (pain, yaourts, fruits...).
Le personnel affiche les résultats dans le restaurant. La semaine suivante, après avoir été sensibilisés, les enfants renouvellent l'expérience et les résultats sont comparés.

Une animation sous forme d'**infos chocs, de relevés des déchets et de challenges** pour diminuer le gaspillage alimentaire





CONTENU DU KIT

- Des panneaux « info choc »
- Des panneaux « actions anti-gaspi »
- Un panneau « résultat du défi » pour mesurer les résultats

Le badge « ambassadeur anti-gaspi Elior » pour responsabiliser les convives





Il est possible de compléter le dispositif d'animation avec un éco-fût « Chasse au Gaspi ».
Ce contenant est **spécialement conçu pour mesurer la quantité de pain gaspillé et ainsi sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire**.

> L'animation « chasse au gaspi » dans vos restaurants de Lunel

elior | THE ELIOR GROUP POSITIVE FOOTPRINT PLAN

ELIOR S'ENGAGE A VOS COTES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans les restaurants scolaires de Lunel

du 16 septembre au 5 octobre 2021

BIEN MANGER · SANS GASPILLER ·

Durant trois semaines,

Elior met en place l'animation « Chasse au gaspi » dans les restaurants scolaires de la ville de Lunel.

Cette opération consiste à **évaluer le gaspillage alimentaire, sensibiliser les convives** sous forme d'infos chocs et d'ateliers et **proposer des solutions** pour le limiter.
Le projet se déroulera en 3 étapes sur 2 sites, sur le restaurant de Victor Hugo et sur le restaurant du Lavoir. Il sera mené par Alexandra MLODZINSKI, diététicienne et supervisé par Véronique JOURDAN, Directrice Service Clients Elior.

1ère étape : évaluation du gaspillage pendant 4 jours.
2ème étape : atelier de sensibilisation pendant 2 jours.
3ème étape : évaluation du gaspillage pendant 4 jours afin d'évaluer l'impact de la sensibilisation.

Nous vous donnons rendez-vous jeudi 16 septembre au restaurant Victor Hugo pour le lancement de la 1ère étape !

Cordialement,

L'équipe Elior





elior.fr

elior

THE ELIOR GROUP
POSITIVE FOOTPRINT PLAN

La chasse au gaspi, c'est parti !

Dans les restaurants scolaires de Lunel

BIEN MANGER · SANS GASPILLER ·

Depuis le 16 septembre, l'opération « **Chasse au Gaspi** » est lancée dans le restaurant scolaire de l'école Victor Hugo. Après 4 jours de pesée, Alexandra MLODZINSKI, diététicienne, a animé **des ateliers ludiques et pédagogiques de sensibilisation** auprès de nos jeunes convives.
A présent, c'est à leur tour de **relever le défi de réduire leurs déchets!**

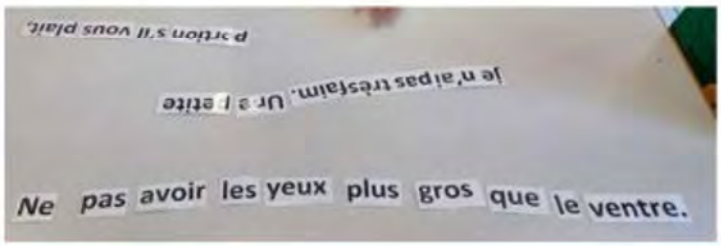
Aujourd'hui, c'est parti pour la « Chasse au Gaspi » au restaurant du Lavoir.

Rendez-vous la semaine prochaine pour les résultats !

Richard EYSSETTE et son équipe Elior







elior.fr

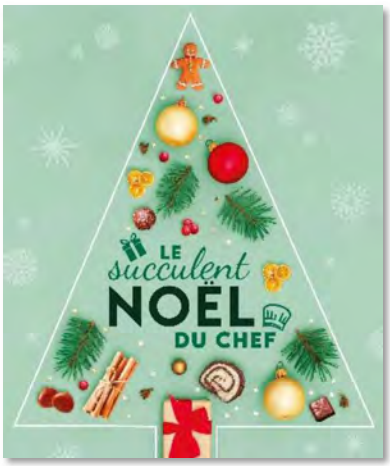
Nos animations « calendaires »

> Les fêtes traditionnelles et culturelles

Festives, ludiques et pédagogiques, ces animations ont pour objectif de célébrer les incontournables culturels, mais surtout de **donner aux enfants le goût des traditions festives** et culturelles.

Nous proposons à vos enfants, de célébrer les fêtes suivantes :

Noël | La Galette | Nouvel an lunaire | Chandeleur et Carnaval | Pâques







Chaque évènement est accompagné d'affiches permettant de décorer la salle de restaurant aux couleurs de la fête, comme.

> Des exemples de repas calendaires

LE succulent NOËL DU CHEF

Salade mélange mesclun, mâche, dés de brebis sauce vinaigrette au miel

- - - -

Sauté de chapon sauce pain d'épices

Poêlée de Noël
(haricots verts, châtaignes, fèves, courgettes)



- - - -

Bûche caramel Oréo
+ Père Noël en chocolat

LES FESTIVITÉS LUNAIRES DU CHEF

Salade asiatique
(chou chinois, carotte, oignons frits, vinaigrette sauce soja)

- - - - -

Poêlée de saumon sauce aigre douce

Riz à la cantonaise

- - - - -

Clafoutis banane coco

LES délicieuses PÂQUES DU CHEF

Salade fraîcheur aux œufs
(courgette, carottes, vinaigrette curry)

- - - - -

Emincé d'agneau sauce mirabelles et romarin

Gratin Dauphinois

- - - - -

Moelleux de Pâques
(moelleux chocolat, fondant blanc, œufs feuilletés assortis)

elior
L'appétit du mieux

CUISINE CENTRALE DE LUNEL

La magie de noël



Au sein des restaurants scolaires de la Ville de Lunel, jeudi 17 décembre, le repas fût festif. Les restaurants étaient magnifiquement décorés, les assiettes alléchantes, les animatrices et le personnel de service portaient leur plus belle tenue.

Cette année le père noël était trop occupé... Alors, il a adressé aux enfants un message vocal et un cadeau chocolaté accompagné d'une lettre.
Par son absence et au travers de sa voix, les enfants ont voyagé, les yeux pleins d'étoiles, jusqu'en Laponie où les rennes et les lutins du Père Noël jouaient à se jeter des boules de neige.

Nous tenions à remercier les équipes des restaurants scolaires de la Ville de Lunel et nos équipes Elior pour leur créativité et leur enthousiasme, qui ont largement contribués à la réussite de ce repas festif.

Nous vous souhaitons de belles fêtes !

Richard EYSSETTE
Véronique JOURDAN



elior.fr

6.5 Nos ateliers en dehors de la pause méridienne

Nos ateliers « Développement Durable »

> Régaler plutôt que Gaspiller !

Cette nouvelle animation créée en partenariat avec **Expliceat, start-up engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire**, valorise le pain, au travers de **recettes originales** : cookies et muffins réalisés avec le **pain du restaurant non servi** durant la semaine précédente.

Les objectifs pédagogiques :

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Prendre conscience de la valeur de la nourriture
- Faire découvrir la cuisine de façon ludique
- Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité

EXCLUSIVITÉ Elior

Le déroulé de l'atelier :

- organisation sur ½ journée en fonction de l'organisation de l'école
- une recette sera réalisée :
  - **confection** des recettes : 30 minutes
  - **cuisson** : 30 minutes durant lesquelles, au cours d'un jeu ludique nous évoquerons le gaspillage alimentaire
  - **dégustation** des recettes réalisées : 15 minutes



CONTENU DU KIT

- Un book détaillant l'atelier
- Un quiz pour les enfants
- Une toque
- Des fiches recettes



- Un flyer de recettes à confectionner à la maison
- Un diplôme pour valoriser l'action éco-citoyenne
- Un badge pour poursuivre la démarche





6.6 Nos évènements autour de la création des menus

Les tests « innovation culinaire » avec notre chef cuisinier Sylvain Chevalier



Elior a souhaité **consulter les enfants pour répondre au mieux à leurs attentes** tout en leur garantissant équilibre alimentaire et équilibre nutritionnel. Pour ce faire, Elior organise dans les écoles des **séances de dégustation** pour tester les nouvelles recettes « innovations culinaires » élaborées par notre chef cuisinier Sylvain Chevalier.

Cuisinier ou critique gastronome d'un jour, les enfants sont libres de s'exprimer et de donner leurs avis sur les menus proposés. Ces rencontres permettent d'observer les goûts et les envies des enfants, de valider des recettes et d'en faire évoluer d'autres.

> Mise en place d'un test « innovation culinaire »

La préparation	Le Jour J	Les résultats
Sélection du site en accord avec vos équipes	Rassemblement d'une cinquantaine de convives dans une salle décorée de 12h à 13h30	Analyse de résultats par un organisme indépendant et communication des résultats
Choix des 10 à 14 recettes à tester avec la participation de Sylvain Chevalier	Dégustation avec un questionnaire à remplir pour chacune des recettes	Validation des recettes ayant plus de 70% de satisfaction et intégration à la gamme des recettes « innovation culinaire »


Vos convives goûtent


Vos convives notent


Vos convives approuvent

elior
L'appétit du mieux

Retour sur le test culinaire !

Mercredi 19 janvier

INNOVATION CULINAIRE

Un jury composé de 49 enfants Lunellois ont dégusté 8 nouvelles recettes élaborées par le Chef de l'innovation culinaire Elior, Sylvain Chevalier, et notre Chef de cuisine, Nicolas Triat.
Un test culinaire réussi... bravo aux enfants et à l'ensemble des équipes Elior et de la Ville de Lunel.



INNOVATION
CULINAIRE







Les commissions de restauration pour enfants

Vos convives ont souvent des suggestions et des idées intéressantes que nous devons écouter et traduire dans les faits.

En organisant la commission de restauration des enfants, nous rendons vos jeunes convives acteurs de leur propre repas et créons ainsi une formidable occasion de **favoriser le dialogue sur le thème des bons comportements alimentaires.**

> **Une animation en 4 temps :**



1 S'exprimer

- Dans un premier temps, **les enfants s'expriment librement** sur leurs goûts, les repas servis au restaurant scolaire, leurs souhaits

2 Créer

- La deuxième phase est consacrée à l'**élaboration d'une semaine de menus** selon des règles simples d'équilibre énoncées par l'animateur

3 Goûter

- **La semaine de menus ainsi établie s'intègre dans les repas servis** dans les restaurants scolaires, après validation du chef de cuisine, invité à clore la séance en expliquant comment il fabriquera certains plats choisis par les enfants

4 Communiquer

- **Un affichage spécifique** de cette semaine de menus-enfants dans les restaurants complète cette action pédagogique, par les commentaires qu'elle suscite au niveau de l'ensemble des écoles et auprès des parents

7. LES ANIMATIONS PETITE ENFANCE



Au-delà de la découverte des goûts, manger est un plaisir en soi, le plaisir de manger est indispensable à l'équilibre alimentaire.

Le déjeuner est également structurant et rassurant pour les enfants. Et c'est aussi à ce moment que les enfants se socialisent à travers les repas pris en famille ou avec d'autres personnes : enfants, amis, en collectivité. L'acte alimentaire a ainsi 4 fonctions indissociables : **nourrir, découvrir, prendre plaisir et se sociabiliser.**

Un cadre agréable et convivial est propice à la bonne prise alimentaire et au plaisir de manger. Il ne doit donc pas être négligé.

Le moment du repas permet aussi de **découvrir les traditions**.
Dans ce sens, Elior propose aux crèches des animations calendaires (Noël, l'Epiphanie, la Chandeleur...) afin de rythmer et d'égayer les repas.

Des **menus à thème** seront servis aux petits afin de leur faire découvrir des plats traditionnels. **Des affiches pour décorer** la salle à manger peuvent être proposées à chaque temps fort, avec **des coloriages** à distribuer aux plus grands.

Nous proposons un programme d'animations complet décliné en 4 grandes thématiques :

4 CALENDAIRE

- Noël
- Galette
- Chandeleur
- Pâques

2 SAVEURS & DÉCOUVERTES

- Je découvre la couleur verte

TOUS FOUS DU GOÛT !

- 1, 2, 3 musique

1 DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Comment ça pousse...

SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

1 NUTRITIONNELLE

- Notre atelier : Eveil au goût

7.1 Nos animations incontournables

Des animations « saveurs et découvertes »

SAVEURS & DÉCOUVERTES

> Je découvre la couleur verte

Une affiche



TOUS FOUS DU GOÛT !

Un support-menu





Une peinture à doigt avec un fruit et un légume vert à colorier

Une frise pour montrer les aliments de couleur verte...



> 1, 2, 3 musique

Une affiche



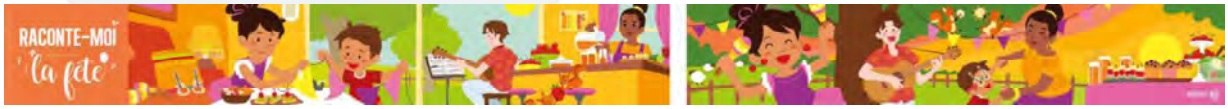
Un support-menu



Des lunettes « guitare » à porter



Une frise pour raconter un repas festif en musique



L'animation Développement Durable : comment ça pousse ?



MENU

Salade de tomate et pastèque

Filet de poisson MSC
huile c'olive citron

Poêlée de courgettes bio

Riz créole de Camargue IGP

Salade de fruits frais

SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



Des graines de tomates à planter



Un support menu

Une frise pour expliquer comment les tomates poussent...



Les animations « calendaires »

CALENDAIRE

S'inscrivant dans une démarche sociétale forte, les animations calendaires sont directement liées aux festivités communes (**Noël, la Galette, Pâques, la Chandeleur**).

Festives, ludiques et pédagogiques, ces animations ont pour objectif de :

- Célébrer les incontournables culturels
- Donner aux enfants le goût des traditions festives et culturelles

Pour chaque évènement, un kit avec :

- Une affiche installée pour décorer le restaurant
- Une attention particulière pour chaque enfant
- Une frise racontant l'histoire de l'évènement
- Un support menu dévoilant le repas du jour
- Un support digital animé pour chaque thème

> Joyeux Noël

Une affiche



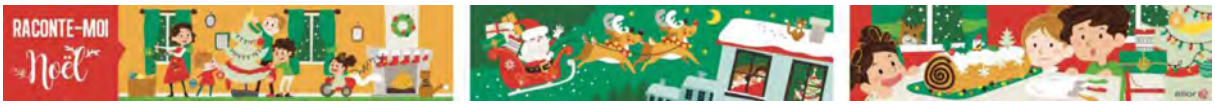
Une boule de Noël à colorier



Un support-menu



Une frise pour raconter l'histoire de Noël...

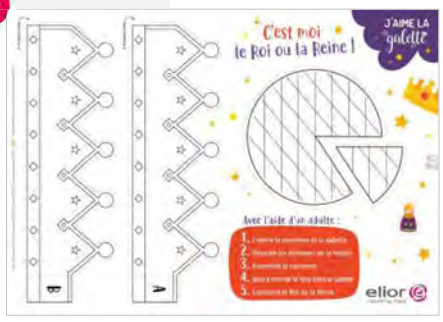


> J'aime la galette

Une affiche



Le jeu de galette



Un support-menu



Une frise pour raconter l'histoire de la galette...

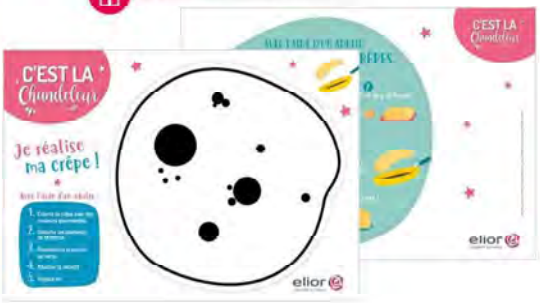


> C'est la Chandeleur

Une affiche



Une crêpe à colorier et un puzzle recette à réaliser



Un support-menu



Une frise pour raconter l'histoire de la Chandeleur...



> Joyeuses Pâques

Une affiche



Une boîte lapinou à confectionner



Un menu et son support



Une frise pour raconter l'histoire de Pâques...



8. LES ANIMATIONS SENIORS

Afin d'égayer leur quotidien, Elior propose à ses convives séniors à domicile ou en foyer des rendez-vous festifs tout au long de l'année.

Spécialités régionales, fêtes calendaires, saveurs d'antan... chaque animation est l'occasion pour eux de se régaler, se divertir et de stimuler leur mémoire.

A travers d'animations, de jeux et de petits cadeaux, les convives prennent du plaisir.



8.1 Le programme d'animations

Pour rythmer l'année et donner du goût à la vie, nous avons mis en place un dispositif d'animations autour de trois thématiques :

6 CALENDAIRE

- Noël
- Vœux / Epiphanie
- Nouvel an lunaire
- Pâques
- 1er mai
- 14 juillet

4 SAVEURS & DÉCOUVERTES

- Les sauces
- Saveurs d'ailleurs, le Japon
- Inde New délice
- Fan de carotte

1 DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Ma planète

Ces animations seront accompagnées :

- des cartes postales et des livrets intégrant des jeux, des découvertes, des histoires...
- de petites attentions pour les séniors.
- d'affiches, des frises et de supports-menus pour les salles de restaurant.

Les cartes postales et les livrets

En souvenir et pour se divertir, **les convives reçoivent une carte avec une petite histoire ou un dépliant de jeux et découvertes**. Pour les grandes occasions, un petit cadeau surprise leur est offert...

Chaque mois...



Des cartes

... le repas devient fête !



Une gazette de petites histoires, découvertes et anecdotes accompagnée d'une recette de nos Chefs à offrir.

Les petites attentions pour les séniors à domicile

Le plaisir des petits cadeaux...



Des affiches et des supports menus pour les foyers







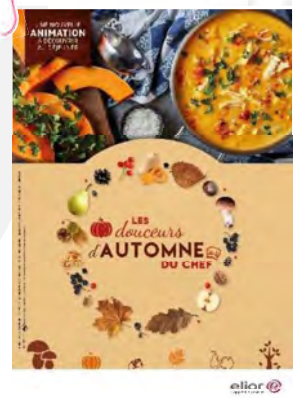
La salle de restaurant s'égaye au thème de l'animation

Des supports menus









Le loto de l'été

Pour divertir les séniors, nous proposons le « Loto de l'été » qui permet de créer un moment de convivialité.

Le rendez-vous le plus attendu de l'année



8.2 Les repas à thème et festifs

Les repas « saveurs et découvertes »



Petites histoires de recettes

Potage Dubarry

Filet de cabillaud bouillabaisse

Riz pilaf

Bleu

Poire sauce chocolat

LES ÉLECTIONS gourmandes

TOUS FOUS DU GOÛT !

Le pain

Tartine de la montagne

Croque-monsieur et salade verte

Camembert

Pudding et crème anglaise





Au rythme du soleil

Salade de melon

Poulet rôti

Pommes frites campagnarde

Faisselle

Clafoutis aux cerises

Saveurs d'ailleurs

Liban

Houmous

Kefta d'agneau à l'orientale
Carottes à la coriandre

Petit moulé nature

Cake à l'orange et au miel





Dépliants des jeux et des découvertes

Annexe 14.9 - Fourniture de tablettes pour le pointage

Extrait des réponses aux questions du 17 juin 2022 :

Nous mettrons à disposition une tablette pour chacun des 9 restaurants scolaires.
Le personnel sera formé par un intervenant dans le mois suivant la rentrée scolaire.
La formation, la maintenance, le renouvellement des tablettes, l'abonnement restent à la charge d'Elior.
Les tablettes sont connectées en 4G.

Le Conseil Municipal, à la majorité absolue des voix, 2 abstentions : M. C. CHABERT plus le pouvoir de Mme PLANE, approuve la passation de l'avenant n°1 susvisé avec le délégataire de service public et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduite cette affaire jusqu'à son terme.

3.8 - DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC POUR LA GESTION ET L'EXPLOITATION DU STATIONNEMENT PAYANT
AVENANT N°1

Rapporteur : M. DOMENECH.

Annexe : Avenant n°1 au contrat de délégation de service public pour la gestion et l'exploitation du stationnement payant

L'article 1er de la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République a pour objet d'assurer un meilleur respect des principes d'égalité des usagers devant les services publics et de neutralité et de laïcité dans ces services, notamment lorsqu'ils sont confiés à une entreprise privée.

Ces nouvelles dispositions légales, d'une part, confirment les obligations déjà en vigueur pour les opérateurs qui participent à l'exécution d'un service public d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de neutralité et de laïcité, et d'autre part imposent d'adapter les contrats publics concernés, afin qu'il précisent les modalités de contrôle et de sanction du respect des principes énoncés par le délégataire de service public.

Afin de se conformer aux obligations légales précitées dans le cadre de la mise en oeuvre du service public pour la gestion et l'exploitation du stationnement payant par la société **INDIGO INFRA**, titulaire du contrat de délégation de service public correspondant, il est proposé au Conseil municipal d'autoriser la signature d'un avenant n°1.

Il est proposé au Conseil Municipal :
D'APPROUVER la passation de l'avenant n°1 susvisé avec le délégataire de service public,
D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduire cette affaire jusqu'à son terme.

Il est demandé à l'Assemblée de bien vouloir se prononcer.

lunel
VILLE DE LUNEL

DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC **EXE10**

AVENANT N°1

A - Identification de l'autorité concédante

VILLE DE LUNEL
240 Avenue Victor Hugo
CS 30403
34403 Lunel cedex

Monsieur le Maire, Pierre SOUJOL

B - Identification du délégataire

INDIGO INFRA

4 place de la Pyramide

92800 Puteaux

Monsieur Pierre Bonnabaud, Directeur régional sud-est

Immatriculation RCS Nanterre : 542 110 291

C - Objet de la délégation de service public

- Objet de la délégation de service public

Délégation de service public pour la gestion et l'exploitation du stationnement payant

- Durée d'exécution de la délégation de service public : du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2025

D - Objet de l'avenant

- Modifications introduites par le présent avenant :

Conformément à la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 (article 1 – paragraphe II) confortant le respect des principes de la République, le délégataire est tenu d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public. Il prend les mesures à cet effet et, en particulier :
- il veille à ce que ses salariés ou les personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction, lorsqu'ils participent à l'exécution du service public, s'abstiennent notamment de manifester leurs opinions politiques ou religieuses, traitent de façon égale toutes les personnes et respectent leur liberté de conscience et leur dignité.
- il veille également à ce que toute autre personnes à laquelle il confie pour partie l'exécution du service public s'assure du respect de ces obligations.

Pour permettre le contrôle de ces obligations, le délégataire communiquera à l'autorité concédante les mesures qu'il met en œuvre afin d'informer les personnes susvisées de leurs obligations, au plus tard à la date de remise du rapport annuel d'exploitation.

Le délégataire communiquera également à l'autorité concédante les clauses concernées des contrats de sous-traitance ou de sous-délégation ayant pour effet de faire participer le sous-traitant ou le subdélégataire à l'exécution de la mission de service public.

En cas de manquement constaté au respect de l'égalité des usagers devant le service public et aux principes de laïcité et de neutralité du service public, et si le délégataire n'a pas pis les mesures adaptées pour faire cesser ce manquement, il pourra être appliqué, dans les conditions définies ci-après, une pénalité de 500 € par manquement constaté. Si toutefois le délégataire rencontre des difficultés particulières dans la mise en œuvre des mesures et sous réserve d'en apporter la justification, il devra en informer l'autorité délégante pour que la pénalité ne soit pas appliquée.

L'application de cette pénalité sera précédée d'un courrier de mise en demeure, adressé par lettre recommandée avec accusé de réception, qui précisera les motifs de la sanction et fixera un délai au concessionnaire pour qu'il fasse ses observations. Ce délai ne pourra être inférieur à cinq jours ouvrés. Au terme de ce délai, l'autorité délégante appréciera la pertinence des arguments présentés par le délégataire et décidera de l'application éventuelle de la pénalité prévue ci-avant.

En cas de manquements répétés (plus de trois) ou d'un manquement d'une particulière gravité, l'autorité concédante prononce la résiliation du contrat pour faute du titulaire, dans le respect des dispositions relatives à la résiliation pour faute énoncées dans le présent contrat.

- Incidence financière de l'avenant :

L'avenant a un impact sur l'économie du contrat :

☒ Non ☐ Oui

E - Signature du délégataire

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

F - Signature de l'autorité délégante

A : …… , le ……

Signature

Pierre SOUJOL

Maire de Lunel

G - Notification de l'avenant au titulaire du marché public

En cas de remise contre récépissé :

Le titulaire signera la formule ci-dessous :

« *Reçue à titre de notification copie du présent avenant* »

A ……, le ……..

Signature du titulaire,

En cas d'envoi en lettre recommandé avec accusé de réception :

(Coller dans ce cadre l'avis de réception postal, daté et signé par le délégataire)

En cas de notification par voie électronique :

(Indiquer la date et l'heure d'accusé de réception de la présente notification par le délégataire.)

Mme LEMAIRE rappelle que du stationnement payant avait été supprimé sur le cours Gabriel-Péri pour l'extension des terrasses et qu'une décision devait intervenir soit pour les garder, soit pour les enlever. Qu'en est-il ?

Monsieur le Maire indique que pour l'instant elles sont conservées intégralement sur le cours Gabriel-Péri.

Mme LEMAIRE demande qu'elle est l'incidence sur Indigo qui ne perçoit pas les redevances ?

Monsieur le Maire répond que cela n'a pas créée de problématique à ce niveau.

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve la passation de l'avenant n°1 susvisé avec le délégataire de service public et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduire cette affaire jusqu'à son terme.

3.9 - <u>DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC DES SPECTACLES TAURINS, ÉQUINS ET VIVANTS AVENANT N°1</u>

Rapporteur : M. DOMENECH.

<u>Annexe</u> : Avenant n°1 au contrat de délégation de service public des spectacles taurins, équins et vivants

L'article 1er de la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République a pour objet d'assurer un meilleur respect des principes d'égalité des usagers devant les services publics et de neutralité et de laïcité dans ces services, notamment lorsqu'ils sont confiés à une entreprise privée.

Ces nouvelles dispositions légales, d'une part, confirment les obligations déjà en vigueur pour les opérateurs qui participent à l'exécution d'un service public d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de neutralité et de laïcité, et d'autre part imposent d'adapter les contrats publics concernés, afin qu'il précisent les modalités de contrôle et de sanction du respect des principes énoncés par le délégataire de service public.

Afin de se conformer aux obligations légales précitées dans le cadre de la mise en oeuvre du service public des spectacles taurins, équins et vivants par la société **MAESTRIA PRODUCTION**, titulaire du contrat de délégation de service public correspondant, il est proposé au Conseil municipal d'autoriser la signature d'un avenant n°1.

Cet avenant a également pour objet l'intégration d'un évènement supplémentaire à la programmation 2022. Il s'agit des Olympiades des professionnels taurins dans l'enceinte des arènes le 29 octobre 2022. L'ajout de cet évènement implique des modifications de dates au mois d'octobre 2022. Il est précisé que toutes les clauses contractuelles de la délégation de service public sont applicables à la manifestation précitée.

Les tarifs qui seront appliqués aux usagers pour l'évènement relatif aux olympiades des professionnels taurins sont les suivants :
- Tarif général : 10 €,
- Tarif réduit 5-10 ans et PMR : 6 €.

Il est proposé au Conseil Municipal :
D'APPROUVER la passation de l'avenant n°1 susvisé avec le délégataire de service public,
D'APPROUVER les dispositions tarifaires relatives à l'évènement supplémentaire précité,
D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduire

cette affaire jusqu'à son terme.

Il est demandé à l'Assemblée de bien vouloir se prononcer.

lunel
VILLE DE LUNEL

DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC **EXE10**

AVENANT N°1

A - Identification de l'autorité concédante

(Reprendre le contenu de la mention figurant dans les documents constitutifs du marché public.)

VILLE DE LUNEL
240 Avenue Victor Hugo
CS 30403
34403 Lunel cedex

Monsieur le Maire, Pierre SOUJOL

B - Identification du délégataire

MAESTRIA PRODUCTION

462 chemin du Trianon

34400 Lunel

Monsieur Hervé Jeanne, Président

Immatriculation RCS : 911 756 799

C - Objet de la délégation de service public

- Objet de la délégation de service public

Délégation de service public des spectacles taurins, équins et vivants

- Durée d'exécution de la délégation de service public : de la date de notification du contrat le 14 mars 2022 jusqu'au 31 décembre 2025.

D - Objet de l'avenant

- Modifications introduites par le présent avenant :

Conformément à la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 (article 1 – paragraphe II) confortant le respect des principes de la République, le délégataire est tenu d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public. Il prend les mesures à cet effet et, en particulier:
- il veille à ce que ses salariés ou les personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction, lorsqu'ils participent à l'exécution du service public, s'abstiennent notamment de manifester leurs opinions politiques ou religieuses, traitent de façon égale toutes les personnes et respectent leur liberté de conscience et leur dignité.
- il veille également à ce que toute autre personnes à laquelle il confie pour partie l'exécution du service public s'assure du respect de ces obligations.

Pour permettre le contrôle de ces obligations, le délégataire communiquera à l'autorité concédante les mesures qu'il met en œuvre afin d'informer les personnes susvisées de leurs obligations, au plus tard à la date de remise du rapport annuel d'exploitation.

Le délégataire communiquera également à l'autorité concédante les clauses concernées des contrats de sous-traitance ou de sous-délégation ayant pour effet de faire participer le sous-traitant ou le subdélégataire à l'exécution de la mission de service public.

En cas de manquement constaté au respect de l'égalité des usagers devant le service public et aux principes de laïcité et de neutralité du service public, et si le délégataire n'a pas pis les mesures adaptées pour faire cesser ce manquement, il pourra être appliqué, dans les conditions définies ci-après, une pénalité de 500 € par manquement constaté. Si toutefois le délégataire rencontre des difficultés particulières dans la mise en œuvre des mesures et sous réserve d'en apporter la justification, il devra en informer l'autorité délégante pour que la pénalité ne soit pas appliquée.

L'application de cette pénalité sera précédée d'un courrier de mise en demeure, adressé par lettre recommandée avec accusé de réception, qui précisera les motifs de la sanction et fixera un délai au concessionnaire pour qu'il fasse ses observations. Ce délai ne pourra être inférieur à cinq jours ouvrés. Au terme de ce délai, l'autorité délégante appréciera la pertinence des arguments présentés par le délégataire et décidera de l'application éventuelle de la pénalité prévue ci-avant.

En cas de manquements répétés (plus de trois) ou d'un manquement d'une particulière gravité, l'autorité concédante prononce la résiliation du contrat pour faute du titulaire, dans le respect des dispositions relatives à la résiliation pour faute énoncées dans le présent contrat.

Outre l'insertion des obligations contractuelles décrites ci-dessus, le présent avenant prévoit l'ajout d'un spectacle à la programmation 2022. Cet évènement concerne des olympiades des professionnels taurins dans l'enceinte des arènes le 29 octobre 2022. Toutes les clauses contractuelles de la délégation de service public sont applicables à cet évènement supplémentaire.

Il est précisé que la Royale de la Manade Saumade prévue le 29 octobre 2022 aura finalement lieu le 30 octobre 2022.
La Finale du trophée Pescalune initialement prévue le 30 octobre 2022 aura lieu le 6 novembre 2022.

Les tarifs qui seront appliqués aux usagers pour l'évènement relatif aux olympiades des professionnels taurins sont les suivants :
- Tarif général : 10 €,
- Tarif réduit 5-10 ans et PMR : 6 €.

- Incidence financière de l'avenant :

L'avenant a un impact sur l'économie du contrat :

☐ Non ☒ Oui

E - Signature du délégataire

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

F - Signature de l'autorité délégante

A : …… , le ……

Signature

Pierre SOUJOL

Maire de Lunel

G - Notification de l'avenant au titulaire du marché public

En cas de remise contre récépissé :

Le titulaire signera la formule ci-dessous :

« *Reçue à titre de notification copie du présent avenant* »

A ……, le ……..

Signature du titulaire,

En cas d'envoi en lettre recommandé avec accusé de réception :

(Coller dans ce cadre l'avis de réception postal, daté et signé par le délégataire)

En cas de notification par voie électronique :

(Indiquer la date et l'heure d'accusé de réception de la présente notification par le délégataire.)

M. C. CHABERT apprécie le retour des olympiades dans les arènes de Lunel. Par contre, ce positionnement modifie un certain nombre de royales et en particulier le Trophée Pescalune. Serait-il envisageable de le programmer à une autre date, par exemple en septembre pour éviter de repousser les autres courses ?

Mme GOUGEON répond que le choix de la date permet une adéquation avec le « Revivre » les 28, 29 et 30 octobre 2022.

M. C. CHABERT indique que cela repousse la royale.

Mme GOUGEON souligne que la royale de Saumade est prévue le 30 octobre et le Trophée Pescalune le 6 novembre.

M. C. CHABERT constate que dans la mesure où l'on reconduit l'année d'après cela ne va-t-il pas occasionner un mouvement ?

M. CRÉCHET répond par la négative car le calendrier des courses est fixé par la fédération avant le mois de mars. Les courses concernées sont positionnées dès le début de l'année. Les olympiades s'ajoutent mais la date était libre et n'était pas occupée par une course donc sans aucune incidence sur le calendrier des courses.

Mme LEMAIRE souligne qu'en principe une incidence financière va s'appliquer.

Réponse négative de M. CRÉCHET, c'est dans le cadre de la délégation.

M. C. CHABERT note que l'avenant a un impact sur l'énonomie du contrat. Il est précisé sur l'avenant :
Incidence financière de l'avenant
L'avenant a un impact sur l'économie du contrat : la case oui est cochée.

Monsieur le Maire indique qu'il s'agit d'une erreur car il n'y a pas de subvention.

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve la passation de l'avenant n°1 susvisé avec le délégataire de service public, les dispositions tarifaires relatives à l'évènement supplémentaire précité et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduire cette affaire jusqu'à son terme.

3.10 - DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC DU MARCHÉ AUX PUCES, BROCANTEURS ET BOUQUINISTES
AVENANT N°1

Rapporteur : M. DOMENECH.

Annexe : Avenant n°1 au contrat de délégation de service public du marché aux puces, brocanteurs et bouquinistes

L'article 1er de la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République a pour objet d'assurer un meilleur respect des principes d'égalité des usagers devant les services publics et de neutralité et de laïcité dans ces services, notamment lorsqu'ils sont confiés à une entreprise privée.

Ces nouvelles dispositions légales, d'une part, confirment les obligations déjà en vigueur pour les opérateurs qui participent à l'exécution d'un service public d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de neutralité et de laïcité, et d'autre part imposent d'adapter les contrats publics concernés, afin qu'il précisent les modalités de contrôle et

de sanction du respect des principes énoncés par le délégataire de service public.

Afin de se conformer aux obligations légales précitées dans le cadre de la mise en oeuvre du service public relatif à l'exploitation du marché aux puces, brocanteurs et bouquinistes par la société **RCM**, titulaire du contrat de délégation de service public correspondant, il est proposé au Conseil municipal d'autoriser la signature d'un avenant n°1.

Il est proposé au Conseil Municipal :
D'APPROUVER la passation de l'avenant n°1 susvisé avec le délégataire de service public,
D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduire cette affaire jusqu'à son terme.

Il est demandé à l'Assemblée de bien vouloir se prononcer.

lunel
VILLE DE LUNEL

DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC **EXE10**

AVENANT N°1

A - Identification de l'autorité concédante

VILLE DE LUNEL
240 Avenue Victor Hugo
CS 30403
34403 Lunel cedex

Monsieur le Maire, Pierre SOUJOL

B - Identification du délégataire

RCM

97 chemin de la Grande Liquine

34400 Lunel

Madame Estelle Faucher, gérante

Immatriculation RCS : 390 189 496

C - Objet de la délégation de service public

- Objet de la délégation de service public

Délégation de service public pour la gestion, l'exploitation du marché aux puces, des brocanteurs et des bouquinistes de Lunel

- Durée d'exécution de la délégation de service public : de la date de notification le 8 février 2022 jusqu'au 31 décembre 2024

D - Objet de l'avenant

- Modifications introduites par le présent avenant :

Conformément à la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 (article 1 – paragraphe II) confortant le respect des principes de la République, le délégataire est tenu d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public. Il prend les mesures à cet effet et, en particulier :
- il veille à ce que ses salariés ou les personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction, lorsqu'ils participent à l'exécution du service public, s'abstiennent notamment de manifester leurs opinions politiques ou religieuses, traitent de façon égale toutes les personnes et respectent leur liberté de conscience et leur dignité.
- il veille également à ce que toute autre personnes à laquelle il confie pour partie l'exécution du service public s'assure du respect de ces obligations.

Pour permettre le contrôle de ces obligations, le délégataire communiquera à l'autorité concédante les mesures qu'il met en œuvre afin d'informer les personnes susvisées de leurs obligations, au plus tard à la date de remise du rapport annuel d'exploitation.

Le délégataire communiquera également à l'autorité concédante les clauses concernées des contrats de sous-traitance ou de sous-délégation ayant pour effet de faire participer le sous-traitant ou le subdélégataire à l'exécution de la mission de service public.

En cas de manquement constaté au respect de l'égalité des usagers devant le service public et aux principes de laïcité et de neutralité du service public, et si le délégataire n'a pas pis les mesures adaptées pour faire cesser ce manquement, il pourra être appliqué, dans les conditions définies ci-après, une pénalité de 500 € par manquement constaté. Si toutefois le délégataire rencontre des difficultés particulières dans la mise en œuvre des mesures et sous réserve d'en apporter la justification, il devra en informer l'autorité délégante pour que la pénalité ne soit pas appliquée.

L'application de cette pénalité sera précédée d'un courrier de mise en demeure, adressé par lettre recommandée avec accusé de réception, qui précisera les motifs de la sanction et fixera un délai au concessionnaire pour qu'il fasse ses observations. Ce délai ne pourra être inférieur à cinq jours ouvrés. Au terme de ce délai, l'autorité délégante appréciera la pertinence des arguments présentés par le délégataire et décidera de l'application éventuelle de la pénalité prévue ci-avant.

En cas de manquements répétés (plus de trois) ou d'un manquement d'une particulière gravité, l'autorité concédante prononce la résiliation du contrat pour faute du titulaire, dans le respect des dispositions relatives à la résiliation pour faute énoncées dans le présent contrat.

- Incidence financière de l'avenant :

L'avenant a un impact sur l'économie du contrat :

☒ Non ☐ Oui

E - Signature du délégataire

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

F - Signature de l'autorité délégante

A : …… , le ……

Signature

Pierre SOUJOL

Maire de Lunel

G - Notification de l'avenant au titulaire du marché public

En cas de remise contre récépissé :

Le titulaire signera la formule ci-dessous :

« *Reçue à titre de notification copie du présent avenant* »

A ……, le ……..

Signature du titulaire,

En cas d'envoi en lettre recommandé avec accusé de réception :

(Coller dans ce cadre l'avis de réception postal, daté et signé par le délégataire)

En cas de notification par voie électronique :

(Indiquer la date et l'heure d'accusé de réception de la présente notification par le délégataire.)

Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve la passation de l'avenant n°1 susvisé avec le délégataire de service public et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduire cette affaire jusqu'à son terme.

3.11 - CONTRAT DE DÉLÉGATION PAR AFFERMAGE DU SERVICE PUBLIC D'EAU POTABLE
AVENANT N°3

Rapporteur : M. DOMENECH.

Annexe : Avenant n°3 au contrat de délégation de service public d'eau potable

L'article 1er de la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République a pour objet d'assurer un meilleur respect des principes d'égalité des usagers devant les services publics et de neutralité et de laïcité dans ces services, notamment lorsqu'ils sont confiés à une entreprise privée.

Ces nouvelles dispositions légales, d'une part, confirment les obligations déjà en vigueur pour les opérateurs qui participent à l'exécution d'un service public d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de neutralité et de laïcité, et d'autre part imposent d'adapter les contrats publics concernés, afin qu'il précisent les modalités de contrôle et de sanction du respect des principes énoncés par le délégataire de service public.

Afin de se conformer aux obligations légales précitées dans le cadre de la mise en oeuvre du service public d'eau potable par la société **RUAS**, titulaire du contrat de délégation de service public correspondant, il est proposé au Conseil municipal d'autoriser la signature d'un avenant n°3.

Il est proposé au Conseil Municipal :
D'APPROUVER la passation de l'avenant n°3 susvisé avec le délégataire de service public,
D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduire cette affaire jusqu'à son terme.

Il est demandé à l'Assemblée de bien vouloir se prononcer.

lunel
VILLE DE LUNEL

DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC **EXE10**

AVENANT N°3

A - Identification de l'autorité concédante

VILLE DE LUNEL
240 Avenue Victor Hugo
CS 30403
34403 Lunel cedex

Monsieur le Maire, Pierre SOUJOL

B - Identification du délégataire

RUAS Michel SA

765 rue Henri Becquerel

34010 Montpellier

Monsieur Olivier SARLAT, Directeur de la Région Sud

Immatriculation RCS Montpellier : 730 201 183

C - Objet de la délégation de service public

- Objet de la délégation de service public

Délégation par affermage du service public d'eau potable

- Durée d'exécution de la délégation de service public : du 1er janvier 2016 au 31 décembre 2025

D - Objet de l'avenant

- Modifications introduites par le présent avenant :

Conformément à la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 (article 1 – paragraphe II) confortant le respect des principes de la République, le délégataire est tenu d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public. Il prend les mesures à cet effet et, en particulier:
- il veille à ce que ses salariés ou les personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction, lorsqu'ils participent à l'exécution du service public, s'abstiennent notamment de manifester leurs opinions politiques ou religieuses, traitent de façon égale toutes les personnes et respectent leur liberté de conscience et leur dignité.
- il veille également à ce que toute autre personnes à laquelle il confie pour partie l'exécution du service public s'assure du respect de ces obligations.

Pour permettre le contrôle de ces obligations, le délégataire communiquera à l'autorité concédante les mesures qu'il met en œuvre afin d'informer les personnes susvisées de leurs obligations, au plus tard à la date de remise du rapport annuel d'exploitation.

Le délégataire communiquera également à l'autorité concédante les clauses concernées des contrats de sous-traitance ou de sous-délégation ayant pour effet de faire participer le sous-traitant ou le subdélégataire à l'exécution de la mission de service public.

En cas de manquement constaté au respect de l'égalité des usagers devant le service public et aux principes de laïcité et de neutralité du service public, et si le délégataire n'a pas pis les mesures adaptées pour faire cesser ce manquement, il pourra être appliqué, dans les conditions définies ci-après, une pénalité de 500 € par manquement constaté. Si toutefois le délégataire rencontre des difficultés particulières dans la mise en œuvre des mesures et sous réserve d'en apporter la justification, il devra en informer l'autorité délégante pour que la pénalité ne soit pas appliquée.

L'application de cette pénalité sera précédée d'un courrier de mise en demeure, adressé par lettre recommandée avec accusé de réception, qui précisera les motifs de la sanction et fixera un délai au concessionnaire pour qu'il fasse ses observations. Ce délai ne pourra être inférieur à cinq jours ouvrés. Au terme de ce délai, l'autorité délégante appréciera la pertinence des arguments présentés par le délégataire et décidera de l'application éventuelle de la pénalité prévue ci-avant.

En cas de manquements répétés (plus de trois) ou d'un manquement d'une particulière gravité, l'autorité concédante prononce la résiliation du contrat pour faute du titulaire, dans le respect des dispositions relatives à la résiliation pour faute énoncées dans le présent contrat.

- Incidence financière de l'avenant :

L'avenant a un impact sur l'économie du contrat :

☒ Non ☐ Oui

▪

E - Signature du délégataire

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

F - Signature de l'autorité délégante

A : …… , le ……

Signature

Pierre SOUJOL

Maire de Lunel

G - Notification de l'avenant au titulaire du marché public

En cas de remise contre récépissé :

Le titulaire signera la formule ci-dessous :

« *Reçue à titre de notification copie du présent avenant* »

A ……, le ……..

Signature du titulaire,

En cas d'envoi en lettre recommandé avec accusé de réception :

(Coller dans ce cadre l'avis de réception postal, daté et signé par le délégataire)

En cas de notification par voie électronique :

(Indiquer la date et l'heure d'accusé de réception de la présente notification par le délégataire.)

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve la passation de l'avenant n°3 susvisé avec le délégataire de service public et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduire cette affaire jusqu'à son terme.

3.12 - CONTRAT DE DÉLÉGATION PAR AFFERMAGE DU SERVICE PUBLIC D'ASSAINISSEMENT COLLECTIF ET NON COLLECTIF
AVENANT N°6

Rapporteur : M. DOMENECH.

Annexe : Avenant n°6 au contrat de délégation de service public d'assainissement collectif et non collectif

L'article 1er de la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République a pour objet d'assurer un meilleur respect des principes d'égalité des usagers devant les services publics et de neutralité et de laïcité dans ces services, notamment lorsqu'ils sont confiés à une entreprise privée.

Ces nouvelles dispositions légales, d'une part, confirment les obligations déjà en vigueur pour les opérateurs qui participent à l'exécution d'un service public d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de neutralité et de laïcité, et d'autre part imposent d'adapter les contrats publics concernés, afin qu'il précisent les modalités de contrôle et de sanction du respect des principes énoncés par le délégataire de service public.

Afin de se conformer aux obligations légales précitées dans le cadre de la mise en oeuvre du service public d'assainissement collectif et non collectif par la société **RUAS**, titulaire du contrat de délégation de service public correspondant, il est proposé au Conseil municipal d'autoriser la signature d'un avenant n°6.

Il est proposé au Conseil Municipal :
D'APPROUVER la passation de l'avenant n°6 susvisé avec le délégataire de service public,
D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduire cette affaire jusqu'à son terme.

Il est demandé à l'Assemblée de bien vouloir se prononcer.

lunel
VILLE DE LUNEL

DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC **EXE10**

AVENANT N°6

A - Identification de l'autorité concédante

(Reprendre le contenu de la mention figurant dans les documents constitutifs du marché public.)

VILLE DE LUNEL
240 Avenue Victor Hugo
CS 30403
34403 Lunel cedex

Monsieur le Maire, Pierre SOUJOL

B - Identification du délégataire

RUAS Michel SA

765 rue Henri Becquerel

34010 Montpellier

Monsieur Olivier SARLAT, Directeur de la Région Sud

Immatriculation RCS Montpellier : 730 201 183

C - Objet de la délégation de service public

- Objet de la délégation de service public

Délégation par affermage du service public d'assainissement collectif et non collectif

- Durée d'exécution de la délégation de service public : du 1er janvier 2016 au 31 décembre 2025

D - Objet de l'avenant

- Modifications introduites par le présent avenant :

Conformément à la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 (article 1 – paragraphe II) confortant le respect des principes de la République, le délégataire est tenu d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public. Il prend les mesures à cet effet et, en particulier:

- il veille à ce que ses salariés ou les personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction, lorsqu'ils participent à l'exécution du service public, s'abstiennent notamment de manifester leurs opinions politiques ou religieuses, traitent de façon égale toutes les personnes et respectent leur liberté de conscience et leur dignité.
- il veille également à ce que toute autre personnes à laquelle il confie pour partie l'exécution du service public s'assure du respect de ces obligations.

Pour permettre le contrôle de ces obligations, le délégataire communiquera à l'autorité concédante les mesures qu'il met en œuvre afin d'informer les personnes susvisées de leurs obligations, au plus tard à la date de remise du rapport annuel d'exploitation.

Le délégataire communiquera également à l'autorité concédante les clauses concernées des contrats de sous-traitance ou de sous-délégation ayant pour effet de faire participer le sous-traitant ou le subdélégataire à l'exécution de la mission de service public.

En cas de manquement constaté au respect de l'égalité des usagers devant le service public et aux principes de laïcité et de neutralité du service public, et si le délégataire n'a pas pis les mesures adaptées pour faire cesser ce manquement, il pourra être appliqué, dans les conditions définies ci-après, une pénalité de 500 € par manquement constaté. Si toutefois le délégataire rencontre des difficultés particulières dans la mise en œuvre des mesures et sous réserve d'en apporter la justification, il devra en informer l'autorité délégante pour que la pénalité ne soit pas appliquée.

L'application de cette pénalité sera précédée d'un courrier de mise en demeure, adressé par lettre recommandée avec accusé de réception, qui précisera les motifs de la sanction et fixera un délai au concessionnaire pour qu'il fasse ses observations. Ce délai ne pourra être inférieur à cinq jours ouvrés. Au terme de ce délai, l'autorité délégante appréciera la pertinence des arguments présentés par le délégataire et décidera de l'application éventuelle de la pénalité prévue ci-avant.

En cas de manquements répétés (plus de trois) ou d'un manquement d'une particulière gravité, l'autorité concédante prononce la résiliation du contrat pour faute du titulaire, dans le respect des dispositions relatives à la résiliation pour faute énoncées dans le présent contrat.

- Incidence financière de l'avenant :

L'avenant a un impact sur l'économie du contrat :

☒ Non ☐ Oui

E - Signature du délégataire

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

F - Signature de l'autorité délégante

A : …… , le ……

Signature

Pierre SOUJOL

Maire de Lunel

G - Notification de l'avenant au titulaire du marché public

En cas de remise contre récépissé :

Le titulaire signera la formule ci-dessous :

« *Reçue à titre de notification copie du présent avenant* »

A ……, le ……..

Signature du titulaire,

En cas d'envoi en lettre recommandé avec accusé de réception :

(Coller dans ce cadre l'avis de réception postal, daté et signé par le délégataire)

En cas de notification par voie électronique :

(Indiquer la date et l'heure d'accusé de réception de la présente notification par le délégataire.)

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve la passation de l'avenant n°6 susvisé avec le délégataire de service public et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer le présent avenant et à conduire cette affaire jusqu'à son terme.

3.13 - TRAVAUX DE REQUALIFICATION DE LA RUE DE LA LIBÉRATION SECTEUR OUEST - ATTRIBUTION DES MARCHÉS

Rapporteur : Mme GOUGEON.

Dans le cadre du projet de renouvellement urbain de la Ville, une consultation relative au réaménagement de la rue de la Libération a été lancée.

La rue de la Libération constitue un axe structurant et historique de la commune. Véritable colonne vertébrale urbaine, il est un maillon essentiel qui draine et distribue le cœur de ville depuis la Place Denfert Rochereau (Pont-de-Vesse) jusqu'à la Place de La République.

Pourtant il est aujourd'hui un « axe » peu lisible et comporte plusieurs faiblesses :
- des bâtiments historiques dégradés à rénover,
- des commerces en pertes d'attractivités à valoriser,
- des rez-de-chaussée opaques à réinterroger,
- une mixité d'usages à tester,
- un gabarit de rue à reconquérir tant au niveau des revêtements de sols, du mobilier urbain, de la signalétique et de son éclairage.

Les études de maîtrise d'œuvre ont été confiées au Cabinet Merlin. Sur la base de la conception réalisée, les marchés publics de travaux ont été mis en concurrence selon l'allotissement suivant :
- Lot 1 – Réseaux humides, réseaux secs, terrassement et voirie,
- Lot 2 – Espaces verts.

La Commission d'Ouverture des Plis s'est réunie le **31 août 2022.**
La Commission d'Appel d'Offres, réunie le **15 septembre 2022**, a décidé au vu des conclusions du rapport d'analyse des offres et après en avoir délibéré, d'émettre un avis favorable à l'attribution des lots comme suit :
- Lot 1 - Réseaux humides, réseaux secs, terrassement et voirie, au groupement **RAZEL-BEC / EHTP / EIFFAGE ROUTE GRAND SUD / ALLEZ&CIE / MIGMA / CS PIERRE**, pour un montant de **1 147 047,48 € HT,**
- Lot 2 – Espaces verts, à l'entreprise **SERPE** pour montant de **12 560,00 € HT**.

Il est proposé au Conseil Municipal :
D'ATTRIBUER les marchés à passer avec les entreprises retenues par la Commission d'Appel d'Offres ;
D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer lesdits marchés et à conduire ces affaires jusqu'à leur terme.

Il est demandé au Conseil de bien vouloir se prononcer.

M. BARBATO rappelle la déclaration de Monsieur le Maire dans le Midi-Libre du 25 janvier 2022 stipulant que la rue de la Libération ce n'est pas que de la voirie, cela arrivera en dernier lorsque le projet sera terminé. Donc, le projet de la rue de la Libération est déjà exécuté et vous achevez par la finition qui est la voirie. Cela paraissait logique de finir par la voirie car après la végétalisation si les camions empruntent la voie pour réaliser les façades, réhabiliter les appartements, la voirie sera dégradée. Votre première intention du 21 janvier 2022 était la bonne. La rue de la Libération ce n'est pas que de la voirie alors pourquoi ce revirement aujourd'hui ?

Monsieur le Maire répond qu'il s'agit d'une erreur d'expression. Nous savions que la voirie serait réalisée avant l'habitat qui se fera dans le temps, voire sur plusieurs années car c'est la partie la

plus difficile à gérer dans le temps.

M. BARBATO répond que Monsieur le Maire a annoncé que la ville appréhendait la partie la plus facile : l'aménagement des espaces publics, mais il n'attaque toujours pas le fonds du problème.

Une discussion s'ensuit.

M. BARBATO fait remarquer qu'ils ne sont pas invités aux réunions et qu'ils tombent dans la facilité, c'était dans le projet de tout le monde !

Monsieur le Maire considère qu'il méconnait totalement le dossier. Nous savons parfaitement depuis le début que la partie qui s'installera dans le temps c'est bien la question de l'habitat car nous allons traiter chaque immobilier individuellement. Quant aux façades, des dispositions seront prises pour que les sols soient protégés, la chaussée ne sera pas abîmée et dans le cas contraire les artisans où les professionnels en charge des travaux assumeront les réparations. L'habitat est l'élément le plus compliqué, il faut reloger les personnes qui auront été déplacées, ce n'est pas le cas pour tous les immobiliers. L'équipe municipale prend en charge ce problème, or, en plusieurs décennies personne ne s'y est attaqué et vous nous reprochez de nous y confronter !

M. BARBATO relève que pour l'instant seules les rues sont attaquées.

Monsieur le Maire explique que nous nous occupons de l'immobilier également, l'État ne nous donnera pas d'argent si on ne se préoccupe pas de ces problèmes que nous avons commencé à traiter. Nous acquérons un certain nombre d'immobiliers stratégiques pour la ville, de façon qu'ils ne nous échappent pas, et tout cela M. BARBATO ne le sait pas et il comprend qu'il l'ignore !

M. BARBATO signale qu'il est au courant pour certains immobiliers.

Une discussion s'ensuit.

Monsieur le Maire estime que M. BARBATO n'est pa en mesure d'aborder le sujet car il le méconnait. C'est un dossier complexe et c'est la raison pour laquelle « x » maires ne s'y sont pas confrontés, c'est long, c'est compliqué, la plupart du temps ils se positionnent de manière électoraliste. Nous avons un vrai projet pour Lunel avec une ligne pour transformer cette ville. Cela a été annoncé dès le départ, c'est une vision à 2030 car les dispositifs de l'État prévoient une distribution des aides jusqu'en 2030. Tout ne sera pas réalisé dans ce mandat, l'essentiel c'est d'entreprendre. Personne n'avait osé s'attaquer à cette problématique.

Mme LEMAIRE rappelle la bonification pour les propriétaires des aides de la ville. Cela n'a-t-il pas incité les propriétaires d'appartements insalubres à se diriger davantage vers la rénovation ?

Mme MICHEL ne sait pas ce qu'elle entend par s'enliser sur l'habitat.

Mme LEMAIRE demande si lorsqu'on ajoute une bonification cela peut encourager les propriétaires à effectuer plus rapidement des travaux de leurs appartements insalubres. Nous savons que pour réaliser une réfection de façade il faut que l'appartement ne soit pas insalubre, par conséquent cette bonification en faveur des propriétaires peut permettre d'engager des travaux de rénovation.

Mme MICHEL imagine qu'elle fait référence à la bonification portée exclusivement par la ville lorsqu'on est dans de l'acquisition et cette subvention est conditionnée par un montant de travaux qui va forcément dans ce sens. Concernant l'attitude sur l'habitat, Monsieur le Maire l'a fait ressortir c'est le point dur. L'engagement est un véritable courage politique pour mener à bien ce projet et sa réussite sur tous ces grands axes qu'ils soient le traitement des espaces publics, la portée et la requalification commerciales et également tout le volet habitat. L'habitat c'est long, nous partons de loin, nous ne faisons pas exception à la règle et nous travaillons notamment via les OPAH. Nous avons récemment réuni un comité de pilotage sur les résultats de l'OPAH qui sont

bons notamment avec les propriétaires bailleurs pour que notre action politique incite les marchands de sommeil à vendre en particulier avec une pression de la commune. Nous avons voté dans ce conseil les ORI (opération de restauration immobilière) qui engagent fortement le propriétaire à réaliser des travaux sous peine d'expropriation par la ville. Tous ces travaux portent leurs fruits aujourd'hui. En termes d'habitat il y a des problématiques personnelles et techniques à réaliser sur chacun de ces travaux. Les résultats de l'OPAH sont très engageants avec le retour en centre-ville de nombreux investisseurs et pas des « bricoleurs du dimanche » comme nous avons pu connaître auparavant qui sont un signe de santé de ce projet sur l'habitat.

Mme LEMAIRE savait que ce serait long compte tenu de ces problématiques.

M. BENIATTOU constate qu'apparemment ce n'est pas le cas de son collègue !

M. BARBATO répond que la « différence entre vous et nous c'est qu'on ne s'est pas engagé sur ce mandat ».

Mme LEMAIRE n'est pas sur le volet de la campagne électorale mais plutôt sur le volet évoqué par Mme MICHEL, l'aspect plus technique pour comprendre cette longueur et qu'on débute par la voirie plutôt que la façade et l'habitat. Pour autant, le fait que les propriétaires avancent l'argent et que les artisans soient payés ensuite cela n'est-il pas une problématique ?

Mme MICHEL évoque l'aspect très technique. Nous avons résolu cette problématique par le portage et l'avance de subvention à l'organisme qui s'appelle FDI Foncier solidaire qui est une banque solidaire en quelque sorte. FDI avec un technicien de la Maison qui Ose porte le projet, paie les artisans en direct et récupère les subventions qui ont été calculées et validées par l'ANAH et par la ville.

Mme LEMAIRE pense qu'ainsi les propriétaires sont rassurés et vont aller dans notre sens.

Mme MICHEL : Tout à fait, ils y vont.

M. BARBATO rappelle qu'au DOB en 2021 était prévu 400 000 € pour la voirie de la rue de la Libération, aujourd'hui cela s'élève à 1 500 000 €. Pouvez-vous nous expliquer cette différence de 1 100 000 € ?

M. CRÉCHET indique qu'effectivement 400 000 € étaient prévus sur le budget primitif pour la voirie. Lorsque nous avons affecté le résultat de l'exercice 2021 et que nous avons adopté le budget supplémentaire nous avons ajouté 500 000 € pour la voirie. Cela concerne l'enveloppe voirie récurrente et des travaux concernant l'ensemble du territoire communal. À cela s'ajoute des programmes spécifiques dans le cadre de la rénovation urbaine et les travaux de la rue de la Libération sont pris sur ces crédits spécifiques. Cela explique les 900 000 € de voirie récurrente et les travaux dans le cadre du programme de la rénovation du centre-ville.

M. BARBATO fait remarquer que la voirie entre dans le budget municipal.

Mme GOUGEON souligne que le coût est plus élevé parce qu'au niveau de la rue de la Libération les réseaux devaient être repris ainsi que la mise en discrétion de l'éclairage et cela a un coût.

M. BARBATO note qu'effectivement cela a un coût de 1 100 000 € !

Monsieur le Maire rappelle que les coûts des matières premières et des travaux sont en augmentation et cela continuera donc tout s'explique.

M. BARBATO note que c'est a posteriori.

Mme GOUGEON précise que l'enrobé est beaucoup moins cher et indique par ailleurs que les études n'avaient pas été faites.

M. BARBATO relève donc que la ville effectue des prévisions sans études.

Mme GOUGEON rappelle qu'il faut vérifier le sous-sol au préalabre et ensuite on adopte le budget. L'essentiel c'est que cela va se faire.

M. CRÉCHET rappelle les montants de 400 000 € au budget primitif + 500 000 € au budget supplémentaire pour les travaux de voirie, par ailleurs les 400 000 € auxquels il fait référence correspondent aux travaux de la rue de la Libération.

M. BARBATO n'est pas d'accord car à la base dans le DOB étaient inscrits 400 000 € et à présent nous arrivons à un montant de 1 500 00 €.

M. CRÉCHET demande à M. BARBATO ce qu'il ajoute au 900 000 €. Par ailleurs, outre les travaux de voirie de la rue de la Libération il y a des travaux extrêmement importants relatifs à l'assainissement et à la reprise des réseaux d'aduction d'eau, etc. et ces travaux sont pris non pas sur la ligne voirie mais sur les budgets annexes eau et assainissement.

M. BARBATO fait remarquer que cela fait toujours partie de la voirie.

M. CRÉCHET est d'accord mais précise que cela ne contredit pas la prévision budgétaire.

Le Conseil Municipal, à la majorité absolue des voix, 6 abstentions : Mme RAZIGADE, M. BARBATO, Mme LEMAIRE, Mme HUGO, M. C. CHABERT plus le pouvoir de Mme PLANE décide :
D'ATTRIBUER les marchés à passer avec les entreprises retenues par la Commission d'Appel d'Offres ;
D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer lesdits marchés et à conduire ces affaires jusqu'à leur terme.

M. C. CHABERT précise que le groupe Rassemblement National s'abstient car ils ne font pas partie de la Commission d'Appel d'Offres.

4 – SÉCURITÉ

4.1 - CONVENTION DE MISE A DISPOSITION D'UN LOCAL POUR L'ACCUEIL TRANSITOIRE DE CHIENS ERRANTS DE LA COMMUNE DE LUNEL,

Rapporteur : M. ALIBERT

Annexe : Convention Clinique Vétérinaire de Camargue – Commune.

Afin de répondre au problème des animaux errants sur le territoire, la Communauté de Communes du Pays de Lunel a signé un contrat avec une société spécialisée le SACPA (Service pour l'Assistance et le Contrôle du Peuplement Animal) chargée de les capturer. Cette convention vise à organiser l'accueil transitoire pour les animaux accidentés ou abandonnés sur la voie publique ou dans toute propriété, de maître inconnu ou défaillant dans l'attente de la prise en charge pour le SACPA.

Les policiers Municipaux sont parfois confrontés à cette nécessité de capture et de premier accueil, notamment de chiens errants.

Afin de répondre au mieux aux conditions de premier accueil, la clinique de Camargue nous propose de mettre en place un local d'accueil, clos et accessible 24h/24 pour les services de la Police Municipale.

Ce local a pour rôle d'accueillir de manière transitoire les chiens errants trouvés par les services de la police Municipale de Lunel en attendant leur prise en charge par le SACPA.

Par conséquent, il est proposé au Conseil d'approuver la convention qui définit les conditions de prise en charge et d'accueil, pour une durée d'un an à compter du 1 octobre 2022, renouvelable par tacite reconduction tous les ans.

Il est demandé au Conseil :
D'APPROUVER le projet de convention annuelle conclue entre la commune de Lunel et la Clinique Véterinaire de Camargue conformément à la convention ci-jointe.
DE DIRE que la Clinique de Camargue nous facturera un tarif d'accueil de 30 euros par jour et par chien pris en charge.
D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer ladite convention et plus généralement à faire le nécessaire pour sa parfaite exécution.

Il est demandé au Conseil de bien vouloir se prononcer.

CONVENTION DE MISE A DISPOSITION D'UN LOCAL POUR L'ACCUEIL TRANSITOIRE DES CHIENS ERRANTS DE LA COMMUNE DE LUNEL

Placé sous la compétence de la Communauté de Communes, le SACPA (Service pour l'Assistance et le Contrôle du Peuplement Animal) assure la gestion de la fourrière animale. Afin de répondre au problème des animaux errants sur le territoire, la Communauté de Communes a signé un contrat avec une société spécialisée chargée de les capturer. Ce prestataire sillonne le territoire et intervient à la demande des communes.

Cette convention vise à organiser le premier accueil pour les animaux accidentés ou abandonnés sur la voie publique ou dans toute propriété, de maître inconnu et défaillant.

Entre les soussignés :

La Commune de Lunel représentée par le Maire Pierre SOUJOL.

ET

La Clinique Vétérinaire de Camargue, 1000 Avenue des Abrivados, 34400 Lunel représentée par le docteur Vétérinaire Eric Maerten.

Vu le code rural,
Vu le code de la santé publique,
Vu le code de déontologie,

Il est convenu et arrêté ce qui suit :

1. **Objet de la convention :**

La clinique vétérinaire de Camargue propose à la Commune de Lunel de mettre à sa disposition un local d'accueil transitoire, clos et accessible 24h sur 24h pour les services de la Police Municipale de Lunel pour accueillir temporairement, et jusqu'à la prise en charge par le prestataire de la CCPL, les chiens errants ramassés sur le territoire de la commune.

Ce local a pour rôle d'accueillir de manière transitoire les chiens errants trouvés par les services de la Police Municipale de Lunel en attendant leur prise en charge par les services du SACPA de Valleyrargues habilités pour la prise en charge des chiens errants sur la Commune.

2. **Local d'accueil :**

Le local est situé sur le site de la Clinique Vétérinaire de Camargue au 1000, avenue des Abrivados à Lunel.

Un jeu de clés du local sera fourni aux services de la Police Municipale pour lui permettre un accès permanent.

3. **Tarif :**

Il est convenu que la Ville versera à la Clinique de Camargue un tarif d'accueil de 30 euros par jour et par animal pris en charge

Chaque mois la Clinique de Camargue adressera une facture mensuelle à la Ville payable sous 30 jours.

Le prestataire de la CCPL dispose d'un délai de 2 heures pour récupérer les animaux.

4. Tenue du registre

Les services de la Police Municipale devront fournir un coupon de prise en charge par animal mentionnant l'identification de l'animal ou à défaut un descriptif précis de l'animal et le jour de prise en charge.

Ce coupon sera adressé à la Mairie et fourni à la Clinique (lors du dépôt de chaque chien) pour que chacune des parties tienne leur registre de prestations.

5. Durée de la convention

Cette convention est conclue pour une durée de un an à compter du .....
Elle est renouvelable par tacite reconduction tous les ans.

Fait à Lunel, le .....

Pour la Commune de Lunel,
Le Maire, Pierre SOUJOL

Pour la clinique Vétérinaire de Camargue,
Dr Eric Maerten

Mme LEMAIRE note que la problématique vient du fait que la ville ne possède pas de cage pour les animaux, notamment pour les chiens errants dont elle souhaite connaître le temps de garde. Elle note par ailleurs que lorsque les animaux partent à la SACPA les frais sont importants et les conditions terribles mais cela ne dépend pas de la ville de Lunel c'est l'intercommunalité qui a passé un marché.

M. ALIBERT répond que normalement la SACPA a un délai de deux heures pour intervenir mais parfois pour « x » raisons nous n'assumons pas, donc nous avons privilégié un local, un chenil que la mairie ne pouvait pas construire, les chiens étaient à l'abandon dans la cour de la mairie dans une cage en plastique trop petite suivant la proportion du chien. Il nous a semblé utile de trouver un chenil adapté pour les chats que les propriétaires viennent éventuellement chercher pour un chien errant abandonné que la SACPA puisse récupérer. Il y a en moyenne un ou deux chiens errants par mois, cela ne va pas coûter très cher et l'animal sera bien mieux avec moins de nuisances sonores car certaines personnes se plaignaient aussi qu'ils étaient « maltraités » dans la cage.

Mme LEMAIRE note que cela permettra également aux personnes d'aller les récupérer.

M. ALIBERT ajoute que si l'animal est blessé, il sera dans les mains de professionnels.

M. C. CHABERT ne comprend pas que c'est un contrat signé avec la CCPL, et nous ne sommes pas contre un local mis à disposition auprès d'une entreprise, mais pourquoi la CCPL ne prend pas en charge les frais de garde de ces chiens puisqu'ils ont signé un contrat avec la SACPA et pas la ville de Lunel. On ne répercute par le montant du tarif d'accueil à la CCPL ?

19 h 42 – Départ de Mme POLERI.

Monsieur le Maire précise que les chiens errants sont gardés sur Lunel car la CCPL ne règle pas ce type de problématique.

M. C. CHABERT est d'accord mais la CCPL a signé un contrat avec la SACPA qui indique que seule la SACPA est chargée de les capturer.

Monsieur le Maire indique qu'en attendant c'est à la ville de gérer le chien jusqu'à ce que la SACPA le prenne en charge. C'est valable pas uniquement pour Lunel mais pour tous les villages également.

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve le projet de convention annuelle conclue entre la commune de Lunel et la Clinique Véterinaire de Camargue dont le tarif d'accueil s'élève à 30 euros par jour et par chien pris en charge et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer ladite convention et plus généralement à faire le nécessaire pour sa parfaite exécution.

5 – AMÉNAGEMENT, URBANISME ET RENOUVELLEMENT URBAIN

5.1 - PRISE EN CONSIDÉRATION D'UN PROJET D'AMÉNAGEMENT - DÉFINITION D'UN PÉRIMÈTRE DE PROJET – AVENUE DE MAUGUIO

Rapporteur : Mme MICHEL

Annexe : plans de situation

Les réflexions entamées dans le cadre du projet de mandat « *Métamorph'Ose* » ont permis d'identifier un secteur de la commune à l'intérieur duquel de nombreux enjeux urbains doivent particulièrement attirer l'attention de la municipalité.

Situé au croisement d'axes structurants (avenue de Mauguio, route nationale n°113, rue Bruno Brunel) et à proximité immédiate du parc Jean Hugo, l'îlot dit « *Brunel* » a vocation à évoluer très prochainement. Il se trouve en effet que le déménagement du centre hospitalier de Lunel dans de nouveaux locaux plus au sud de la commune va libérer une emprise foncière conséquente (plus de 6500 m²) qui ne manquera pas de susciter l'intérêt de nombreux promoteurs immobiliers, d'autres biens mitoyens faisant aujourd'hui l'objet de tractations.

D'un point de vue purement urbanistique, l'occupation très hétérogène de l'îlot, tant en ce qui concerne la destination des bâtiments (commerces, locaux techniques, services publics, habitations) que leurs typologies (logements individuels et collectifs, constructions du rez-de-chaussée au R+4 , en retrait ou à l'alignement de la voirie), génère actuellement des dysfonctionnements et des conflits d'usage. La nécessaire mutation de ce secteur vieillissant avait d'ailleurs été identifiée dans le Plan Local d'Urbanisme qui qualifiait ce quartier longeant la route de Montpellier de « *hautement stratégique pour Lunel* ». A ce titre il est partiellement classé en quartier prioritaire de la ville et relève du périmètre d'intervention de l'Établissement Public Foncier Occitanie.

Il faut également tenir compte du fait que ces parcelles présentent aujourd'hui l'inconvénient majeur de mobiliser une importante superficie dans le centre ville (1,7 ha), spécifiquement en stationnements extérieurs, alors même que la loi incite à optimiser l'utilisation des sols. Le projet de SCOT du Pays de Lunel devant être approuvé d'ici quelques mois attribue ainsi à la ville de Lunel un objectif de production annuel de 150 logements, dont 58% devant être répartis dans l'enveloppe urbaine existante pour éviter toute consommation excessive d'espaces agricoles et naturels. Il prévoit du reste que les îlots urbains feront systématiquement l'objet d'une étude de leur potentiel de densification.

Au regard de ses caractéristiques, le site apparaît donc comme idéalement placé pour accueillir une opération de production de logements, dont une part de locatifs sociaux en vue de rattraper le retard pris en la matière, qui viendra se connecter aux équipements publics les plus proches (parc Jean Hugo, arènes San Juan) et aux commerces du centre-ville. Pour ce faire une étude préalable devra être menée pour appréhender au mieux les avantages et les contraintes du site. La convention d'*Opération de Revitalisation du Territoire* (ORT) signée entre la commune et différents partenaires institutionnels avait identifié dans cette optique ce secteur comme devant faire l'objet d'une réflexion sur l'évolution des formes urbaines (« *Axe 4 – Mettre en valeur les formes urbaines, l'espace public et le patrimoine* »).

La volonté d'intervention communale vise à accompagner et encadrer de manière cohérente la densification de ce quartier déjà enclenchée (M&A 20 logements, Urbat 26 logements, FDI promotion 26 logements) plutôt que de subir une urbanisation anarchique. Afin d'engager une approche la plus globale possible prenant en considération la gestion des flux de déplacement et une connexion efficiente aux espaces publics, il est proposé d'inclure dans le périmètre d'étude l'îlot riverain du parking Brunel ainsi que les deux propriétés jouxtant le parc Jean Hugo.

Le conseil municipal est donc appelé à prendre en considération le projet d'aménagement du secteur de l'avenue de Mauguio au titre de l'article L.424-1 du code de l'urbanisme selon le périmètre délimité sur le plan annexé à la présente délibération. La délimitation de celui-ci permettra de lancer les études de requalification de ce quartier préalables à l'approbation d'une orientation d'aménagement et de programmation. Dans l'attente, un sursis à statuer aux futures demandes d'autorisations d'urbanisme déposées dans le périmètres pourra être opposé par la commune afin de ne pas compromettre la réalisation du projet d'ensemble.

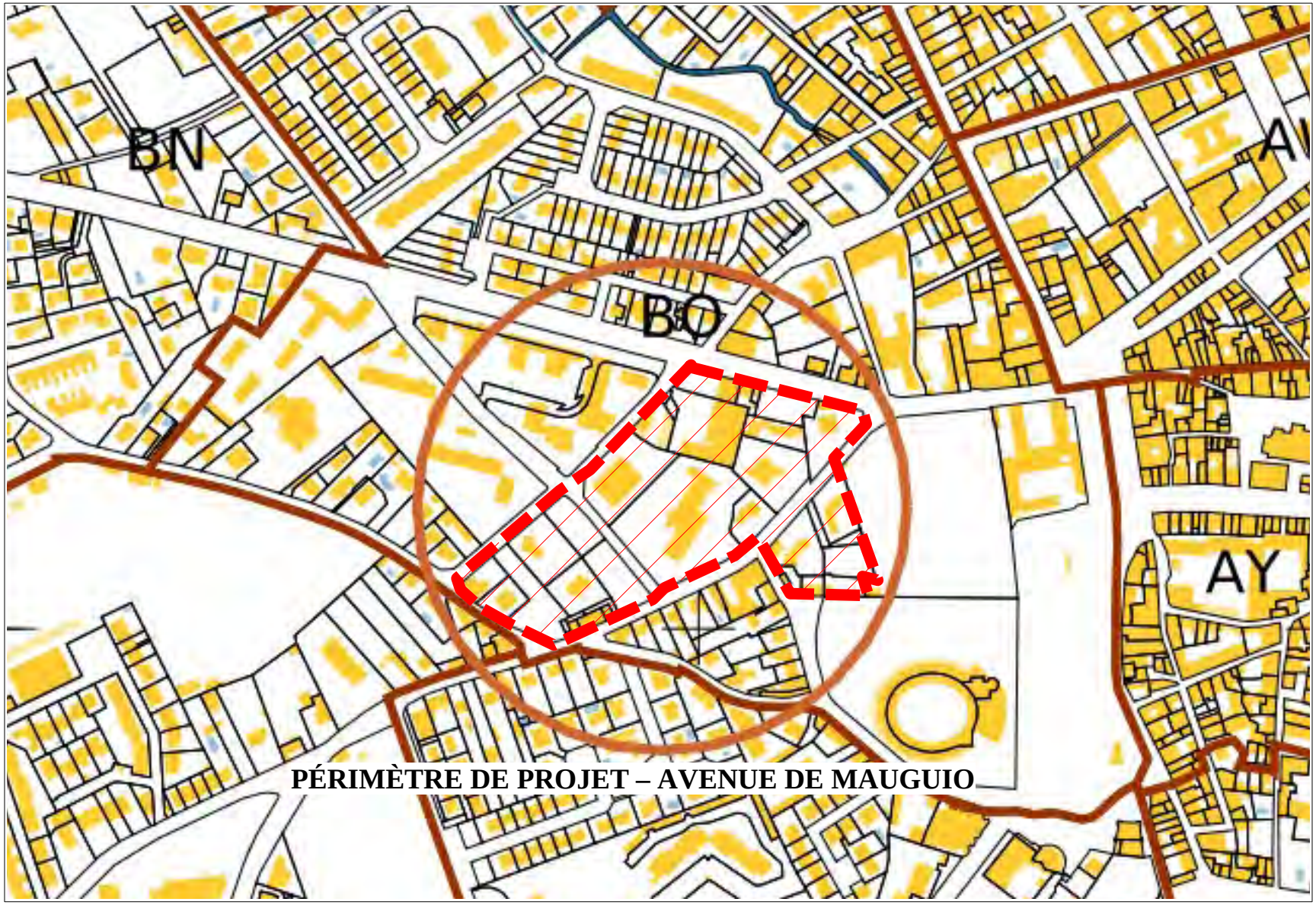
Par conséquent, il est demandé au Conseil :

- **DE PRENDRE EN CONSIDÉRATION** le projet d'aménagement des abords de l'avenue de Mauguio au titre de l'article L.424-1 du code de l'urbanisme et l'institution, à cet effet, du périmètre d'études sur ledit secteur selon le plan et la liste des parcelles concernées joints à la présente délibération ;

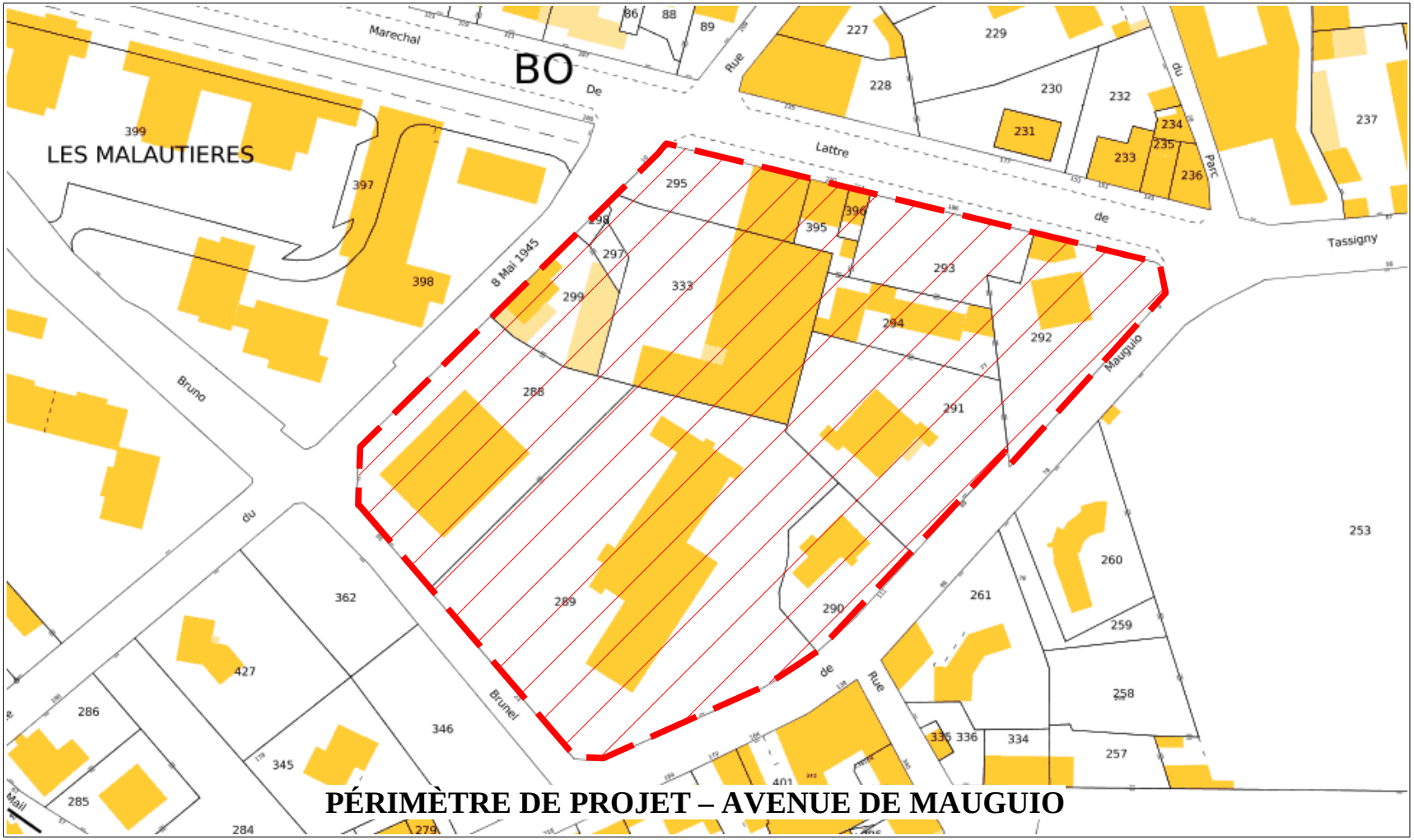
- **D'AUTORISER** Monsieur le Maire à mener les études urbaines, paysagères et architecturales qui permettront de définir un programme et des orientations pour l'aménagement de ce secteur ;

- **D'AUTORISER** Monsieur le Maire ou son représentant à signer tout document se rapportant à la présente délibération ;

- **DE DIRE** que la présente délibération sera, en application de l'article R.424-24 du code de l'urbanisme, affichée pendant un mois en Mairie et que mention de cet affichage sera insérée en caractères apparents dans un journal diffusé dans le département.

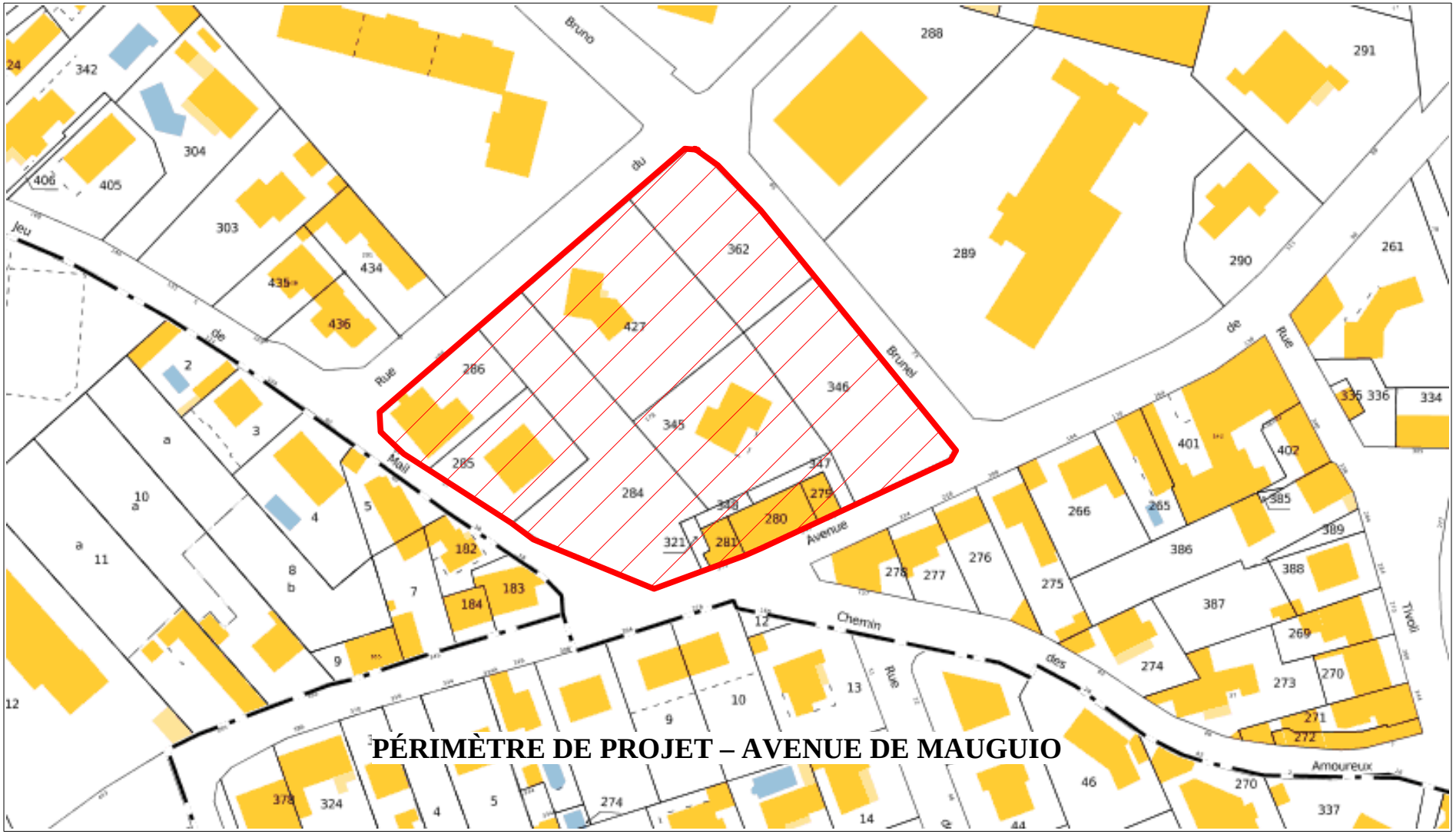


PÉRIMÈTRE DE PROJET – AVENUE DE MAUGUIO

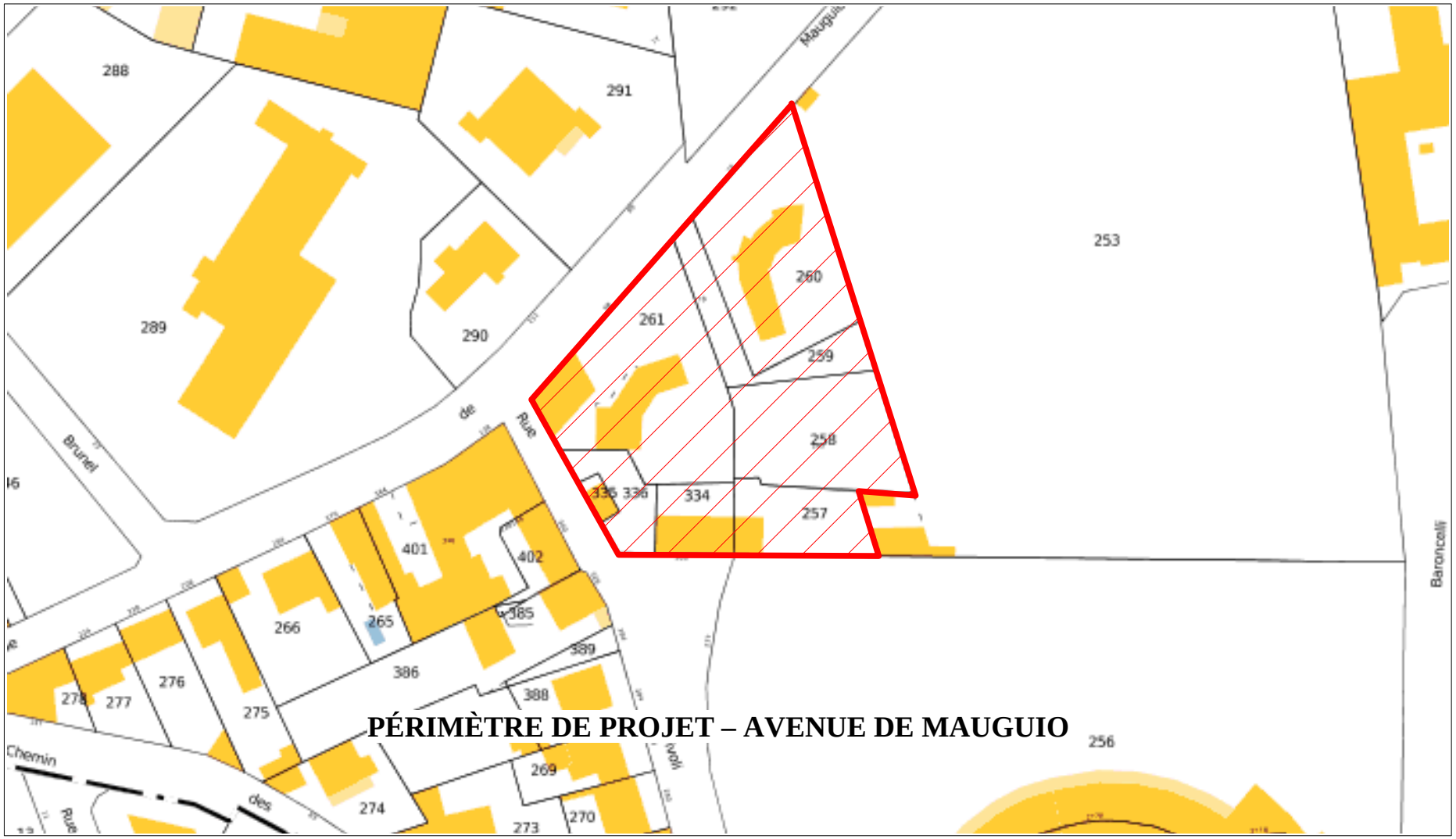


PÉRIMÈTRE DE PROJET – AVENUE DE MAUGUIO

SECTION	PARCELLE	SURFACE	ADRESSE	DESTINATION
BO	288	2221 m²	9001 F rue du 8 mai 1945	Local commercial ou industriel
BO	289	5618 m²	23 rue Bruno Brunel	Service public
BO	290	765 m²	111 avenue de Mauguio	Service public
BO	291	1825 m²	89 avenue de Mauguio	Local commercial ou industriel
BO	292	1337 m²	385 avenue de Mauguio	Habitation (2 logements)
BO	293	799 m²	186 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny	Habitation (29 logements)
BO	295	651 m²	10 rue du 8 mai 1945	Local commercial ou industriel
BO	297	83 m²	10 rue du 8 mai 1945	Non bâtie
BO	298	37 m²	10 rue du 8 mai 1945	Non bâtie
BO	299	618 m²	Les Malautières	Non bâtie
BO	333	2159 m²	10 rue du 8 mai 1945	Local commercial ou industriel
BO	395	219 m²	220 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny	Habitation (1 logement)
BO	396	69 m²	214 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny	Habitation (1 logement)
BO	294	698 m²	77 avenue de Mauguio	Habitation (3 logements)
		17 099 m²		

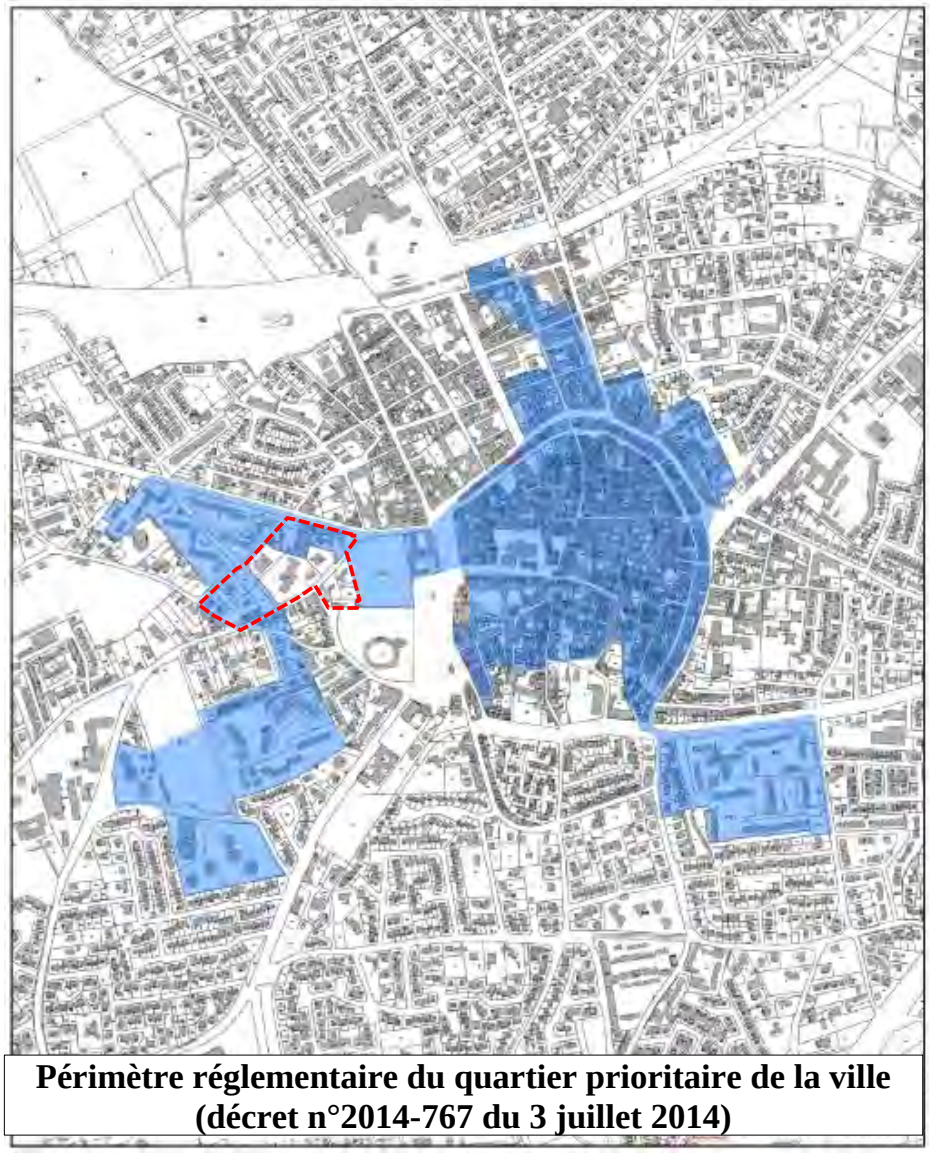

PÉRIMÈTRE DE PROJET – AVENUE DE MAUGUIO

SECTION	PARCELLE	SURFACE	ADRESSE	DESTINATION
BO	279	62 m²	241 avenue de Mauguio	Habitation
BO	281	75 m²	273 avenue de Mauguio	Habitation
BO	321	41 m²	Avenue de Mauguio	Non-bâtie
BO	347	113 m²	Avenue de Mauguio	Non-bâtie
BO	348	48 m²	Avenue de Mauguio	Non-bâtie
BO	280	190 m²	243 avenue de Mauguio	Habitation
BO	284	1522 m²	Les Malautières	Non-bâtie
BO	285	598 m²	57 rue du Jeu de mail	Habitation (1 logement)
BO	286	573 m²	198 rue du 8 mai 1945	Habitation (1 logement)
BO	345	1009 m²	178 rue du 8 mai 1945	Habitation (2 logements)
BO	427	1390 m²	Les Malautières	Habitation (1 logement)
BO	346	1185 m²	Les Malautières	Non-bâtie
BO	362	887 m²	Les Malautières	Non-bâtie
		7693 m²		



PÉRIMÈTRE DE PROJET – AVENUE DE MAUGUIO

SECTION	PARCELLE	SURFACE	ADRESSE	DESTINATION
BO	259	320 m²	78 avenue de Mauguio	Non-bâtie
BO	260	1018 m²	78 avenue de Mauguio	Habitation (1 logement)
BO	257	380 m²	305 rue Tivoli	Habitation (1 logement)
BO	258	704 m²	295 rue Tivoli	Non-bâtie
BO	261	1145 m²	98 avenue de Mauguio	Habitation (1 logement)
BO	334	237 m²	305 rue Tivoli	Habitation (1 logement)
BO	335	40 m²	98 avenue de Mauguio	Habitation (1 logement)
BO	336	233 m²	98 avenue de Mauguio	Non-bâtie
		4077 m²		



Périmètre réglementaire du quartier prioritaire de la ville (décret n°2014-767 du 3 juillet 2014)

M. BARBATO approuve, c'est une ville paupérisée. Seriez-vous prêt à payer des pénalités pour garder l'équilibre ?

Monsieur le Maire répond que nous n'avons pas le choix, nous ne sommes pas en capacité de réaliser ce qu'il faut produire.

M. BARBATO demande s'il veut vraiment atteindre l'objectif.

Monsieur le Maire indique que ce n'est pas possible. Il souhaite une ville équilibrée, fiscalement, sociologiquement, il est question de la fiscalité des ménages. Il est nécessaire d'avoir un équilibre global en commençant par le centre-ville et poursuivre partout ailleurs. Des attentes, des besoins existent qu'il faut satisfaire et des obligations avec des pénalités dont on ne connaît pas le montant. Certains éléments permettent de réduire les pénalités tels que les déficits fonciers. Un maître mot subsiste dans le projet politique de la municipalité c'est celui de trouver des équilibres. Actuellement nous sommes désiquilibrés et il faut inverser la tendance c'est indispensable pour que Lunel puisse traverser les difficultés.

Mme RAZIGADE est d'accord et demande au niveau des pénalités à partir de quelle date devait-on commencer à les payer ?

Mme MICHEL explique que nous sommes en rapport avec la DDTM qui effectue un point réel sur le nombre de logements constitués qui entrent dans le cadre de la loi SRU pour comptabiliser le nombre de logements sociaux proposés à la construction à Lunel. Il est probable que que soyons en carence en 2023. Nous sommes dans un contexte économique un peu contraint mais pour avoir échangé avec les services de l'État, le projet politique porté par la municipalité a tendance à atténuer un peu la facture car la ville de Lunel a fait un effort avec un engagement politique permettant d'avoir un regard bienveillant sur les pénalités de la loi SRU.

Monsieur le Maire précise qu'il s'agit de trouver un équilibre, une mixité inversée.

Le Conseil Municipal, à la majorité absolue des voix, 6 abstentions : Mme RAZIGADE, M. BARBATO, Mme LEMAIRE, Mme HUGO, M. C. CHABERT plus le pouvoir de Mme PLANE décide de prendre en considération le projet d'aménagement des abords de l'avenue de Mauguio au titre de l'article L.424-1 du code de l'urbanisme et l'institution, à cet effet, du périmètre d'études sur ledit secteur selon le plan et la liste des parcelles concernées joints à la présente délibération et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer tout document se rapportant à la présente délibération.

6 – POLITIQUE DE LA VILLE

6.1 – ATTRIBUTION DE SUBVENTIONS DANS LE CADRE D'ACTIV' ÉTÉ 2022

Rapporteur : M. BENIATTOU.

Le contexte de crise sanitaire a rendu l'enjeu de l'accès aux loisirs des enfants et des adolescents d'autant plus important, surtout pour les familles qui ne partaient pas en vacances.
A l'instar du dispositif assuré durant l'été 2021, il a donc été décidé de mettre de nouveau en place une offre associative d'activités en direction des enfants et des adolesents, en juillet et août 2022 : Activ' été. Il s'agit d'un programme d'activités accessible au plus grand nombre (les activités étaient proposées à des tarifs d'ordre symbolique), en complément de l'offre du services Sport Jeunesse & vie associative et de l'Accueil collectif de mineurs de la CCPL. Les activités étaient organisées par des associations, tandis que la Ville a assuré un rôle de coordination, de soutien logistique et financier, et enfin de conception et de diffusion de la communication.
La programmation s'est appuyée pour partie sur des activités financées dans le cadre du Contrat de ville et étoffée avec d'autres ateliers et sorties co-financés par l'État et la CAF de l'Hérault au titre des crédits "Plan quartiers d'été" .

M. C. CHABERT constate que la municipalité souhaite prendre en considération l'urbanisation de cet ilôt. En fait il y a plusieurs ilôts, la partie où se trouve l'hôpital de Lunel ainsi que les services publics, l'ilôt situé à côté, un parking et des habitations qui vont jusqu'à la rue Brunel. Il y a également des habitations des zones prises en dehors du périmètre prioritaire. Il signale en particulier une habitation avec une végétation important, cela semble une maison ancienne, il suppose qu'elle est classée ou pas. En tout état de cause vous avez décidé de contruire 150 logements dans l'avenir. Prévoyez-vous ces ilôts pour constuire les logement manquants sur la commune ou y a-t-il déjà un bâtiment qui est récent venant d'être contruits dans cet ilôt. Urbat a réalisé 26 logements + M&A 20 logements et FDI Promotion 26 logements, donc le dernier c'est Urbat. Qu'envisagez-vous de faire en définitive sur l'ensemble de ces ilôts ?

Mme MICHEL répond que tout l'objet de cette délibération est de définir ce qu'il convient de faire pour un développement et une planification à long terme. Vous indiquez l'objectif de production annuelle de 150 logements par an, notamment dans le cadre du PLH, forcément nous allons nous pencher sur cette notion. Le projet qui sera proposé intégrera cette composante de 150 logements dont on a besoin à Lunel pour atteindre nos objectifs fixés dans le cadre du PLH et également pour épauler encore une fois le projet coeur de ville et pour recréer du logement qualitatif à proximité, en périphérie proche de ce centre-ville.

M. C. CHABERT souligne qu'il y a une priorité l'EHPAD va se libérer prochainement donc vous allez faire quelque chose de cet espace qui était réservé à l'EHPAH actuel.

Mme MICHEL répète que c'est vraiment l'objet de la délibération. Actuellement, dans le PLU avec des règles qui régissent la construction s'applique à la parcelle. Nous, ville de Lunel pensons que ce projet avec la libération de cet ilôt et l'immeuble que constitue l'EHPAD Brunel et on le voit aujourd'hui avec la pression foncière de nombreux promoteurs, doit être régulée. C'est-à-dire qu'on ne peut pas subir un projet qui ne serait pas pris dans une vison d'ensemble sur la zone. On peut tout imaginer, des voiries pistes cyclables, de la mobilité douce, de la végétalisation. Si nous restons en l'état de notre PLU nous devons subir des projets que nous ne pourrons pas encadrer. L'objet de la délibération est de pouvoir proposer à court terme sciemment une OAP pour figer et empêcher les promoteurs de se jeter sur ces parcelles. La ville propose ce périmètre de projet qui permet de sursseoir à statuer à ce projet déposé aujourd'hui de façon tout à fait réglementaire. On peut déposer un permis de construire sur une parcelle dont on est propriétaire. Pour nous on fera ce qu'il faut pour réguler parce que c'est une zone avec un fort enjeu.

M. C. CHABERT souhaite connaître le propriétaire de la parcelle correspondant à l'EHPAD.

Réponse de Mme MICHEL : Le CHU.

Mme LEMAIRE indique que dans la mesure où il y a des longueurs ne sera t-on pas rattrapé par le fait de payer des pénalités de retard par rapport aux logements sociaux ? Comment envisager des pénalités et leur montant et le fait que sur ce projet on va essayer de bloquer, mais avant que tout cela ne voit le jour et qu'il y ait du logement social …

Monsieur le Maire indique qu'il s'agit simplement du pourcentage social mais ne portant pas uniquement sur ce projet devant aboutir durant le mandat, nous l'espérons mais nous ne maitrisons jamais complètement le rythme des promoteurs mais ce projet verra le jour. Quant aux pénalités, Lunel a un retard considérable. Il existe une demande à l'heure actuelle, le principe étant qu'il faut des logements pour tous, le taux imposé est de 25 %, Lunel est à 17 %, nous avons un retard extrêmement important. Les logements sociaux sont nombreux et nous souhaitons qu'ils soient conventionnés afin d'être reconnus comme tels permettant ainsi d'avoir de nouveaux logement de qualités. Il est impossible de construire dans l'immédiat 500 logements. Aujourd'hui, Lunel est désiquilibrée, paupérisée, il faut retrouver un équilibre fiscal, sociologique, c'est une travail de longue haleine avec des logements pour tous. Par ailleurs, selon les orientations fixées par l'État il faut en proposer 30 % par programme. Nous avoncerons sur un rythme raisonné car nous souhaitons conserver un équilibre.

Un ensemble d'associations a donc été invité à remettre des projets dans ce cadre. Pour une partie de ceux-ci, une subvention a été sollicitée auprès de la Ville, comme indiqué dans le tableau suivant.

Association	Activité	Tranche d'âges	Dates	Coût total	Subvention demandée
CDAC Balthazar	Initiation aux arts du cirque	11/17 ans	Du 19 juillet au 12 août	8.500 €	2.000 €
L'Arbre à palabres	3 ateliers de 3 après-midi chacun :			1.000 €	1.000 €
	Rythme, chant et percussions « L'arbre à Djembé »	5/7 ans	Du 02 au 04 août		
	Rythme, chant et percussions « L'arbre à Djembé »	8/11 ans	Du 02 au 04 août		
	Rythme, chant et percussions « L'arbre à Djembé »	11/17 ans	Du 02 au 04 août		
US Lunel	3 ateliers de 3 matinées chacun :			2.600 €	1.000 €
	Multi-activités sportives en plein air	5/7 ans	Du 19 au 21 juillet		
	Multi-activités sportives en plein air	12/17 ans	Du 09 au 11 août		
	Multi-activités sportives en plein air	8/11 ans	Du 16 au 18 août		
Confluences	Ateliers radio « zic and clic » : Réalisation de podcasts radios	14/17 ans	Du 26 au 28 juillet	2.000 €	1.000 €
Espérance jeunesse	Organisation de 9 sorties	5/17	Du 18 juillet au 20 août	9.573 €	1.573 €
Total				23.673 €	6.573 €

Les 5 associations qui ont sollicité une subvention auprès de la Ville ont signé la Charte du respect des valeurs de la République, de la laïcité et de la citoyenneté établie par la collectivité.

Il est proposé au Conseil :
- D'ATTRIBUER à chaque association concernée le montant de subvention demandé, selon les informations sus-exposées, pour un montant total de 6.573€ ;
- D'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer les pièces relatives à la présente décision et à faire le nécessaire pour en assurer la parfaite exécution.

Il est demandé au Conseil de bien vouloir se prononcer.

M. BENIATTOU indique en ce qui concerne le public qu'effectivement il y a eu des enfants des quartiers du périmètre politique de la ville mais cela concerne aussi de nombreux jeunes Lunellois en dehors de ces quartiers, il a un chiffre de 60 %, c'est une véritable opération comme disait Monsieur le Maire qui est dans une mixité inversée puisque cette fois-ci pour la première fois cela a touché l'ensemble des jeunes.

Mme LEMAIRE indique dans ce cadre d'activités il y avait eu une polémique au sujet de la place des Caladons avec l'association Art et Culture lors de l'atelier graff. N'aurait-il pas été plus judicieux d'avoir un support dédié plutôt qu'une installation autour du capitaine Ménard ? Car cela ne faisait pas l'unanimité. Cela aurait davantage été mis en valeur. Il fallait expliquer qu'il s'agissait d'enfants participant à l'atelier graff dans le cadre d'activités.

Monsieur le Maire rappelle qu'ils avaient des supports spéciaux et ils ont souhaité ce fonctionnement.

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, attribue à chaque association concernée le montant de subvention demandé, selon les informations sus-exposées, pour un montant total de 6 573 € et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer les pièces relatives à la présente décision et à faire le nécessaire pour en assurer la parfaite exécution.

6.2- ACTIONS D'ACCOMPAGNEMENT À LA SCOLARITÉ ANNÉE SCOLAIRE 2022 / 2023 ART DE THALIE – LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT DE L'HÉRAULT

Rapporteur : M. BENIATTOU.

Annexes : Accompagnement à la scolarité 2022 / 2023
- Convention Ville de Lunel / association Art de Thalie
- Convention Ville de Lunel / association Ligue de l'Enseignement de l'Hérault.

Afin de favoriser la réussite éducative des élèves de niveau élémentaire et des collégiens, la Ville de Lunel coordonne et participe au financement d'actions d'accompagnement à la scolarité. Il s'agit :
- d'accompagnement scolaire,
- d'apports méthodologiques et de soutien auprès de l'élève dans l'organisation de son travail,
- de participation de l'élève à des activités de découverte et des projets, lui permettant d'effectuer ou de renforcer des apprentissages de façon complémentaire à l'enseignement scolaire,
- de soutien aux parents dans l'éducation et la scolarité de leur enfant.

Ces actions s'inscrivent dans le dispositif « Contrat Local d'Accompagnement à la Scolarité (CLAS) » et s'adressent aux élèves de niveau élémentaire ainsi qu'aux collégiens.
Le CLAS est un dispositif partenarial de la Caisse d'Allocations Familiales, associant la Ville de Lunel, la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités et l'Éducation Nationale.
Il est prévu de conclure des conventions avec les associations Art de Thalie et la Ligue de l'Enseignement de l'Hérault afin de leur confier la mise en place, pour l'année scolaire 2022/2023, des cycles d'accompagnement à la scolarité, selon les modalités décrites ci-dessous :

Contrat Local d'Accompagnement à la Scolarité 2022 / 2023						
Organisme	**Établissement concerné**	**NB de cycles**	**Jours d'intervention**	**Horaires**	**Lieu de réalisation de l'action**	**Part Ville proposée**
Art de Thalie	Marie Curie	3 cycles de 10 élèves maximum	mardi et vendredi	16h45 - 18h15 16h45 - 18h15	Art de Thalie 48 avenue Gambetta	**5.337 €**
			mardi et vendredi	16h45 – 18h15 16h45 - 18h15		
	Victor Hugo		mardi et vendredi	16h45 – 18h15 16h45 – 18h15		
Ligue de l'Enseignement de l'Hérault	Mario Roustan	5 cycles de 10 élèves maximum	mardi et vendredi	16h45 - 18h15	Salle les Micocouliers 196 rue Mario Roustan	**8.000 €**

	Henri de Bornier		mardi et vendredi	16h45 - 18h15	Maison communale Salle bleue N°1 50 rue F. Mistral	
	Le Parc		mardi et vendredi	16h45 - 18h15	Ligue de l'Enseignement 2, Boulevard de la République	
			mardi et vendredi	16h45 - 18h15		
	Collège F. Mistral		Mardi et vendredi	17h00-18h30		
	Séances parents / enfants		mercredi	14h – 16h		
TOTAL		**80 élèves**				**13.337 €**

Il est proposé au Conseil :
- d'APPROUVER la mise en place de ces actions,
- d'ADOPTER dans tout leur contenu les conventions jointes au présent rapport confiant aux associations ART DE THALIE et LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT DE L'HÉRAULT la mise en oeuvre de ces actions,
- d'APPROUVER l'attribution des subventions susmentionnées aux associations ART DE THALIE et LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT DE L'HERAULT dans les conditions fixées par les dites conventions,
- de DIRE que pour ces actions, la participation financière de la Ville est inscrite au budget communal selon le détail prévu par les dites conventions,
- d'AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer les dites conventions et plus généralement à faire le nécessaire pour en assurer la parfaite exécution.

Il est demandé au Conseil de bien vouloir se prononcer.

POLITIQUE DE LA VILLE

CONVENTION VILLE DE LUNEL / ASSOCIATION ART DE THALIE

OBJET : Accompagnement à la scolarité année 2022 / 2023

Entre :

LA VILLE DE LUNEL, représentée par Monsieur Pierre SOUJOL, Maire en exercice et habilité aux présentes par délibération du Conseil Municipal en date du 28 septembre 2022, ci-après dénommée la Ville,

D'une part,

L'ASSOCIATION ART DE THALIE, dont le siège social est sis 48 avenue Gambetta à Lunel, représentée par Mme Colette DEHONDT, sa Présidente, ci-après dénommée l'association Art de Thalie,

D'autre part,

Il est arrêté et convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION ET CADRE GENERAL DE L'ACTION

La Ville de Lunel favorise la réussite éducative par la mise en place d'actions d'accompagnement à la scolarité en direction des élèves du niveau élémentaire (du cours préparatoire au cours moyen). Ces activités proposées sur le temps périscolaire favorisent l'enrichissement éducatif et culturel, complémentaire à celui apporté dans le cadre scolaire, pour des enfants qui ne peuvent en bénéficier suffisamment dans leur environnement familial et social.

Ces actions sont inscrites dans le cadre du « Contrat Local d'Accompagnement à la Scolarité (CLAS) », dispositif partenarial de la CAF, associant la Ville de Lunel, la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités et l'Education Nationale.

La présente convention porte sur les actions qui seront mises en œuvre par l'association Art de Thalie dans ce cadre. Elle fixe, d'une part, tant le cadre général que le cadre particulier de celles-ci. Elle précise, d'autre part, les obligations réciproques des parties signataires.

ARTICLE 2 : OBJECTIFS DE L'ACTION

En conformité avec la charte nationale du CLAS, l'accompagnement à la scolarité mis en œuvre par l'association Art de Thalie visera à apporter un soutien complémentaire à l'enseignement

scolaire à des enfants qui ne peuvent en bénéficier au sein de leur environnement familial. Cet appui permettra aux enfants de réinvestir et de mettre en application, souvent de manière ludique et concrète, des apprentissages effectués à l'école. L'association Art de Thalie assurera cet accompagnement à la scolarité en lien étroit avec les parents et l'école de l'enfant.

ARTICLE 3 : DESCRIPTIF DE L'ACTION - MISSIONS ET ENGAGEMENTS DE L'ASSOCIATION

La Ville confie à l'association Art de Thalie la mise en œuvre de 3 cycles d'accompagnement à la scolarité, à raison de deux fois une heure trente par semaine pour chaque cycle.

Ces actions débuteront au plus tard la semaine du 26 septembre 2022 et se termineront la semaine du 19 juin 2023.

L'association Art de Thalie s'engage à mettre en place ces actions pour les élèves de niveau élémentaire des écoles Marie Curie et Victor Hugo comme suit.

Ecole Marie Curie	*CP/CE1/CE2* mardi vendredi	 16h45 - 18h15 16h45 - 18h15	Locaux de l'Art de Thalie 48, avenue Gambetta
	CM1/CM2 mardi vendredi	 16h45 - 18h15 16h45 - 18h15	
Ecole Victor Hugo	*Tous niveaux* mardi vendredi	 16h45 - 18h15 16h45 - 18h15	

Chaque cycle correspond à un groupe de 10 élèves.
Les élèves à orienter prioritairement vers ces actions pourront être repérés par les enseignants et les partenaires socio-éducatifs.

Les actions se dérouleront dans les locaux de l'association Art de Thalie sis 48, avenue Gambetta à Lunel.

Les actions seront animées par des intervenants spécialisés salariés, assistés de bénévoles, qui tiendront un registre de présence des enfants. L'action sera coordonnée par une coordonnatrice bénévole.

Les séances porteront sur les aspects suivants :

- soutien dans le travail scolaire et apports méthodologiques (organisation et gestion du temps, compréhension des consignes, méthode de révision, écoute et respect des autres...),
- ateliers constituant des supports d'apprentissage complémentaires à l'enseignement scolaire ainsi que des vecteurs d'épanouissement et de développement de la confiance en soi : ateliers théâtre, musique, percussions, chant, danse, arts plastiques, sorties culturelles,...
- accompagnement des parents dans leur rôle éducatif : information, sensibilisation, soutien, développement des relations avec l'école..., visant à favoriser une plus grande implication de leur part dans le suivi de la scolarité de leurs enfants.

ARTICLE 4 : DURÉE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour l'année scolaire 2022 / 2023.

ARTICLE 5 : FINANCEMENT DE L'ACTION

Un cycle d'accompagnement à la scolarité correspond à la prise en charge d'un groupe de 10 élèves. La participation de la Ville à ces actions telles que décrites ci-dessus sera de 5 337 **€** (cinq mille trois cent trente sept euros).
Si l'ensemble des engagements de l'association (effectifs, volumes d'intervention, durée…) sont mis en œuvre, le financement des actions telles que décrites ci-dessus sera de 5 337 €. Dans le cas où ils ne seraient pas intégralement réalisés, le paiement sera effectué à hauteur de la partie de chaque action réellement effectuée.

ARTICLE 6 : MODALITES DE PAIEMENT DE LA PARTICIPATION MUNICIPALE

La Ville se libérera de sa participation financière de la manière suivante :

- **30 %** à la signature de la convention, soit un montant de 1 601,10 € (mille six cent un euros et dix centimes) avec un versement effectif dès réception :

  - de la liste des enfants inscrits pour chaque cycle (*cette liste indique nécessairement le nombre et les noms des enfants bénéficiaires des actions*),
  - de la liste des intervenants salariés et bénévoles pour chaque cycle (*cette liste indique nécessairement le nombre et les noms des accompagnateurs et coordonnateurs des actions*),
  - d'une facture se référant à la présente convention accompagnée d'un RIB de l'association.

- **40 %** au mois de février 2023 soit un montant de 2 134,80 € (deux mille cent trente quatre euros et quatre vingt centimes) avec un versement effectif dès réception (date limite 31 janvier 2023):

  - d'un bilan intermédiaire de l'action :
    - état de la fréquentation effective pour chaque cycle, (*cet état indique nécessairement le nombre et les noms des enfants bénéficiaires des actions et effectivement présents*),
    - liste des intervenants salariés et bénévoles pour chaque cycle (*cette liste indique nécessairement le nombre et les noms des accompagnateurs et coordonnateurs des actions*),
  - d'une facture se référant à la présente convention.

- Le montant du solde sera fonction du nombre de participants aux actions et du nombre de semaines d'intervention, en rapport avec les objectifs fixés aux articles 3 et 5 de la présente convention. Le versement sera effectif dès réception (date limite 29 juillet 2023) :

  - du bilan final qualitatif, quantitatif et financier de l'action :
    - état de la fréquentation effective pour chaque cycle, (*cet état indique nécessairement le nombre et les noms des enfants bénéficiaires de l'action et effectivement présents*),
    - liste des intervenants salariés et bénévoles pour chaque cycle (*cette liste indique nécessairement le nombre et les noms des accompagnateurs et coordonnateurs des actions*),
  - d'une facture se référant à la présente convention.

Le versement du solde sera conditionné par le strict respect des modalités d'intervention fixées par la convention.

ARTICLE 7 : PARTENARIAT

Les autres financeurs de l'action définissent leurs propres modalités de partenariat avec l'association Art de Thalie. Une complémentarité d'intervention sera cependant recherchée par la Ville.
Les autres partenaires financiers interviennent selon leurs propres règles de financement.
Tout document traitant de l'accompagnement à la scolarité devra obligatoirement comporter les logos des financeurs.

ARTICLE 8 : ASSURANCES

L'association fait son affaire personnelle, sans recours contre la Ville, des assurances relatives aux biens et aux personnes concernées par son activité.

ARTICLE 9 : LITIGES

Tout différend survenant dans l'interprétation des clauses de la présente convention doit être soumis par écrit aux signataires.

Dans le cas où un accord ne pourrait intervenir, le litige serait porté devant la juridiction compétente.

Lunel, le

Pour la Ville de Lunel, Le Maire	**Pour l'association Art de Thalie La Présidente**
Pierre SOUJOL	**Colette DEHONDT**

POLITIQUE DE LA VILLE

CONVENTION VILLE DE LUNEL
/
ASSOCIATION LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT DE L'HERAULT

OBJET : Accompagnement à la scolarité année 2022 / 2023

Entre :

LA VILLE DE LUNEL, représentée par Monsieur Pierre SOUJOL, Maire en exercice et habilité aux présentes par délibération du Conseil Municipal en date du 28 septembre 2022, ci-après dénommée la Ville,

D'une part,

L'ASSOCIATION LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT DE L'HERAULT, dont le siège social est sis Le Lys Blanc, 974 avenue du Pirée à Montpellier, représentée par Monsieur Michel MIAILLE, son Président, ci-après dénommée Ligue de l'enseignement de l'Hérault,

D'autre part,

Il est arrêté et convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION ET CADRE GENERAL DE L'ACTION

La Ville de Lunel favorise la réussite éducative par la mise en place d'actions d'accompagnement à la scolarité en direction des élèves du niveau élémentaire (du cours préparatoire au cours moyen) et des collégiens. Ces activités proposées sur le temps périscolaire favorisent l'enrichissement éducatif et culturel, complémentaire à celui apporté dans le cadre scolaire, pour des enfants qui ne peuvent en bénéficier suffisamment dans leur environnement familial et social.

Ces actions sont inscrites dans le cadre du « Contrat Local d'Accompagnement à la Scolarité (CLAS) », dispositif partenarial de la CAF, associant la Ville de Lunel, la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités et l'Education Nationale.

La présente convention porte sur les actions qui seront mises en œuvre par l'association Ligue de l'enseignement de l'Hérault dans ce cadre. Elle fixe, d'une part, tant le cadre général que le cadre particulier de celles-ci. Elle précise, d'autre part, les obligations réciproques des parties signataires.

ARTICLE 2 : OBJECTIFS DE L'ACTION

En conformité avec la charte nationale du CLAS, l'accompagnement à la scolarité mis en œuvre par l'association Ligue de l'enseignement de l'Hérault visera à apporter un soutien complémentaire à l'enseignement scolaire à des enfants qui ne peuvent en bénéficier au sein de leur environnement familial. Cet appui permettra aux enfants de réinvestir et de mettre en application, souvent de manière ludique et concrète, des apprentissages effectués à l'école. L'association Ligue de l'enseignement de l'Hérault assurera cet accompagnement à la scolarité en lien étroit avec les parents et l'école de l'enfant.

ARTICLE 3 : DESCRIPTIF DE L'ACTION - MISSIONS ET ENGAGEMENTS DE L'ASSOCIATION

La Ville confie à l'association Ligue de l'enseignement de l'Hérault la mise en œuvre de cinq cycles d'accompagnement à la scolarité, représentant 10 séances d'une heure trente par semaine, complétées par une séance hebdomadaire d'activités parents/enfants de deux heures.

Ces actions débuteront au plus tard la semaine du 26 septembre 2022 et se termineront la semaine du 19 juin 2023.

L'association Ligue de l'enseignement de l'Hérault s'engage à mettre en place ces actions pour les élèves de niveau élémentaire des écoles du Parc, Mario Roustan et Henri de bornier ainsi qu'en direction des élèves du collège F. Mistral comme suit:

<table>
<tr><td>Ecole Mario Roustan</td><td>mardi et vendredi</td><td>16h45 - 18h15</td><td>Salle les « Micocouliers »
196 rue Mario Roustan</td></tr>
<tr><td>Ecole Henri de Bornier</td><td>mardi et vendredi</td><td>16h45 - 18h15</td><td>Maison communale
Salle bleue N°1
50 rue F. Mistral</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Le Parc</td><td>mardi et vendredi</td><td>16h45 - 18h15</td><td rowspan="4">Local de la Ligue de l'enseignement de l'Hérault</td></tr>
<tr><td>mardi et vendredi</td><td>16h45 - 18h15</td></tr>
<tr><td>Collège F. Mistral</td><td>mardi et vendredi</td><td>17h00-18h30</td></tr>
<tr><td>Séance parents / enfants</td><td>mercredi</td><td>14h00 – 16h00</td></tr>
</table>

Chaque cycle correspond à un groupe de 10 élèves.
Les élèves à orienter prioritairement vers ces actions pourront être repérés par les enseignants et les partenaires socio-éducatifs.

L'action proposée en direction des élèves de l'école Mario Roustan se déroulera à la salle « les Micocouliers » 196 rue Mario Roustan à Lunel. Celle s'adressant aux élèves de l'école Henri de Bornier se déroulera à la Maison communale, Salle bleue N°1, 50 rue F. Mistral. Enfin, celles s'adressant aux élèves de l'école du Parc et du collège F.Mistral se dérouleront dans le local de la Ligue de l'enseignement de l'Hérault sis 2, Boulevard de la République à Lunel.

Les actions seront animées par des intervenants spécialisés salariés, assistés de bénévoles, qui tiendront un registre de présence des enfants. L'action sera organisée par une coordinatrice salariée.

Les séances porteront sur les aspects suivants :

- soutien dans le travail scolaire et apports méthodologiques (organisation et gestion du temps, compréhension des consignes, méthode de révision, écoute et respect des autres...),
- ateliers et sorties constituant des supports d'apprentissage complémentaires à l'enseignement scolaire ainsi que des vecteurs d'épanouissement et de développement de la confiance en soi : pratique d'activités manuelles, jeux de société, visites d'expositions, visites historiques de la ville de Lunel, médiathèque, atelier informatique...,
- accompagnement des parents dans leur rôle éducatif : information, sensibilisation, soutien, développement des relations avec l'école..., visant à favoriser une plus grande implication de leur part dans le suivi de la scolarité de leurs enfants.

ARTICLE 4 : DURÉE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour l'année scolaire 2022 / 2023.

ARTICLE 5 : FINANCEMENT DE L'ACTION

Un cycle d'accompagnement à la scolarité correspond à la prise en charge d'un groupe de 10 élèves selon les volumes d'intervention précisés à l'article 3.
La participation financière de la Ville à ces actions telles que décrites ci-dessus sera de 8 000 € (huit mille euros).
Si l'ensemble des engagements de l'association (effectifs, volumes d'intervention, durée…) sont mis en œuvre, le financement des actions telles que décrites ci-dessus sera de 8 000 €.
Dans le cas où ils ne seraient pas intégralement réalisés, le paiement sera effectué à hauteur de la partie de chaque action réellement effectuée.

ARTICLE 6 : MODALITÉS DE PAIEMENT DE LA PARTICIPATION MUNICIPALE

La Ville se libérera de sa participation financière d'un montant de 8 000 €, de la manière suivante :

- **30 %** à la signature de la convention, soit un montant de 2 400 € (deux mille quatre cent euros) avec un versement effectif dès réception :

  - de la liste des enfants inscrits pour chaque cycle (*cette liste indique nécessairement le nombre et les noms des enfants bénéficiaires des actions*),
  - de la liste des intervenants salariés et bénévoles pour chaque cycle (*cette liste indique nécessairement le nombre et les noms des accompagnateurs et coordonnateurs des actions*),
  - d'une facture se référant à la présente convention accompagnée d'un RIB de l'association.

- **40 %** au mois de février 2022, soit un montant de 3 200 € (trois mille deux cent euros) avec un versement effectif dès réception (date limite 31 janvier 2023):
  - d'un bilan intermédiaire de l'action :
    - état de la fréquentation effective pour chaque cycle, (*cet état indique nécessairement le nombre et les noms des enfants bénéficiaires des actions et effectivement présents*),
    - liste des intervenants salariés et bénévoles pour chaque cycle (*cette liste indique nécessairement le nombre et les noms des accompagnateurs et coordonnateurs des actions*),
  - d'une facture se référant à la présente convention.

- Le montant du solde sera fonction du nombre de participants aux actions et du nombre de semaines d'intervention, en rapport avec les objectifs fixés aux articles 3 et 5 de la présente convention. Le versement sera effectif dès réception (date limite 29 juillet 2023) :

  - du bilan final qualitatif, quantitatif et financier de l'action :
    - état de la fréquentation effective pour chaque cycle, (*cet état indique nécessairement le nombre et les noms des enfants bénéficiaires des actions et effectivement présents*),
    - liste des intervenants salariés et bénévoles pour chaque cycle (*cette liste indique nécessairement le nombre et les noms des accompagnateurs et coordonnateurs des actions*),
  - d'une facture se référant à la présente convention.

Le versement du solde sera conditionné par le strict respect des modalités d'intervention fixées par la convention.

ARTICLE 7 : PARTENARIAT

Les autres financeurs de l'action définissent leurs propres modalités de partenariat avec l'association Ligue de l'enseignement de l'Hérault et interviendront selon leurs propres règles de financement.

Tout document traitant de l'accompagnement à la scolarité devra obligatoirement comporter les logos des financeurs.

ARTICLE 8 : ASSURANCES

L'association Ligue de l'enseignement de l'Hérault fait son affaire personnelle, sans recours contre la Ville, des assurances relatives aux biens et aux personnes concernées par son activité.

ARTICLE 9 : LITIGES

Tout différend survenant dans l'interprétation des clauses de la présente convention doit être soumis par écrit aux signataires.

Dans le cas où un accord ne pourrait intervenir, le litige serait porté devant la juridiction compétente.

Lunel, le

Pour la Ville de Lunel,	**Pour la Ligue de l'Enseignement de l'Hérault**
Le Maire	**Le Président**
Pierre SOUJOL	**Michel MIAILLE**

M. C. CHABERT : Concernant les apports proposés par la ville connaissez-vous le montant total de chaque action ? C'est-à-dire les actions pour l'Art de Thalie et les actions pour la Ligue de l'Enseignement de l'Hérault. Par ailleurs, son groupe souhaite voter par division, à savoir : que le Rassemblement National vote « pour » l'Art de Thalie et « contre » La Ligue de l'Enseignement de l'Hérault.

Monsieur le Maire répond que nous avons le coût de ces actions mais il n'est pas certain que l'on ait le coût total.

M. BENIATTOU explique que de manière générale il faut comprendre que les 13 337 € correspondent à la part de la ville et que d'autres partenaires y participent aussi finanièrement.

M. C. CHABERT demande le montant total.

Monsieur le Maire propose de le lui communiquer ultérieurement.

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve les conventions d'actions d'accompagnement à la scolarité pour l'année scolaire 2022/2023 sauf pour la Ligue de l'Enseignement de l'Hérault, pour laquelle le vote est le suivant : approbation à la majorité absolue des voix, 2 voix contre : M. C. CHABERT plus le pouvoir de Mme PLANE et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer les dites conventions et plus généralement à faire le nécessaire pour en assurer la parfaite exécution.

6.3 - ABATTEMENT DE LA TFPB DANS LES QUARTIERS PRIORITAIRES DE LA POLITIQUE DE LA VILLE : AVENANT N°3 À LA CONVENTION CONCLUE AVEC HÉRAULT LOGEMENT ET L'ÉTAT

Rapporteur : M. BENIATTOU.

Annexe : avenant n°3 à la convention TFPB conclue avec Hérault Logement

Le 23 décembre 2015, Hérault Logement a conclu avec la Ville de Lunel et l'État une convention relative à l'utilisation de l'abattement de la taxe foncière sur les propriétés bâties (TFPB) dans les quartiers prioritaires de la Politique de la ville. Cette convention est rattachée au Contrat de ville de Lunel, dont ce bailleur social est signataire, et qui a été prorogé jusqu'au 31 décembre 2023. Elle a fait l'objet d'un premier avenant le 28 décembre 2018, venant préciser que sa durée s'étendrait jusqu'au terme du Contrat de ville et venant actualiser pour les années 2019 et 2020 le plan d'actions initialement prévu.

Un second avenant a été conclu le 19 septembre 2019 pour mettre à jour les plans d'actions annuels 2021 et 2022.

Hérault Logement bénéficie d'une mesure d'abattement de 30% de la TFPB correspondant à son patrimoine situé au sein de la géographie prioritaire de la Politique de la ville. En contrepartie de cet avantage fiscal, le bailleur social doit mettre en place un plan d'actions pour l'amélioration du cadre de vie des locataires et le développement social, à travers un renforcement des moyens de gestion de droit commun et la mise en œuvre d'actions spécifiques. Ce plan d'actions, dont le montant doit au moins atteindre celui correspondant à l'abattement de la TFPB, peut ainsi porter sur la présence du personnel de proximité et la formation de celui-ci, l'entretien et la maintenance du patrimoine, la gestion des déchets, la tranquillité publique, la concertation et la sensibilisation des locataires ainsi que le développement du lien social et l'insertion.

La convention définit un plan d'actions et détermine les modalités de suivi et de pilotage de la démarche.

Il est proposé de conclure un troisième avenant à la convention initiale liant Hérault Logement, la Ville de Lunel et l'État. Celui-ci a pour objet d'actualiser le programme d'actions annuel 2023 constituant la contrepartie de l'abattement de la TFPB.

Il est proposé au Conseil :
- d'APPROUVER dans tout son contenu l'avenant n°3 à la convention sus-mentionnée,
- d'AUTORISER Monsieur le Maire ou son repréentant à signer ledit document et à faire le nécessaire pour en assurer la parfaite exécution.

La convention initiale est consultable au Secrétariat général, aux jours et horaires d'ouverture du service.

Il est demandé au Conseil de bien vouloir se prononcer.

CONTRAT DE VILLE DE LUNEL
2015-2023

Avenant n°3 à la convention d'utilisation de l'abattement de TFPB dans les quartiers prioritaires de la Politique de la ville

---

ENTRE

D'une part, **L'Etat**,
Préfecture de l'Hérault
Place des Martyrs de la Résistance
34000 MONTPELLIER
Représenté par Hugues MOUTOUH, Préfet de l'Hérault

ET

D'autre part, **la Ville de LUNEL**,
Hôtel de Ville
240 avenue Victor Hugo
CS 30403
34403 LUNEL
Représentée par Monsieur Pierre SOUJOL, Maire en exercice et habilité aux présentes par délibération du Conseil Municipal en date du 16 décembre 2020

ET

D'autre part, **Hérault Logement**, Office Public de l'Habitat
100 rue de l'Oasis
CS 67 249
34085 MONTPELLIER
Représenté par Vincent GAUDY, Président

Préambule

Les organismes HLM signataires d'un Contrat de ville et possédant du patrimoine au sein de la géographie prioritaire de la Politique de la ville peuvent bénéficier d'une mesure d'abattement de 30% de la taxe foncière sur les propriétés bâties (TFPB) correspondant aux logements concernés, pour la durée du Contrat de ville.
En contrepartie de cet avantage fiscal, le bailleur social doit mettre en place un plan d'actions pour l'amélioration du cadre de vie des locataires et le développement social, à travers un renforcement des moyens de gestion de droit commun et la mise en œuvre d'actions spécifiques. Ce plan d'actions, dont le montant doit au moins atteindre celui correspondant à l'abattement de la TFPB, peut ainsi porter sur :

- Le renforcement de la présence de personnel de proximité ;
- La formation / soutien des personnels de proximité ;
- Le sur-entretien ;
- La gestion des déchets et encombrants / épaves ;
- La tranquillité résidentielle ;
- La concertation / sensibilisation des locataires ;
- Le lien social, le vivre ensemble ;
- Les petits travaux d'amélioration de la qualité de service.

Une convention d'utilisation de l'abattement de TFPB a ainsi été signée le 23 décembre 2015 entre l'Etat, la Ville de Lunel et Hérault Logement. Cette convention est rattachée au Contrat de ville de Lunel, dont Hérault Logement est signataire.
Elle définit le cadre d'intervention et les modalités de suivi et de pilotage de la démarche. Elle établit également le programme d'actions à réaliser.
Hérault Logement a produit les bilans de la mise en œuvre de ce programme d'actions pour les années 2016 à 2019.

Par avenant n°1 du 28 décembre 2018, le Contrat de ville de Lunel, initialement conclu pour la période 2015 à 2020, a été prorogé jusqu'au 31 décembre 2022.
En conformité avec l'article I bis, ajouté par l'avenant n°1 à la convention d'utilisation de l'abattement de TFPB, ladite convention est donc également prorogée jusqu'au 31 décembre 2023.

Par avenant n°2 du 20 septembre 2019, les programmes d'actions 2021 et 2022 ont été mis à jour et constitue la contrepartie de l'abattement de la T.F.P.B.

Le présent avenant (avenant n°3) a pour objet d'actualiser le plan d'actions pour l'année 2023 compte tenu de la prorogation du contrat de ville jusqu'au 31 décembre 2023.

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Modification de la convention initiale

L'article 5 « Programme d'actions faisant l'objet de l'abattement de TFPB » est modifié comme suit.
Le programme d'actions présenté dans cet article et détaillé dans l'annexe initiale ainsi que dans l'annexe rattachée à l'avenant n°2 est actualisé pour l'année 2023, au moyen d'une nouvelle annexe, jointe au présent avenant.

Article 2 : Autres articles de la convention initiale

Les articles de la convention initiale d'utilisation de l'abattement de TFPB qui n'ont pas été modifiés par le présent avenant continuent à s'appliquer.

Le

Fait à Lunel, en 3 exemplaires originaux.

Pour l'Etat,
Hugues MOUTOUH

Préfet de l'Hérault

Pour la Ville de Lunel,
Pierre SOUJOL

Maire de LUNEL
Président de la Communauté de communes du Pays de Lunel

Pour Hérault Logement,
Vincent GAUDY

Président

CONTRAT DE VILLE DE LUNEL 2015/2023 – PLAN D'ACTIONS 2023 DANS LE CADRE DE L'ABATTEMENT DE LA TFPB

HERAULT LOGEMENT

Quartier Prioritaire : Centre et Périphérie

Nombre de logements concernés : 257 (hors foyers locaux)

Axes	Actions	Estimation du coût ou Participation financière	Prévisionnel dépense TFPB 2023
Gestion des déchets et encombrants / épaves	Gestion des encombrants : agents et véhicule pour collecte - 1er partie réalisée par les agents HL avec nettoyage des locaux OM + appui de la régie enlèvement des encombrants 1 fois semaine (cvt)	8400 €	8400 €
travaux d'amélioration	Réfection des sols dans les logements "La Brèche"	50000 €	50000 €
	Réhabilitation électrique dans les logements "La Brèche"	50000 €	50000 €
Professionnalisation de nos agents de proximité pour un meilleur service	Formation EDL et HSS & Quali HLM habilitation électrique	2500 €	2500 €
		TOTAL	110900 €

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve dans tout son contenu l'avenant n°3 à la convention sus-mentionnée et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer ledit document et à faire le nécessaire pour en assurer la parfaite exécution.

6.4 - ABATTEMENT DE LA TFPB DANS LES QUARTIERS PRIORITAIRES DE LA POLITIQUE DE LA VILLE : AVENANT N°3 À LA CONVENTION CONCLUE AVEC ACM HABITAT ET L'ÉTAT

Rapporteur : M. BENIATTOU.

Annexe : Avenant n°3 à la convention TFPB conclue avec ACM Habitat et l'État

Le 23 décembre 2015, ACM HABITAT a conclu avec la Ville de Lunel et l'État une convention relative à l'utilisation de l'abattement de la taxe foncière sur les propriétés bâties (TFPB) dans les quartiers prioritaires de la Politique de la ville. Cette convention est rattachée au Contrat de ville de Lunel, dont ce bailleur social est signataire, et qui a été prorogé jusqu'au 31 décembre 2023. Elle a fait l'objet d'un premier avenant le 28 décembre 2018, venant préciser que sa durée s'étendrait jusqu'au terme du Contrat de ville et venant actualiser pour les années 2019 et 2020 le plan d'actions initialement prévu.

Un second avenant a été conclu le 19 septembre 2019 pour mettre à jour les plans d'actions annuels 2021 et 2022.

ACM HABITAT bénéficie d'une mesure d'abattement de 30% de la TFPB correspondant à son patrimoine situé au sein de la géographie prioritaire de la Politique de la ville. En contrepartie de cet avantage fiscal, le bailleur social doit mettre en place un plan d'actions pour l'amélioration du cadre de vie des locataires et le développement social, à travers un renforcement des moyens de gestion de droit commun et la mise en œuvre d'actions spécifiques. Ce plan d'actions, dont le montant doit au moins atteindre celui correspondant à l'abattement de la TFPB, peut ainsi porter sur la présence du personnel de proximité et la formation de celui-ci, l'entretien et la maintenance du patrimoine, la gestion des déchets, la tranquillité publique, la concertation et la sensibilisation des locataires ainsi que le développement du lien social et l'insertion.

La convention définit un plan d'actions et détermine les modalités de suivi et de pilotage de la démarche.
Il est proposé de conclure un troisième avenant à la convention initiale liant ACM HABITAT, la Ville de Lunel et l'État. Celui-ci a pour objet d'actualiser le programme d'actions annuel 2023 constituant la contrepartie de l'abattement de la TFPB.

Il est proposé au Conseil :
- d'APPROUVER dans tout son contenu l'avenant n°3 à la convention sus-mentionnée,
- d'AUTORISER Monsieur le Maire à signer ledit document et à faire le nécessaire pour en assurer la parfaite exécution.

La convention initiale est consultable au Secrétariat général, aux jours et horaires d'ouverture du service.

Il est demandé au Conseil de bien vouloir se prononcer.

CONTRAT DE VILLE DE LUNEL
2015-2023

Avenant n°3 à la convention d'utilisation de l'abattement de TFPB dans les quartiers prioritaires de la commune de Lunel

---

ENTRE

D'une part, **L'Etat**,
Préfecture de l'Hérault
Place des Martyrs de la Résistance
34000 MONTPELLIER
Représenté par Hugues MOUTOUH, Préfet de l'Hérault

ET

D'autre part, **la Ville de LUNEL**,
Hôtel de Ville
240 avenue Victor Hugo
CS 30403
34403 LUNEL
Représentée par Monsieur Pierre SOUJOL, Maire en exercice et habilité aux présentes par délibération du Conseil Municipal en date du 16 décembre 2020

ET

D'autre part, **ACM Habitat**, Office Public de l'Habitat de Montpellier Méditerranée métropole
407, avenue du professeur Etienne Antonelli
CS 15 590
34 074 MONTPELLIER Cedex 3
Représenté par Michel CALVO, Président

Préambule

Les organismes HLM signataires d'un Contrat de ville et possédant du patrimoine au sein de la géographie prioritaire de la Politique de la ville peuvent bénéficier d'une mesure d'abattement de 30% de la taxe foncière sur les propriétés bâties (TFPB) correspondant aux logements concernés, pour la durée du Contrat de ville.
En contrepartie de cet avantage fiscal, le bailleur social doit mettre en place un plan d'actions pour l'amélioration du cadre de vie des locataires et le développement social, à travers un renforcement des moyens de gestion de droit commun et la mise en œuvre d'actions spécifiques. Ce plan d'actions, dont le montant doit au moins atteindre celui correspondant à l'abattement de la TFPB, peut ainsi porter sur :

- Le renforcement de la présence de personnel de proximité ;
- La formation / soutien des personnels de proximité ;
- Le sur-entretien ;
- La gestion des déchets et encombrants / épaves ;
- La tranquillité résidentielle ;
- La concertation / sensibilisation des locataires ;
- Le lien social, le vivre ensemble ;
- Les petits travaux d'amélioration de la qualité de service.

Une convention d'utilisation de l'abattement de TFPB a ainsi été signée le 23 décembre 2015 entre l'Etat, la Ville de Lunel et ACM Habitat. Cette convention est rattachée au Contrat de ville de Lunel, dont ACM Habitat est signataire.
Elle définit le cadre d'intervention et les modalités de suivi et de pilotage de la démarche. Elle établit également le programme d'actions à réaliser.
ACM Habitat a produit les bilans de la mise en œuvre de ce programme d'actions pour les années 2016 à 2019.

Par avenant n°1 du 28 décembre 2018, le Contrat de ville de Lunel, initialement conclu pour la période 2015 à 2020, a été prorogé jusqu'au 31 décembre 2022.
En conformité avec l'article I bis, ajouté par l'avenant n°1 à la convention d'utilisation de l'abattement de TFPB, ladite convention est donc également prorogée jusqu'au 31 décembre 2023.

Par avenant n°2 du 20 septembre 2019, les programmes d'actions 2021 et 2022 ont été mis à jour et constitue la contrepartie de l'abattement de la T.F.P.B.

Le présent avenant (avenant n°3) a pour objet d'actualiser le plan d'actions pour l'année 2023 compte tenu de la prorogation du contrat de ville jusqu'au 31 décembre 2023.
.

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Modification de la convention initiale

L'article IV « Programme d'actions faisant l'objet de la convention d'utilisation de l'abattement de TFPB » est modifié comme suit.
Le programme d'actions présenté dans cet article et détaillé dans l'annexe initiale ainsi que dans l'annexe rattachée à l'avenant n°2 est actualisé pour l'année 2023, au moyen d'une nouvelle annexe, jointe au présent avenant.

Article 2 : Autres articles de la convention initiale

Les articles de la convention initiale d'utilisation de l'abattement de TFPB qui n'ont pas été modifiés par le présent avenant continuent à s'appliquer.

Le

Fait à Lunel, en 3 exemplaires originaux.

Pour l'Etat,
Hugues MOUTOUH

Préfet de l'Hérault

Pour la Ville de Lunel,
Pierre SOUJOL

Maire de LUNEL
Président de la Communauté de communes du Pays de Lunel

Pour ACM Habitat,
Michel CALVO

Président

CONTRAT DE VILLE DE LUNEL 2015/2023 – PLAN D'ACTIONS 2023 DANS LE CADRE DE L'ABATTEMENT DE LA TFPB

ACM HABITAT

Quartier Prioritaire : Centre et Périphérie
Nombre de logements concernés : 525
Abattement prévisionnel : 172 000 €

Axes	Thème Principal des Actions	Actions	Calendrier	Dépense Prévisionnelle Valorisée TFPB
Renforcement de la présence du personnel de proximité (par rapport à présence dans patrimoine hors QPV)	**Coordonateur HLM de la gestion de Proximité**	Création d'un poste de référent Politique de la Ville dédié à la Proximité	2023	3 500
	Agents de médiation sociale	Création de postes d'agents de Médiation pour gestion des conflits privés	2023	8 454
	Référents Sécurité	Création d'un poste Santé et sécurité dédié à la Proximité	2023	1 300
Formation / Soutien des personnels de proximité	**Formations spécifiques (relation client, gestions des conflits, compréhension du fonctionnement social,…)**	Plusieurs cycles de formation	2023	3 000
Sur entretien	*Renforcement du Nettoyage*	Dotation Budgétaire complémentaire pour sur entretien	2023	56 000
	Réparations des équipements vandalisés Enlèvement de tags et de graffitis	Dotation Budgétaire complémentaire pour sur entretien	2023	19 000
Gestion des déchets et encombrants / épaves	**Gestion des encombrants**	Marché de collecte des encombrants avec Régie de Lunel	2023	28 000
	Enlèvement des épaves	Dotation Budgétaire complémentaire pour sur entretien	2023	1 000
Concertation / Sensibilisation des Locataires	**Dispositifs spécifiques à la sensibilisation de maîtrise des charges, collecte sélective, nouveaux usages, gestes éco-citoyen,…**	Actions de sensibilisation en porte-à-porte sur les thèmes de la collecte sélective et des éco-gestes	2023	2 000
Tranquillité résidentielle	**Dispositif Tranquilité**	Continuité de la Convention signée avec la Gendarmerie	2023	0

CONTRAT DE VILLE DE LUNEL 2015/2023 – PLAN D'ACTIONS 2023 DANS LE CADRE DE L'ABATTEMENT DE LA TFPB

ACM HABITAT

Animation, lien social, vivre ensemble	**Soutien aux actions favorisant le "vivre ensemble"**	Soutien et Aide à la mise en place de jardin partagé	2023	20 000
		Budget Participatif	2023	30 000
		Cinéma plein air	2023	2 340
	Actions d'insertion (chantiers jeunes, chantiers d'insertion)	Marché d'entretien des espaces verts avec Régie de Lunel	2023	14 000
		Chantier Insertion	2023	0
Petits travaux d'amélioration de la qualité de service (hors quartiers NPNRU)	*Surcoûts de remise en état de logements*	Dotation Budgétaire	2023	27 000
	Petits travaux d'amélioration du cadre de vie	Dotation Budgétaire pour travaux d'amélioration du cadre de vie	2023	projet ANRU à venir
		TOTAL		**215 594**

Légende

En Gras : Actions spécifiques

En Italique : Actions de renforcement

M. C. CHABERT émet une observation concernant la gestion des déchets sur la Roquette, il y passe régulièrement et voit que les containers débordent constamment. Il y a un amoncellement de déchets au sol. Dans les actions prévues est-il envisagé d'aborder le sujet, cela avait déjà été le cas, on devait enterrer les poubelles, c'était une solution envisagée. Or sur les actions entreprises on ne parle plus de gestion des déchets souterrains. Par conséquent il s'interroge car à la Roquette les déchets s'entassent partout, sur la chaussée, les jardins, les voies publiques.

Monsieur le Maire indique qu'une action est prévue en 2023 par ACM. Effectivement, ces poubelles sont souvent désordonnées et c'est un réel besoin de les enterrer.

M. C. CHABERT souligne une particularité qui se produit dans ces immeubles, des personnes extérieures aux immeubles viennent déposer leurs ordures dans les containers pour éviter de payer la taxe sur les déchets.

Monsieur le Maire constate que c'est une réalité, on essaie de motiver, d'orienter avec la police municipale mais c'est très difficile à contrôler. Il y a aussi les gardiens qui surveillent le secteur.

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve dans tout son contenu l'avenant n°3 à la convention sus-mentionnée et autorise Monsieur le Maire à signer ledit document et à faire le nécessaire pour en assurer la parfaite exécution.

7 – PETITE ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE ET VIE ASSOCIATIVE

7.1 - ACTUALISATION DES RÈGLEMENTS DE FONCTIONNEMENT DES STRUCTURES MUNICIPALES DE LA PETITE ENFANCE

Rapporteur : Mme DERDOUR.

Annexes : Règlements de fonctionnement des 3 structures municipales de la Petite Enfance

Les règlements des structures municipales de la Petite Enfance de la ville de Lunel précisent l'organisation et le fonctionnement de chaque structure. Il reprend les modalités d'inscription, les conditions d'admission, l'établissement des contrats et de participation financière des familles en lien avec les barèmes CNAF. Ils fixent la fonction et les missions des professionnelles qui assurent l'accueil des enfants au sein de l'équipement et les relations contractuelles avec les parents.
Depuis la précédente révision des règlements de fonctionnement approuvée lors du conseil Municipal du 11 décembre 2019, la réglementation a évolué par la publication du décret n°2021-1131 du 30 août 2021 de la loi d'Accélération de de Simplification de l'Action Publique «ASAP », qui a pour objectifs la clarification et la simplification de la réglementation des services aux familles en vue de contribuer au maintien et au développement de l'offre d'accueil.
Dans ce cadre, il est donc nécessaire de procéder à l'actualisation des règlements de fonctionnement, intégrant les modalités détaillées ci-dessous pour les 3 structures municipales de la Petite Enfance,

- Établissement d'accueil occasionnel « l'Ile aux enfants »
- L'établissement multi accueil « le manège enchanté »
- La Micro-Crèche « Babilune »

Les principales modifications concernent :
- le référent santé et accueil inclusif : les Établissements d'Accueil de Jeunes Enfants ont l'obligation de disposer d'un référent Santé & Accueil inclusif y compris pour les micro-crèches. Il est chargé d'informer, de sensibiliser et de conseiller la direction et l'équipe en matière de santé du jeune enfant et d'accueil inclusif des enfants en situation de handicap ou atteints de maladie chronique. La convention a été adoptée lors du Conseil Municipal du 11 juillet 2022. Les vacations, effectuées par une infirmière libérale, ont débuté depuis le 1er septembre 2022.
- la capacité d'accueil : afin d'optimiser les places d'accueil, l'augmentation de la capacité d'accueil passe de 10 % à 15 %, à condition que le maximum hebdomadaire n'excède pas 100 % et sous réserve que l'encadrement et les locaux le permettent.

- le traitement et soin médicaux : désormais il est possible qu'une professionnelle administre des médicaments à l'enfant pendant son temps d'accueil sans qu'elle soit issue nécessairement de la filière médicale, sur présentation d'une ordonnance et respect de protocoles d'administration des médicaments et tenue d'un registre d'administration des médicaments au sein de la crèche ;
- l'ajout d'annexes venant compléter le règlement concernant en particulier les mesures d'hygiène préventive est renforcée en cas de maladie contagieuse et inclus les conduites à tenir en cas de suspicion de maltraitance.

Il est donc proposé au Conseil de bien vouloir approuver dans tous leur contenu, les termes des règlements actualisés des 3 structures municipales de la Petite Enfance, tels qu'annexés, à compter du mois de septembre 2022. Ces trois règlements feront l'objet d'un arrêté municipal affiché au sein de chaque structure.

Par conséquent, il est proposé au Conseil :
- d'APPROUVER dans tout son contenu l'avenant n°3 à la convention sus-mentionnée,
- d'AUTORISER Monsieur le Maire à signer ledit document et à faire le nécessaire pour en assurer la parfaite exécution.
Il est demandé au Conseil de bien vouloir se prononcer.

Règlement de fonctionnement

ÉTABLISSEMENT MUNICIPAL MICRO-CRÈCHE

« BABILUNE »

Règlement de fonctionnement adopté le : …….....

Par le Conseil Municipal de la Ville de Lunel

Cachet, signature :

Visa Conseil Départemental	Visa Caisse d'Allocations familiales
Le	Le

Table des matières

1. Présentation de la structure....3
1.2.1 Nature de l'accueil....3
1.2.2.Type d'accueil....3
a) L'accueil régulier....3
b) L'accueil occasionnel....3
c) L'accueil d'urgence....3
1.3. Capacité d'accueil....3
1.4. Age des enfants....3
2.1. Dénomination....4
2.2. L'Assurance....4
3.1. Le référent technique....5
4. La continuité de la fonction de direction....5
5. Modalités du concours du référent « Santé et Accueil inclusif » et de l'équipe pluridisciplinaire 5
5.1. Le référent « Santé et Accueil inclusif »....5
5.2. Le personnel de santé....6
5.3.1 Le personnel encadrant les enfants....6
5.3.2 Le personnel technique et d'entretien....6
5.3.3 Les stagiaires....6
6. Modalité d'inscription....7
6.1 Lieu et modalités d'inscription....7
6.2. Pièces justificatives à fournir pour le dossiers d'admission....7
6.2.1 Le dossier famille....7
6.2.2 Le dossier financier....7
6.2.3 Le dossier de l'enfant....8
6.3. Les modalités concernant l'accueil des publics spécifiques....8
6.3.1 Parents engagés dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle....8
6.3.2 Enfants présentant un handicap ou atteints d'une affection....8
7. Modalités d'admission et de séjour....8
7.1 Certificat médical d'absence de contre indication à l'accueil en collectivité....8
Il doit être daté de moins de 2 mois et établi par le médecin traitant de l'enfant....8
7.8. L'adaptation progressive de l'enfant à la vie en collectivité....10
7.10. L'hygiène, le change et les vêtements....11
7.12. Le sommeil....11
7.13. L'éveil, les sorties et promenades....11
8. Les modalités de délivrance des soins spécifiques et d'accueil de l'enfant malade ou présentant un handicap ou une affection nécessitant une attention particulière....11
9. Contractualisation et réservation....12
9.1.Le contrat d'accueil....12
9.2. La réservation....12
9.3.Tarification et facturation....13
9.4. Les modalités de comptage des heures....13
9.5. Le calcul des tarifs....13
9.5.1. Le barème national des participations familiales....13
9.6. La facturation....14
9.6.1. En accueil régulier....14
9.6.2. En accueil occasionnel....15
9.6.3. En accueil d'urgence....15
10. Utilisation du règlement de fonctionnement et ratification....15
Annexe 1....17
Annexe 2....18
Annexe 3....20
Annexe 4....22
annexe 5....23
annexe 6....24
annexe 7....25
annexe 8....26
annexe 9....27
Annexe 10....28

1. Présentation de la structure

Micro-crèche qui fonctionne en mode PSU : financement direct de la Caf au moyen de la Prestation de Service Unique (PSU) versée au gestionnaire.

1.1. Identité

Micro-crèche « Babilune »
8, esplanade Jacques BREL
34400 LUNEL

Tel : 04 67 87 84 83

Courriel : micro.creche@ville-lunel.fr

1.2. Service et forme d'accueil

1.2.1 Nature de l'accueil

La micro-crèche est un service municipal qui a pour fonction d'accueillir de jeunes enfants dont les parents sont domiciliés sur Lunel.

1.2.2.Type d'accueil

Afin de différencier la pluralité des demandes d'accueil, il est possible de distinguer différentes options :

a) L'accueil régulier

L'enfant est connu et inscrit dans la structure pour un nombre d'heures réservées, sur une année maximum, en fonction des besoins de la famille. Un contrat de mensualisation est alors établi, pour une durée maximale d'un an, de date à date.

b) L'accueil occasionnel

L'enfant est déjà connu de la structure, il est accueilli pour une durée limitée ne se renouvelant pas à un rythme prévisible d'avance. Les heures réalisées sont facturées en fin de mois. L'accueil se réserve auprès du référent technique, par téléphone ou sur le lieu d'accueil, en fonction des besoins des familles et des disponibilités de la structure.

c) L'accueil d'urgence

Il s'agit du cas où l'enfant n'a jamais fréquenté la structure et pour lequel les parents sont dans une situation d'urgence sociale ou ayant une demande d'accueil urgente. Il n' y a pas de réservation et l'aménagement de l'accueil est à l'heure.

1.3. Capacité d'accueil et Taux d'encadrement

La capacité d'accueil de la micro-crèche est de 12 places qui peuvent être utilisées pour de l'accueil occasionnel, régulier ou d'urgence. La capacité est modulée en fonction des créneaux horaires (cf. annexe 1).

L'article 6 alinéa 2 du décret du 30 août 2021, modifiant l'article 2324-27 du décret du 7 juin 2010, autorise une augmentation de la capacité d'accueil de 15 %, à condition que le maximum hebdomadaire n'excède pas 100 % et sous réserve que l'encadrement et les locaux le permettent, afin d'optimiser les places d'accueil.

Le taux d'encadrement est de :
- Une professionnelle pour 5 enfants qui ne marchent pas,
- Une professionnelle pour 8 enfants qui marchent.

1.4. Age des enfants

La structure accueille les enfants de 10 semaines à 4 ans ainsi que des enfants en périscolaire, selon les places disponibles, le mercredi et pendant les vacances scolaires.

La micro-crèche peut également accueillir des enfants porteurs de handicaps, jusqu'à leur 6ème anniversaire, sous réserve de l'avis du médecin de PMI et du médecin de l'établissement. Lorsque les parents bénéficient de l'Allocation pour l'Éducation de l'Enfant Handicapé (AEEH), le

gestionnaire perçoit la PSU pour cet accueil.

1.5. Jours et heures d'ouverture

La structure accueille les enfants du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30. Les horaires sont susceptibles d'être modifiés occasionnellement ou en cas de force majeure. L'établissement s'engage à prévenir les familles dans les meilleurs délais.

L'accueil des enfants se fera entre 7h30 et 9h30 le matin et à partir de 14h30 l'après-midi.

Les parents doivent venir chercher leur enfant avant 12h30 pour les matinées et avant 18h30 pour les après-midi.

Afin de respecter le sommeil des enfants présents, aucun accueil ou départ ne pourra se faire entre 12h30 et 14h30.

La structure sera fermée les jours fériés, 3 semaines en été, 1 semaine à Noël, 1 semaine au printemps et le lundi de Pentecôte.

Les familles seront prévenues en début d'année des dates de fermeture.

Des fermetures exceptionnelles peuvent être décidées par la commune.

2. Présentation du gestionnaire

2.1. Dénomination

L'établissement micro-crèche est placé sous la responsabilité administrative et juridique du Maire.

Adresse : Mairie de Lunel
240, avenue Victor Hugo
CS 30403
34403 Lunel Cedex

Tel : 04.67.87.83.00

2.2. L'Assurance

La Ville de Lunel est assurée au titre de la Responsabilité Civile. Les agents municipaux et les bénévoles sont couverts pour les dommages causés ou subis dans le cadre de l'activité menée au nom de la collectivité.

Les enfants sont également couverts au titre de la Responsabilité Civile : la Ville bénéficie d'une garantie étendue dite "enfants confiés". Il s'agit d'une garantie individuelle accident couvrant les enfants confiés de manière étendue pour tout dommage :

SMACL ASSURANCES
TSA 67211
79060 NIORT CEDEX 9

Numéro de police = 034931/T

3. Fonction de direction

L'ensemble du personnel est soumis au contrôle de la médecine du travail pour s'assurer que son état de santé est compatible avec la vie en collectivité et est tenu au secret professionnel.

La proportion du personnel diplômé correspond à 40% au moins de l'effectif.

Le gestionnaire s'assure que les personnes recrutées :

- justifient des qualifications et expériences professionnelles requises par la réglementation en vigueur (articles R.2324-34 et suivants du Code de la santé publique) ;
- ont subi un examen médical les déclarant aptes à l'emploi ;
- sont à jour de leurs vaccinations conformément au calendrier légal ;
- n'ont pas été condamnées pour des faits contraires à l'honneur, à la probité et aux bonnes mœurs et satisfont aux dispositions de l'article L.133-6 du Code de l'action sociale et des familles.

L'attestation du gestionnaire sera transmise à la Protection Maternelle Infantile (PMI) et à la Caisse d'Allocations Familiales (CAF) à chaque changement.

3.1. Le référent technique

C'est une Éducatrice de Jeunes Enfants diplômée d'État justifiant de 3 ans d'expérience professionnelle au moment de son recrutement sur la structure. Elle sera présente deux jours par semaine sur la structure.

- Elle est responsable de l'organisation et du bon fonctionnement de la structure.
- Elle assure la qualité du service et le management du personnel placé sous sa responsabilité hiérarchique.
- Elle accueille, oriente et coordonne la relation aux familles ou substituts parentaux : inscription, suivi médical...
- Elle veille à la bonne adaptation des enfants et au respect de leurs besoins.
- Elle favorise l'intégration d'un enfant porteur d'un handicap ou atteint d'une affection nécessitant des soins ou une attention particulière.
- Elle définit le cadre des soins d'urgence et assure la mise en œuvre des préconisations et protocoles définis par le médecin de l'établissement.
- Elle développe et anime des partenariats.
- Elle est responsable de la gestion administrative de la structure et veille au respect des règlements et des engagements des différentes parties concernées.
- Elle met en œuvre et suit le projet pédagogique.
- Elle assure les conditions de vie, d'hygiène et de sécurité des enfants dans la structure.

3.2. Les adjointes

Il n'y a pas d'adjointe identifiée au sein de la structure.

4. La continuité de la fonction de direction

En l'absence de la référente technique, la continuité et la qualité de l'accueil sont assurées par l'auxiliaire de puériculture et les CAP petite enfance. Elles peuvent s'adresser au responsable du service enfance et éducation en cas d'urgence.

5. Modalités du concours du référent « Santé et Accueil inclusif » et de l'équipe pluridisciplinaire

5.1. Le référent « Santé et Accueil inclusif »

L'Établissement s'assure du concours régulier du référent « Santé et Accueil Inclusif ».

- Il informe sensibilise, et conseille la direction et l'équipe de l'établissement en matière de santé du jeune enfant et d'accueil inclusif des enfants en situation de handicap ou atteint de maladie chronique.
- Il présente et explique aux professionnels chargés de l'encadrement des enfants les protocoles prévus pour les traitements et soins médicaux des enfants pris en charge.
- Il apporte son concours pour la mise en œuvre des mesures nécessaires à la bonne adaptation, au bien-être, au bon développement des enfants et au respect de leurs besoins dans l'établissement.
- Il veille à la mise en place de toutes les mesures nécessaires à l'accueil inclusif des enfants en situation de handicap, vivant avec une affection chronique, ou présentant tout problème de santé nécessitant un traitement ou une attention particulière.
- Il aide et accompagne l'équipe dans la compréhension et la mise en œuvre d'un projet d'accueil individuel élaboré par le médecin traitant de l'enfant dont l'état de santé le nécessite, en accord avec sa famille.
- Il assure des actions d'éducation et de promotion de la santé auprès des professionnels, notamment en matière de recommandations nutritionnelles, d'activités physiques, de sommeil, d'exposition aux écrans et de santé environnementale et veille à ce que les titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux puissent être associés à ces actions.

- Il contribue, dans le cadre du dispositif départemental de traitement des informations préoccupantes mentionné à l'article L. 226-3 du Code de l'action sociale et des familles, en coordination avec le référent technique au repérage des enfants en danger ou en risque de l'être et à l'information de la direction et des professionnels sur les conduites à tenir dans ces situations.
- Il contribue, en concertation avec le référent technique, à l'établissement des protocoles et veille à leur bonne compréhension de l'équipe.
- Il procède, lorsqu'il l'estime nécessaire pour l'exercice de ses missions et avec l'accord des titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux, à son initiative ou à la demande du référent technique, à un examen de l'enfant afin d'envisager si nécessaire une orientation médicale.
- Il délivre, lorsqu'il est médecin, le certificat médical attestant de l'absence de l'enfant de toute contre-indication à l'accueil en collectivité.

5.2. Le personnel de santé

Il n'y a pas de personnel de santé permanent sur la structure.

5.3. L'équipe

5.3.1 Le personnel encadrant les enfants

Les auxiliaires de puériculture et les CAP petite enfance assurent les soins quotidiens d'hygiène à l'enfant et créent un climat de confiance et de sécurité autour de lui.

- Elles mettent en place des activités d'éveil pour favoriser son développement psychomoteur, son autonomie et son épanouissement.
- Elles participent et collaborent à la mise en œuvre du projet éducatif.
- Elles accueillent et informent les familles
- Elles veillent au respect des protocoles et gèrent les éventuelles situations d'urgences. Elles peuvent en référer, à tout moment, aux responsables.

5.3.2 Le personnel technique et d'entretien

Il effectue les tâches techniques liées à l'entretien des locaux.

L'agent de service est chargé de l'entretien des locaux. Si besoin, ce personnel peut participer à l'encadrement des enfants en présence d'un personnel qualifié.

5.3.3 Les stagiaires

Des stagiaires, en priorité domiciliés sur la commune de Lunel, peuvent être admis sous couvert d'une convention de stage avec des organismes de formation.

En aucun cas, les stagiaires ne sont comptés dans l'effectif du personnel. Ils ne peuvent pas se substituer au personnel encadrant les enfants.

Les stagiaires mineurs ne peuvent se voir confier certaines tâches auprès des enfants (changes, biberons,..) et effectueront un stage surtout centré autour de l'observation. Les stagiaires sont soumis aux mêmes vaccinations que le personnel. Ils sont aussi tenus au secret professionnel.

6. <u>Modalité d'inscription</u>

Les partenaires financés par la Caf s'engagent à respecter « La Charte de la laïcité de la branche famille avec ses partenaires ».

6.1 Lieu et modalités d'inscription

- La pré-inscription peut se faire dès le 3ème mois de grossesse auprès du Service Enfance / Éducation :
- soit sur le site de la ville : <u>www.lunel.com/preinscription-structure-petite-enfance</u>
  soit en remplissant le formulaire papier disponible au Service Enfance / Éducation.

Au cours du premier trimestre, un formulaire sera transmis aux familles avant l'attribution des places. Il permet de confirmer la demande de la famille et de définir précisément son besoin. Ce formulaire devra obligatoirement être complété dans sa totalité pour être présenté. Les familles pré-inscrites qui n'auront pas répondu seront recontactées et, si le besoin d'un mode de garde est toujours avéré, un accompagnement pour remplir le formulaire sera mis en place, sur rendez-vous, dans une structure de proximité.

L'attribution des places au sein des structures d'accueil a lieu au cours du second trimestre de l'année et une réponse est rendue aux familles au plus tard au mois de mai. Le livret intercommunal de la petite enfance présente les critères retenus en plus du lieu de résidence, de l'antériorité de la demande d'inscription et de la situation familiale.

Après acceptation du dossier au regard de son éligibilité et des places disponibles, l'inscription définitive se fera auprès de la référente technique de l'établissement sur rendez-vous.

6.2. Pièces justificatives à fournir pour le dossiers d'admission

6.2.1 Le dossier famille

Il comprend :

- adresse - téléphone où les parents peuvent être joints,
- photocopie du livret de famille complet,
- noms des personnes majeures autorisées à conduire ou à reprendre l'enfant,
- nom – prénom - téléphone de tierces personnes, famille ou proches qui pourraient, à défaut de pouvoir joindre les parents, être appelées exceptionnellement (enfant non repris à la fermeture de l'établissement ou situation d'urgence).
- Le coupon signé du règlement de fonctionnement (Annexe ?).

6.2.2 Le dossier financier

Il comprend :

- le justificatif de ressources à conserver (cf. annexe 4) :

Pour les familles allocataires :

- une copie d'écran CDAP ou MSA datée, avec le numéro d'allocataire, les ressources et la composition de la famille.

Pour les familles non allocataires ou n'autorisant pas la consultation de leurs ressources sur CDAP :

- l'avis d'imposition ou de non imposition N-2,
- le numéro d'allocataire à la CAF ou de sécurité sociale pour les familles bénéficiant de la MSA,
- une attestation précisant le régime de protection sociale (cf. annexe 7).

6.2.3 Le dossier de l'enfant

Il comprend :

- le certificat médical d'admission à l'accueil en collectivité établi par le médecin traitant selon un modèle proposé et le protocole en cas de forte température supérieure à 38,5°C,
- les vaccinations (cf. annexe 8),
- les renseignements utiles à la prise en charge de l'enfant concernant sa santé, ses antécédents médicaux et chirurgicaux, éventuellement les prescriptions de régime et les traitements mis en place,
- le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du médecin choisi par les parents, qui sera appelé en cas de maladie de l'enfant survenant dans l'établissement. Les parents doivent signer l'autorisation permettant l'appel aux services d'urgence, l'hospitalisation de leur enfant et la pratique d'une anesthésie générale si nécessaire, en cas d'impossibilité de les joindre,
- l'autorisation du personnel de service de transporter l'enfant avec les minibus de la ville,
- l'autorisation pour le personnel à prendre les enfants en photos,
- les personnes autorisées à récupérer l'enfant,

- les habitudes de vie et le rythme de l'enfant : le sommeil, l'alimentation...

6.3. Les modalités concernant l'accueil des publics spécifiques

6.3.1 Parents engagés dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle

Suite à la circulaire de la Caisse Nationale d'Allocations Familiales du 29 juin 2011,

« Les établissements bénéficiant de la PSU s'assurent que les enfants de parents engagés dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle peuvent aisément accéder à une place d'accueil ».

Conformément à l'article D.214-7 du Code de l'action sociale des familles, « le nombre de places garanties ne peut être inférieur, sauf pour les établissements et services mis en place par des employeurs pour l'accueil exclusif des enfants de leurs salariés, à une place par tranche de 20 places d'accueil ».

6.3.2 Enfants présentant un handicap ou atteints d'une affection

La Ville est signataire de la Charte de l'Accueil de l'enfant en situation de handicap. La micro-crèche participe au travail de réflexion mis en place par le Conseil Départemental de l'Hérault. Toute demande sera étudiée avec le référent « Santé et Accueil inclusif ». L'accueil de cet enfant au sein de l'établissement sera accompagné par toutes les mesures nécessaires.

Rappel : la participation financière demandée à une famille dont un enfant est en situation de handicap est minorée en application du barème national des participations familiales.

7. <u>Modalités d'admission et de séjour</u>

7.1 Certificat médical d'absence de contre indication à l'accueil en collectivité

Il doit être daté de moins de 2 mois et établi par le médecin traitant de l'enfant.

7.2 Copie des documents attestant du respect des obligations vaccinales

Tout enfant accueilli en collectivité est soumis aux vaccinations obligatoires et aux recommandations vaccinales, en fonction d'un calendrier réactualisé chaque année et publié dans le Bulletin Épidémiologique Hebdomadaire (BEH) de l'Institut de veille sanitaire (affichage du calendrier vaccinal dans la structure).

Aucun enfant non vacciné ne peut être admis en collectivité, excepté s'il présente un certificat médical de contre-indication temporaire.

Les parents doivent informer la direction du multi-accueil de chaque nouvelle vaccination et la direction doit s'assurer que les vaccins sont à jour, rappels compris.

7.3 Horaires et conditions d'arrivée et de départ des enfants

Chaque enfant est accueilli dans son groupe entre 7h30 et 9h30 le matin et à partir de 14h30 l'après midi afin de respecter l'organisation de la structure et la mise en œuvre du projet pédagogique.

Afin de respecter les horaires de fermeture, les parents doivent prévoir un temps d'habillage et d'échanges avec le personnel.

Les enfants sont remis uniquement aux personnes majeures mentionnées sur le dossier de l'enfant lors de son inscription. Pour des raisons de sécurité, elles devront être munies de leur pièce d'identité.

Toute autre personne devra être munie d'une autorisation écrite du parent ou représentant légal et présenter une pièce d'identité et à condition que les professionnels aient été avertis au préalable par les parents.

En cas de retard des parents à la fermeture de l'établissement, deux personnes, dont une diplômée, assureront la garde de l'enfant. La police ou la gendarmerie sera contactée si personne ne vient chercher l'enfant.

Les parents sont tenus de signaler toute absence de l'enfant avant 9h, par téléphone. Cette organisation permet ainsi d'offrir des possibilités d'accueil aux familles qui en ont besoin et d'optimiser les places d'accueil.

Quand les parents sont séparés ou que l'autorité parentale n'est plus exercée par l'un des 2 parents, il est obligatoire de fournir à la structure une copie du jugement de divorce.

La famille doit respecter les horaires du service, le règlement de fonctionnement et les conditions de paiement sous peine de refus temporaire ou définitif d'accueil de leur enfant.

7.4 Objets personnels

Pour des raisons de sécurité, les bijoux, les barrettes et petits élastiques ou objets dangereux apportés de l'extérieur ne sont pas autorisés.

En revanche chez les plus grands, nécessitant d'attacher leurs cheveux, les élastiques de taille moyenne peuvent être acceptés.

La tétine ne sera pas attachée aux vêtements de l'enfant, ni maintenue par un lien autour de son cou.

7.5 Sécurité

La circulaire ministérielle *n°DGCS/SD2016/261 du 17 août 2016* relative à la préparation aux situations d'urgence pouvant toucher la sécurité des établissements d'accueil du jeune enfant ou établissement relevant de la protection de l'enfance demande la mise en place de nouvelles consignes de vigilance et de sécurité dans le cadre de situations d'urgences particulières.

Il a donc été rédigé un protocole qui assure la mise en sûreté des enfants en cas de situation de danger et qui reprend un ensemble de mesures visant le maintien de vigilance constante sur les entrées et les sorties de la structure.

A l'entrée de l'établissement, il est affiché des consignes de sécurité à prendre en compte et à respecter afin d'assurer la sécurité des enfants.

De plus, il est demandé aux parents :

- ne pas laisser seul leur enfant sur le plan de change,
- de veiller à ce que les enfants plus grands qui les accompagnent restent sous leur responsabilité et n'utilisent pas les jeux.
- de fermer derrière eux les portes de la structure et du jardin sans oublier les accès extérieurs,
- de respecter les consignes du personnel en cas de mesure exceptionnelle de confinement.

Les parents doivent s'engager à respecter les consignes données par la directrice de l'établissement.

7.6 Conditions de radiation et motifs d'exclusions

Les motifs de radiation ou d'exclusion sont les suivants :

- non-respect du contrat ou du règlement de fonctionnement ;
- non-paiement de la participation familiale (2 relances avant décision) ;
- non fréquentation du multi-accueil sans que le responsable de l'établissement ait été averti du motif de l'absence ;
- comportement perturbateur d'un parent ayant pour conséquence de troubler le fonctionnement de l'établissement ;
- violence physique ou verbale à l'encontre du personnel ou des autres parents.

La radiation ou l'exclusion est prononcée par le gestionnaire après examen de la situation. Elle lui sera notifiée par courrier recommandé ou contre récépissé, moyennant un préavis. Toutefois, en cas de trouble pouvant mettre en danger la sécurité des enfants ou des personnels, la décision peut être immédiatement exécutoire.

7.7 Participation des parents à la vie de la structure

L'accueil des enfants nécessite l'implication des parents, dans la mesure de leurs possibilités, pour respecter une cohérence éducative auprès des enfants.

Les parents participent à l'admission de leur enfant :

- entretien avec la directrice,
- présentation de l'équipe,
- visite du lieu de vie de l'enfant,
- adaptation progressive.

Ils peuvent être conviés à différents temps d'information ainsi qu'aux rencontres festives de l'année : spectacle, sorties éducatives, animations.
Ils peuvent aussi rencontrer la directrice et tout autre personne qui accueille leur enfant pour avoir des réponses à leurs préoccupations de parents.

7.8. L'adaptation progressive de l'enfant à la vie en collectivité

L'adaptation progressive permet :

- de familiariser l'enfant à son nouveau milieu de vie et aux personnes qui s'occuperont de lui,
- de le sécuriser affectivement par une séparation en douceur adaptée à son rythme et à celui de ses parents ; l'enfant conservera auprès de lui un objet personnel : peluche, doudou.

Il est donc important d'instaurer un climat de confiance par le dialogue, l'échange et la compréhension.

Ces moments d'adaptation permettent aux professionnels de connaître l'enfant à partir de la parole des parents. Cela favorise une continuité entre la maison et la micro-crèche. Cette adaptation dure 5 jours consécutifs et n'est pas facturée. Le premier jour, l'enfant sera accueilli avec son/ou ses parents

7.9. Le cahier d'accueil

Il comporte :

- les informations données par les parents : santé, habitudes de vie,
- les informations données par le personnel : heures d'arrivée et de départ, activités de l'enfant pendant la journée, repas, sommeil...

7.10. L'hygiène, le change et les vêtements

La toilette de l'enfant est effectuée par les parents. Les parents fournissent le rechange de vêtements. La crèche fournit les couches et le savon.

Au cours de sa journée dans la structure, l'enfant sera lavé à l'eau et au savon, changé en fonction de ses besoins et à l'appréciation des professionnels de l'équipe.

Un accompagnement à la propreté sera mis en place en coopération avec la famille dès lors que l'enfant est prêt.

Les doudous et tétines doivent être lavés régulièrement.

A l'entrée dans la structure, les parents mettront des sur-chaussures pour circuler dans la pièce de vie.

7.11. L'alimentation

Les menus sont établis en fonction de l'âge et du niveau de diversification alimentaire des enfants. Ils sont affichés à l'attention des parents.

Les repas fournis par la Ville, en dehors du Projet d'Accueil Individualisé (PAI), sont identiques pour tous les enfants. La structure ne pourra pas tenir compte de certains régimes particuliers.

En cas d'allergies alimentaires ou d'affections chroniques de l'enfant, il sera prévu un PAI. Il sera rédigé par le médecin traitant de l'enfant, le médecin et la référente technique de la structure. Il devra être accompagné d'analyse médicale notifiant les allergies. Dans ce cas, les parents devront fournir l'ensemble des repas de leur enfant et assureront l'entière responsabilité des composants, conditionnement et contenant nécessaire au transport.

Les bébés prendront leur repas en fonction de leur rythme habituel. Les biberons seront confectionnés dans la structure. Les mamans qui allaitent ont la possibilité d'amener le lait maternel en respectant les conditions de conservation.

Les repas auront lieu entre 11h et 12h30 pour le midi et entre 15h et 16h30 pour le goûter. Le personnel refusera de donner à l'enfant toute préparation (biberon etc…) élaborée à la maison.

7.12. Le sommeil

Chaque enfant a un lit personnel adapté à son âge. Le rythme de sommeil de chaque enfant sera respecté. Pour les plus grands, la sieste est proposée après le repas.

Le personnel assure la surveillance du temps de sieste de l'endormissement au réveil de l'enfant.

L'enfant n'est pas réveillé par le personnel.

7.13. L'éveil, les sorties et promenades

Elles nécessitent l'accompagnement d'un adulte pour 2 enfants maximum jusqu'à deux ans et d'un adulte pour 3 enfants après 2 ans (recommandations du département de l'Hérault). Le groupe sera toujours encadré par un professionnel diplômé. Les parents peuvent être sollicités pour permettre ces sorties. Les parents sont informés des promenades habituelles de proximité par affichage. Pour les sorties plus exceptionnelles qui nécessitent un moyen de transport, une autorisation écrite sera demandée aux parents. Les règles du code de la route concernant le transport d'enfants seront respectées.

8. Les modalités de délivrance des soins spécifiques et d'accueil de l'enfant malade ou présentant un handicap ou une affection nécessitant une attention particulière

8.1. L'accueil de l'enfant malade

Un enfant malade peut être admis à la micro-crèche sous réserve qu'il n'y ait pas de traitement autre que du paracétamol à lui administrer pendant son temps de présence dans la structure. Ceci en raison de l'absence de personnel médical parmi l'équipe (sauf pour la notion de non-assistance à personne en danger).

Par contre, certaines pathologies impliquent une éviction de l'enfant.

Dans tous les cas, la responsabilité en est laissée à la référente technique qui pourra refuser l'accès de la structure à l'enfant atteint de maladie contagieuse non traitée.

8.2.L'accueil d'un enfant en situation de handicap

En cas de maladie chronique ou d'enfant présentant un handicap nécessitant une administration de médicaments, il convient de mettre en place un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) signé avec le médecin de l'enfant en indiquant les modalités d'administration. Les protocoles de soins d'urgence sont établis, signés par le médecin et datés de moins d'un an.

En cas d'accident grave, la référente technique met en place les mesures de secours adéquates. En son absence, les professionnels appelleront les secours : pompiers, SAMU.

Tout accident doit être signalé à la PMI dans les 48h.

9. Contractualisation et réservation

9.1.Le contrat d'accueil

Pour toute admission en accueil régulier, un contrat d'accueil est établi. Si l'enfant accueilli est en résidence alternée, un contrat d'accueil est établi pour chacun des parents, en fonction de sa nouvelle situation familiale.

L'inscription a lieu sur la structure. Le contrat d'accueil prend en compte et détaille les besoins de la

famille, sur la journée, la semaine et après déduction des fermetures de la crèche et des congés des parents. Il est exprimé en heures et est établi de date à date pour une durée maximale d'un an. (cf. annexe 3).

Il peut être révisé en cours d'année (séparation, modification des contraintes horaires de la famille, contrat inadapté aux heures de présence réelle de l'enfant...) à la demande des familles ou du référent technique de l'établissement. Le changement de situation peut impacter le montant des ressources à prendre en compte pour le calcul de la participation familiale.

Si durant un mois, il est remarqué que les horaires contractualisés ne correspondent pas aux habitudes de la famille, une modification du contrat sera mise en place.

Les parents doivent informer, par écrit, de la fin du placement un mois à l'avance. Dans le cas contraire, ils devront verser un mois de préavis.

L'inscription a lieu sur la structure et un contrat d'accueil (cf. annexe 3) est établi entre la famille et le service pour une année maximum, de date à date.

9.2. La réservation

Les familles peuvent contractualiser l'accueil de leur enfant en fixant des plages horaires hebdomadaires sur une période déterminée. Les congés seront déduits au fur et à mesure qu'ils seront pris par les familles et doivent être signalés au moins un mois à l'avance. En cas de dépassement de ce capital, les heures de congés seront facturées.

Les modifications des heures réservées seront validées en fonction des disponibilités du service.

La rupture du contrat avant l'échéance prévue, sera possible en respectant un préavis d'un mois.

En l'absence de ce préavis, les heures contractualisées et non réalisées seront facturées.

Toute absence pour maladie ou autre, doit obligatoirement être signalée avant 9h .

La référente technique pourra mettre fin au contrat si ces modalités ne sont pas respectées par les parents (horaires, absences....).

Toute famille qui désire confier son enfant à la structure s'engage à placer régulièrement l'enfant pendant les heures prévues dans le contrat d'accueil.

Les familles peuvent bénéficier d'un accueil en urgence pour leur enfant n'ayant jamais fréquenté l'établissement. Il n'y a pas de réservation. Le tarif horaire minimum est appliqué. La facturation est établie sur la base des heures de présence réelle de l'enfant.

9.3.Tarification et facturation

La tarification appliquée aux familles est définie par référence au barème national et aux modalités de calculs élaborés par la Caisse Nationale des Allocations Familiales (CNAF) en référence à la circulaire relative aux barèmes des participations familiales en vigueur. Elle correspond à un taux d'effort, modulé en fonction du nombre d'enfants dans la famille, dans la limite d'un « plancher » et d'un « plafond » définis annuellement par la CNAF. Le tarif demandé aux parents est calculé sur une base horaire.

En contrepartie, la CAF verse au gestionnaire une aide au fonctionnement (Prestation de service unique) permettant de réduire la participation des familles.

9.4. Les modalités de comptage des heures

Les heures réelles de présence sont comptabilisées informatiquement à l'aide d'une badgeuse qui enregistre les heures d'arrivée et de départ des enfants.

La comptabilisation des heures se fait sur l'amplitude horaire journalière arrondie à la demi-heure supplémentaire.

Chaque demi-heure commencée est comptabilisée tant du côté des heures réalisées que du côté des heures facturées.

9.5. Le calcul des tarifs

La tarification couvre la prise en charge de l'enfant pendant son temps de présence dans la

structure, y compris les repas principaux et les soins d'hygiène. Il n'y a pas de suppléments pour les repas ou les couches fournis par la structure, ni de déductions pour les repas ou les couches apportés par les familles.

Le **plancher** est la base minimale obligatoire à prendre en compte pour le calcul de la participation familiale, notamment en l'absence de ressources au sein de la famille. Il est à retenir pour le calcul des participations familiales dans les cas suivants :

- familles ayant des ressources nulles ou inférieures à ce montant «plancher » ;
- enfant placé en famille d'accueil au titre de l'Aide Sociale à l'Enfance (taux de participation familiale pour 1 enfant x montant du plancher de ressources) ;
- personnes non allocataires ne disposant ni d'avis d'imposition, ni de fiches de salaire.

Le barème s'applique ensuite jusqu'à hauteur d'un **plafond** de ressources mensuelles au-delà duquel le prix est fixe.

9.5.1. Le barème national des participations familiales

La participation financière des familles varie en fonction des ressources et de la composition de la famille (circulaire 2019-005 du 5 juin 2019 de la Caisse nationale des allocations familiales relative aux barèmes des participations familiales en vigueur).

En cas de présence dans la famille d'un enfant en situation de handicap, bénéficiaire de l'AEEH, même si ce n'est pas ce dernier qui est accueilli au sein de l'établissement, le taux d'effort immédiatement inférieur est appliqué.

En cas de résidence alternée de l'enfant accueilli, il est pris en compte pour les deux ménages. En cas de famille recomposée, les ressources et les enfants du nouveau conjoint sont pris en compte (annexe 9).

L'origine des ressources prises en compte

- Pour les familles allocataires : base de données allocataires de la CAF au titre des revenus N - 2.
- Pour les familles non allocataires ou lorsqu'il n'est pas possible d'obtenir les revenus par la consultation de la base de données allocataires de la CAF : revenus perçus au cours de l'année N-2.
- Pour les familles non connues dans la base de données allocataires de la CAF et ne disposant ni d'un avis d'imposition, ni de fiches de salaire, pour les enfants placés en famille d'accueil au titre de l'aide sociale à l'enfance : montant des ressources « plancher ».
- Pour les familles ne souhaitant pas communiquer les justificatifs de ressources : montant « plafond ».

Le tarif horaire est réactualisé chaque année au 1er janvier.
En cas de changement de situation familiale ou professionnelle, les parents devront en informer la CAF ou la MSA afin de mettre à jour leur dossier. La participation financière sera réactualisée à la vue de ce dossier. Pour les familles non allocataires, la participation financière sera réactualisée sur présentation de justificatifs.

Pour l'accueil en urgence, le tarif minimum sera appliqué.

Dans le cas où l'enfant serait ensuite accueilli régulièrement, la participation familiale sera recalculée.

9.6. La facturation

Les factures sont établies mensuellement à terme échu et sont transmises aux familles par la référente technique (cf. annexe 6).

9.6.1. En accueil régulier

Les heures facturées sont les heures contractualisées (moins les heures d'absence déductibles). Si des heures sont réalisées au-delà du contrat prévu, elles sont facturées en plus aux familles en appliquant le barème institutionnel des participations familiales.

Dès lors, chaque demi-heure commencée est due.

Le contrat de mensualisation fait suite au contrat d'accueil, il repose sur le paiement des heures contractualisées (Annexe 5). Il prend en compte le calcul de la tarification horaire de la famille et permet d'établir un forfait mensuel selon le calcul suivant :

$$\frac{\text{Nombre de semaines d'accueil x nombre d'heures contractualisées dans la semaine x tarif horaire}}{\text{Nombre de mois d'ouverture de la structure ou de présence de l'enfant}}$$

Toute absence non prévue ne pourra être remplacée par un congé et sera considérée comme une convenance personnelle et facturée sauf si un autre enfant a pris la place.

De même, l'annulation des congés prévus ne pourra être prise en compte que si la place n'a pas été ré attribuée à un autre enfant.

Les absences déductibles

- Une déduction à compter du premier jour d'absence est effectuée en cas d'éviction de la micro-crèche, d'hospitalisation de l'enfant sur présentation d'un bulletin d'hospitalisation, de fermeture de la crèche.
- Une déduction à compter du quatrième jour d'absence est effectuée en cas de maladie supérieure à trois jours sur présentation d'un certificat médical : le délai de carence comprend le premier jour d'absence et les deux jours calendaires qui suivent.

Il n'y a pas lieu à déduction pour convenance personnelle ou congés non prévus dans le contrat.

Les heures supplémentaires

Dans le cas où l'enfant devrait exceptionnellement être accueilli sur un nombre d'heures supplémentaires, celles-ci seront facturées en sus du forfait de mensualisation.

Les congés seront déduits au fur et à mesure qu'ils seront pris par les familles et doivent être signalés au moins 15 jours à l'avance sur le calendrier bimensuel fournis aux familles ou en venant remplir le cahier des congés au bureau de la direction. Cela permet d'offrir des places supplémentaires à ceux qui en ont besoin.

La direction établit les factures les premiers jours du mois suivant et les transmet aux parents. Sur ces factures, il est noté que la CAF participe au financement de cette structure (cf. annexe 6).

Les parents s'engagent à payer la facture avant le 14 du mois en cours.

Tout défaut de paiement expose les familles à des poursuites, à un contentieux avec le trésor public et à l'exclusion de l'enfant.

9.6.2. En accueil occasionnel

En l'absence de contrat, les heures facturées sont les heures de présence réelle de l'enfant.

Toutefois, si la famille a réservé sa place et ne prévient pas de son désistement dans le cadre du délai de prévenance, les heures réservées et non réalisées sont facturées. (cf.7.2)

9.6.3. En accueil d'urgence

Les heures facturées sont les heures de présence réelle de l'enfant.

10. Utilisation du règlement de fonctionnement et ratification

Le règlement de fonctionnement a reçu l'approbation du médecin Directeur départemental de la PMI par délégation du Président du Conseil Départemental et a été reconnu conforme par les services de la CAF de l'Hérault.

- Le règlement de fonctionnement doit être affiché dans la structure.
- Il est communiqué aux familles (article R 2324-31). Les parents doivent en prendre connaissance lors de l'inscription après avoir signé le document et apporté la mention « lu et approuvé » (cf. annexe 10).

Tout projet de modification portant sur un des éléments du dossier de demande d'autorisation ou d'avis ou sur une des mentions de l'autorisation est porté sans délai à la connaissance du Président du Conseil Départemental par le directeur ou le gestionnaire de l'établissement ou du service.

Le Président du Conseil Départemental, peut, dans un délai d'un mois selon le cas, refuser la modification ou émettre un avis défavorable à l'exécution de celle-ci. Le refus est prononcé s'il estime que la modification ne respecte pas les conditions d'organisation, de fonctionnement et de qualification des personnels prévues par les dispositions de la présente section ou qu'elle est de nature à compromettre la santé, la sécurité ou le bien être des enfants accueillis (article 2324-24 du décret du 7 juin 2010).

Toute modification doit être signalée conjointement aux services de la CAF et de la DPMI et faire l'objet d'un avenant.

11. Consultation des données allocataires par le partenaire (CDAP)

Les parents sont informés que le gestionnaire peut consulter les éléments de leur dossier allocataire nécessaires au calcul de la tarification, sauf opposition expresse de la famille.

A savoir : le gestionnaire n'a accès à aucune autre information du dossier allocataire.

Les familles peuvent s'opposer à la consultation de leur dossier allocataire. Dans ce cas, la tarification au tarif « plafond » sera appliquée.

12. Enquête Filoue

L'ensemble des Établissements d'Accueil de la Petite Enfance ayant signé une convention avec la CAF s'engage à répondre à l'enquête Filoué.

Via cette enquête, la Caisse Nationale d'Allocations Familiales recueille les données à caractère personnel sur les familles fréquentant l'établissement. Ces données sont ensuite anonymisées et leur exploitation statistique vise à connaître le profil des familles afin d'évaluer et d'améliorer la politique d'action sociale.

Les familles peuvent s'opposer à la transmission de données personnelles.

13. Inclusion handicap

La Caf octroie des moyens financiers supplémentaires aux Eaje accueillant des enfants porteurs d'un handicap ou atteints d'une maladie chronique si les parents peuvent justifier de la perception de l'Allocation d'éducation d'enfant handicapé (Aeeh) ou du suivi, par l'enfant, d'un parcours de diagnostic précoce.

14. Utilisation du règlement de fonctionnement et ratification

Le règlement de fonctionnement a reçu l'approbation du médecin Directeur départemental de la PMI par délégation du Président du Conseil Départemental et a été reconnu conforme par les services de la CAF de l'Hérault.

- Le règlement de fonctionnement doit être affiché dans la structure.
- Il est communiqué aux familles (article R 2324-31). Les parents doivent en prendre connaissance lors de l'inscription après avoir signé le document et apporté la mention « lu et approuvé » (cf. annexe 8).

Tout projet de modification portant sur un des éléments du dossier de demande d'autorisation ou d'avis ou sur une des mentions de l'autorisation est porté sans délai à la connaissance du Président du Conseil Départemental par le directeur ou le gestionnaire de l'établissement ou du service.

Le Président du Conseil Départemental, peut, dans un délai d'un mois selon le cas, refuser la modification ou émettre un avis défavorable à l'exécution de celle-ci. Le refus est prononcé s'il estime que la modification ne respecte pas les conditions d'organisation, de fonctionnement et de

qualification des personnels prévues par les dispositions de la présente section ou qu'elle est de nature à compromettre la santé, la sécurité ou le bien être des enfants accueillis (article 2324-24 du décret du 7 juin 2010).

Toute modification doit être signalée conjointement aux services de la CAF et de la DPMI et faire l'objet d'un avenant.

Modulation de la capacité d'accueil en fonction des horaires

Afin de gérer au mieux le taux d'occupation de la structure, la capacité d'accueil est modulée en fonction des horaires :

- 6 places de 7h30 à 8h30
- 8 places de 8h30 à 9h30
- 12 places de 9h30 à 16h30
- 8 places de 16h30 à 17h30
- 6 places de 17h30 à 18h30.

L'avis de la P.M.I. complétera cette annexe.

Annexe 2

Attestation du gestionnaire concernant le personnel

Établissement ou Service d'accueil de jeunes enfants

Micro-crèche « Babilune »

Adresse, 8 esplanade Jacques BREL 34400 LUNEL

Téléphone : 04 67 87 84 83

Durée hebdomadaire de travail : 35 h

Amplitude horaire d'ouverture : 11 H

Capacité d'accueil ***12 places***

Personnels	**Nom - Prénom**	**Diplôme**	**Statut (type contrat) Titulaire , vacataire, CDI , CIVIS, CAE**	**Nombre heures semaine**	**Temps de travail en %**	
					Enfants	Autres
Encadrement de la structure						
Référente technique		EJE	Titulaire	15h	10%	90%
Encadrement des enfants						
		1 AP	Titulaire	35H	100%	
		2 CAP PE	Titulaire	35H	100%	
		1 Agent technique (expérience > 3ans)	Contractuel	35H	100%	
Autres Fonctions						
Entretien locaux		1 Agent technique		20h		

Le gestionnaire Pierre SOUJOL, Maire de Lunel

- certifie l'exactitude des diplômes mentionnés ci-dessus
- atteste que ces personnes :

- ont subi un examen médical les déclarant aptes à l'emploi ;
- sont à jour de leurs vaccinations conformément au calendrier légal ;
- n'ont pas été condamnées pour des faits contraires à l'honneur, à la probité et aux bonnes mœurs.

- s'engage à signaler sans délai toute modification concernant le personnel de la structure à la Direction de Protection maternelle Infantile et de la Santé.

À Lunel, le

Pour le Maire et par délégation,

L'Adjointe déléguée,

Sonia MOKADDEM

Protocole des mesures à prendre dans les situations d'urgence

Le référent santé et accueil inclusif définit les protocole s en concertation avec la directrice . Il s'assure de la mise en place des protocoles auprès du personnel (information et formation).

Ils sont actualisés et signés, une fois par an.
L'ensemble du personnel est formé aux gestes d'urgence.

Tout accident sera signalé à la PMI dans les 48h.

Extrait du protocole d'actions et de conduites à tenir en cas d'urgence :

Organisation et règles de sécurité indispensables en cas de situations d'urgence

Toute situation d'urgence doit être traitée rapidement, sans occasionner de risques supplémentaires pour l'enfant concerné ou les autres.

1. S'organiser très vite en équipe

→ **Un professionnel s'occupe de l'enfant qui nécessite des soins.**

→ **Un professionnel prend en charge le reste du groupe, si possible ailleurs.**

→ **Un professionnel donne l'alerte**

- **Prévient la directrice ou les adjointes si elles sont présentes**
- **Appelle le Samu si elles sont absentes**
- **Ramène le matériel nécessaire**
- **Gère les usagers si besoin, qui ne doivent pas être « utilisés » comme aide**
- **Appelle la directrice ou les adjointes si elles sont à l'extérieur**
- **Attend et dirige le Samu à son arrivée**

2. Appel du Samu

Tél : 15 à partir d'un fixe

112 à partir d'un portable

- **Se présenter, donner l'adresse exacte de la crèche**

  Micro-crèche

  8 esplanade Jacques Brel

  34400 Lunel

  Tél. : 04,67,87,84,83

- **Décrire le plus précisément possible les symptômes de l'enfant**
- **Appliquer les conseils donnés par téléphone par le médecin du Samu qui sont enregistrés et ont donc valeur de prescription médicale**
- **Attendre l'autorisation de raccrocher**

Les parents seront avertis quand on pourra leur donner des informations précises : diagnostic et/ou état de l'enfant, lieu de son transfert éventuel.

-

ANNEXE 4

Protocole des mesures préventives d'hygiène générales et renforcées en cas de

maladie contagieuse ou d'épidémie

L'application des règles d'hygiène joue un rôle essentiel dans la prévention des maladies infectieuses car elle permet de lutter contre les sources de contamination et de réduire leur transmission.

L'éviction est une obligation réglementaire pour certaines pathologies: la décision d'éviction et de retour dans la collectivité se fait alors sur avis médical.

Pour les pathologies ne nécessitant pas l'éviction, la fréquentation de la collectivité est déconseillée à la phase aiguë de la maladie.

Cette décision, est prise au cas par cas, par la responsable de structure et doit être conditionnée par le confort de l'enfant, notamment si les symptômes sont sévères.

Les mesures d'hygiène préventives au quotidien :

L'application de mesures d'hygiène est essentielle dans la prévention des maladies transmissibles.

Elle doivent être appliquées au quotidien même en dehors d'infection déclarée.

Elles concernent les locaux, le matériel, le linge, l'alimentation et l'hygiène individuelle .

Elles s'appliquent aussi bien aux enfants pris en charge qu'au personnel.

Les mesures d'hygiène renforcées en cas de maladie infectieuse :

En cas de maladie contagieuse identifiée dans la structure, des mesures d'hygiène renforcées sont mises en place afin de minimiser ou endiguer le risque d'une épidémie (lavage des mains au gel hydro-alcoolique, désinfection du matériel et des surfaces, port du masque).

Il est important que le responsable soit informé par les parents au plus vite de la survenue d'une maladie infectieuse dans sa structure afin de mettre en œuvre rapidement les mesures d'hygiène qui s'imposent.

Ces mesures d'hygiène renforcées varient selon le mode de transmission et le germe en cause ; elles sont habituellement ponctuelles et limitées dans le temps.

En cas de tuberculose, d'infection invasive à méningocoque, de cas groupés d'hépatite A…. dans la collectivité, les mesures spécifiques seront organisées en liaison avec le médecin de santé publique de l'Agence Régionale de la Santé (A.R.S).

Ce protocole est établi en référence au guide pratique « Collectivités de jeunes enfants et maladies infectieuses » de novembre 2006.

ANNEXE 5

Protocole des modalités de délivrance des soins spécifiques, ou occasionnels

L'accueil de l'enfant malade

Un enfant malade peut être admis à la micro-crèche, à l'appréciation de la référente technique dans

la mesure où son état est compatible avec la collectivité.

L'administration de médicaments n'est possible qu'à titre exceptionnel (prescription à heures précises sur le temps d'accueil) à la demande des parents ou représentants légaux, selon le protocole suivant :

- la prescription ne demande pas l'intervention d'un auxiliaire médical,
- les professionnelles se conforment aux modalités de délivrance de médicaments expliquées par les parents ou responsables légaux, la directrice et/ou le référent Santé,
- les parents ou représentants légaux ont autorisé par écrit l'administration du traitement, fournit la copie de l'ordonnance et les médicaments.

Chaque administration de traitement est consignée dans un registre (date, nom de l'enfant, nom du professionnel, nom du médicament et posologie) accessible uniquement au référent Santé, au référent technique, aux parents ou représentants légaux, au médecin traitant de l'enfant et aux autorités sanitaires.

Par contre, certaines pathologies impliquent une éviction de l'enfant.

Dans tous les cas, la responsabilité en est laissée à la référente technique qui pourra refuser l'accès de la structure à l'enfant atteint de maladie contagieuse non traitée.

L'accueil d'un enfant en situation de handicap

En cas d'accueil d'un enfant présentant un handicap, il convient de mettre en place un Projet d'Accueil Personnalisé (PAP).

Ce document indique les modalités d'accueil inclusif en concertation avec les parents, l'équipe de l'établissement d'accueil et les soignants.

Il permet de garantir la qualité d'accueil de l'enfant et précise la place et le rôle de chaque intervenant autour d'objectifs clairement définis.

Il est cosigné par le médecin de l'enfant, les parents ou responsables légaux, la référente technique et le référent « santé et accueil inclusif ».

Il détermine les adaptations nécessaires pour l'accueil de l'enfant au sein de la structure.

Ce protocole est réactualisé régulièrement en fonction de l'évolution de l'enfant.

L'accueil d'un enfant porteur d'une maladie chronique

En cas de maladie chronique nécessitant l'administration de médicaments,il convient de mettre en place un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI).

Ce document est une délégation donné par les parents de l'enfant aux professionnels de l'établissement à prodiguer des soins chroniques ou aigus à leur enfant en lien avec sa pathologie.

Il doit être actualisé au moins une fois par an, et à chaque fois qu'il y a un changement important dans la prise en charge de l'enfant.

Il est cosigné par le médecin de l'enfant, les parents ou responsables légaux, la référente technique et le référent « santé et accueil inclusif ».

L'ensemble des professionnels intervenant auprès de l'enfant devra être informé du PAI et formé aux gestes techniques à mettre en œuvre, en cas d'urgence, par le référent santé de l'établissement.

ANNEXE 6

Protocole des conduites à tenir et des mesures à prendre en cas de suspicion de maltraitance ou de situation présentant un danger pour l'enfant

Tout citoyen et plus particulièrement les professionnels ont l'obligation de porter à la connaissance des autorités administratives ou judiciaires la situation d'un mineur « *pouvant laisser craindre que sa santé, sa sécurité ou sa moralité sont en danger ou en risque de l'être ou que les conditions de*

son éducation ou de son développement psychique, affectif intellectuel et social sont gravement compromises ou en risque de l'être» (R.226-2-2 CASF).

Comment le professionnel doit-il agir ?

➢ Dans les situations les plus urgentes (**menaces de maltraitance ou de mort ou témoignage direct de coups très violents**), appeler la **police (17).** Si un enfant porte des blessures nécessitant des soins immédiats, appeler le **Samu (15)** et donner toutes les informations connues sur l'enfant et sa famille (nom, prénom, âge, adresse, etc).

➢ **Pour toutes les autres situations, rédiger un écrit daté et signé (+ coordonnées de l'établissement)** contenant l'état civil complet des parents et de l'enfant, **y reprendre l'intégralité des faits repérés et des éléments d'inquiétude constatés** (parole de l'enfant, description précise des évènements ou faits constatés, du comportement de l'enfant, de la réaction des parents, …)

➢ Une fois l'écrit rédigé, trois possibilités :

1. **Dans les situations les plus graves (violences physiques importantes, sexuelles, etc) nécessitant une intervention immédiate,** transmettre cet écrit directement au procureur de la République, une copie pour information au Sdip (Service départemental des informations préoccupantes) le jour même. Dans ces cas-là, les parents peuvent en être informés, sauf si un des membres de l'entourage de l'enfant peut être l'auteur des violences et/ou si cela risque d'interférer dans l'enquête pénale.
2. Dans les situations pour lesquelles il y a des interrogations, des carences qui nécessitent une évaluation socio-éducative, envoyer l'écrit au Service départemental des informations préoccupantes (Sdip) après avoir informé les parents des inquiétudes et de la démarche.
3. En cas de doute sur l'urgence de la situation et le caractère pénal des faits, possibilité de trouver un soutien technique auprès du service territorial de Pmi de proximité ou la direction Pmi et auprès du Sdip . En dehors des heures ouvrables, composer le 119, qui retransmettra au Sdip. L'anonymat du professionnel peut être garanti en cas de risque de représailles de la part des parents.

Que va-t-il se passer après la transmission de l' écrit ou de l' appel ?

➢ Dans le cas des informations les plus graves, (**signalement**) le procureur de la République décidera des suites à donner pour protéger les enfants et diligentera une enquête de police et / ou une mise à l'abri du mineur.

➢ Dans les autres cas, une évaluation de **l'information préoccupante** sera faite par les équipes des Services territorialisés des solidarités (Sts) afin de proposer des solutions pour soutenir au mieux la famille. Dans le cas où la famille n'est pas en accord avec la proposition et que l'évaluation révèle des difficultés importantes, le dossier sera transmis au Juge des enfants pour qu'une décision soit prise. Si la situation ne relève pas d'une aide éducative, une orientation ou une mise à disposition des services sera proposée.

➢ Le service du Sdip se chargera d'informer la famille et le signalant professionnel des suites à donner.

➢ Dans le cas où les éléments signalés ne sont pas avérés, une décision de sans suite sera prise et le dossier de la famille sera détruit.

ANNEXE 7

Protocole des mesures de sécurité lors des sorties

La micro-crèche peut organiser des sorties extérieures à l'établissement dans le cadre d'activités pédagogiques et culturelles.

La réglementation concernant la circulation à pied ou en véhicule est strictement respectée :

- port du gilet pour les enfants et adultes,
- règles du code de la route,
- sièges auto adaptés.

Lors de trajet en autocar, celui ci doit disposer de ceintures afin que les enfants soient assis de manière stable.

Le taux d'encadrement lors des sorties est d'un adulte pour 3 enfants de plus de 2 ans (recommandations du département de l'Hérault). Le groupe sera toujours encadré par un professionnel titulaire des diplômes de puéricultrice, d'éducateur de jeunes enfants, ou d'auxiliaire de puériculture.

Les parents peuvent éventuellement être sollicités pour accompagner les sorties. Ils sont informés des promenades habituelles de proximité par affichage. Pour les sorties plus exceptionnelles qui nécessitent un moyen de transport, une autorisation écrite leur sera demandée.

Annexe 8

Micro-crèche Babilune
8 esplanade Jacques BREL
34400 LUNEL

MAIRIE DE LUNEL - SERVEUR
240 Avenue Victor hugo
34400 LUNEL
Tel. : 04.67.87.83.00

N° Siret : 21340145800012

La Caisse d'Allocations Familiales participe au financement de l'équipement Petite Enfance.

Date facture :
Facture payable au

FACTURE N°
Facture en euros - Page 1 de 1
Période du au

Editée le

facture de novembre 2017	Echéance	Quantité	Prix Unitaire	Total dû
M.ACC. LE MANEGE ENCHANTE Micro-crèche « Babilune » Complément horaire Total				

Adresse de paiement : LES CHEQUES DOIVENT ETRE LIBELLES A L'ORDRE DU REGISSEUR DES RECETTES	A PAYER AVANT LE 14 DECEMBRE 2017	**Total Facture** **Règlements** **Solde Facture** **Solde antérieur** **Crédit** **A payer**

Annexe 9

Les vaccinations

Principe

Le calendrier vaccinal fixe les vaccinations applicables aux personnes résidant en France, en fonction de leur âge.

Les vaccins

Tout enfant accueilli en collectivité est soumis aux vaccinations obligatoires et aux recommandations vaccinales, en fonction d'un calendrier réactualisé chaque année et publié dans le Bulletin Épidémiologique Hebdomadaire (BEH) de l'Institut de veille sanitaire.

Aucun enfant non vacciné ne peut être admis en collectivité, excepté s'il présente un certificat médical de contre-indication temporaire.

Le passage de trois à onze vaccins obligatoires, pour les enfants nés à partir de janvier 2018, prend effet au 1er janvier 2018.

Huit vaccins, figurant déjà au calendrier vaccinal depuis de nombreuses années, deviennent donc obligatoires : il s'agit des vaccins contre la coqueluche, la rougeole, les oreillons, la rubéole (ROR), l'hépatite B, l'Haemophilus influenzae, le pneumocoque, le méningocoque C.

Trois l'étaient déjà : les vaccins contre la diphtérie, le tétanos et la poliomyélite, groupés sous l'appellation "DTP".

Ces onze vaccins sont donc à exiger pour les enfants nés à partir de janvier 2018, lorsqu'ils fréquentent une collectivité.

Selon le ministère de la santé, 70% des enfants les reçoivent déjà et 80% des enfants en ont reçu plus de huit, ce qui les protège individuellement contre ces maladies, mais est insuffisant pour une protection collective, notamment celle des personnes fragiles.

La distinction entre vaccins obligatoires et recommandés était largement devenue obsolète puisque le DTP ne protège pas des maladies fréquemment rencontrées et n'est plus commercialisé seul depuis 2008.

Il est de la responsabilité du gestionnaire et du directeur d'établissement de veiller au respect de l'obligation vaccinale, à l'inscription et au cours de l'accueil.

Ponctuellement, un certificat de contre-indication à la vaccination peut vous être présenté, mais celui-ci ne peut qu'être limité dans le temps. La vaccination de l'enfant devra par la suite être régularisée pour la poursuite de l'accueil.

Pendant 2 ans et demi environ, vous allez vous trouver face à deux situations différentes :

1/ celle des enfants nés avant le 1er janvier 2018, soumis aux 3 vaccins obligatoires (DTP).

- Soit ils auront déjà été vaccinés selon les recommandations du calendrier 2017 en vigueur et, dans ce cas, ils auront déjà fait les onze vaccins.
- Soit leurs vaccinations seront incomplètes et vous devrez vous assurer qu'à minima, les injections reçues correspondent à une protection efficace contre la diphtérie, le tétanos et la poliomyélite (protection efficace = 3 injections avant l'âge de 18 mois)

2/ celle des enfants nés à partir du 1er janvier 2018 et donc soumis aux 11 souches vaccinales obligatoires.

Les parents devront informer la direction de la crèche de chaque nouvelle vaccination et la direction doit s'assurer que les vaccins sont à jour, rappels compris. Sur le panneau d'affichage de la structure, vous trouverez la carte postale vaccinale de l'INPES.

Législation

La vaccination par le BCG n'est plus obligatoire avant l'entrée dans une collectivité (décret 2007-1111 du 17 juillet 2007). Par contre, il fait l'objet d'une recommandation forte pour les enfants à risque élevé de tuberculose.

Micro-crèche Babilune
8 esplanade Jacques BREL
34400 LUNEL

Notification

Règlement de fonctionnement :

Je, soussigné,|_____|

Responsable légal de l'enfant |_____|

- Certifie avoir lu et compris le règlement de fonctionnement de l'établissement et m'engage à le respecter sans réserve.
- J'autorise - je n'autorise pas la structure à saisir mes informations personnelles et médicales sur le logiciel de gestion des établissement d'accueil du jeune enfant.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant la référente technique.

Je suis informé que le gestionnaire :

- Consulte les éléments nécessaires à l'exercice de sa mission, sur la base de données allocataires de la Caf.
- Transmet des données à caractère personnel à la Cnaf à des fins statistiques relatives aux publics accueillis dans les Eaje pour l'enquête « Filoué ».

Dossier en liste d'attente :

Suite à l'inscription de mon enfant au sein de l'établissement :

- le contrat proposé répond à mon besoin et je souhaite supprimer mon dossier de la liste d'attente de la ville de Lunel
- le contrat proposé répond partiellement à mon besoin et je souhaite maintenir mon dossier sur la liste d'attente de la ville de Lunel

Fait à Lunel, le.....

signature (s) précédée(s) de la mention manuscrite « lu et approuvé »

Règlement de fonctionnement
Établissement d'accueil du jeune enfant

Halte Garderie Municipale
« L'Île aux Enfants »

Règlement de fonctionnement adopté le :.....

Par le Conseil Municipal de la Ville de Lunel :

Cachet, signature :

Sommaire

1. Présentation de la structure....4
1.1. Identité....4
1.2. Service et type d'accueil....4
1.2.1 Nature de l'accueil....4
1.2.2 Type d'accueil....4
L'accueil régulier....4
L'accueil occasionnel....4
L'accueil d'urgence....4
1.3. Capacité d'accueil....4
1.4. Age des enfants accueillis....4
1.5. Jours et heures d'ouverture....4
2. Présentation du gestionnaire....5
2.1. Dénomination....5
2.2. L'Assurance....5
3. Fonction et qualification de direction....5
3.1. La directrice....6
3.2. L' adjointe....6
4. La continuité de la fonction de direction....6
5. Modalités du concours du référent « Santé et Accueil inclusif » et l'équipe pluridisciplinaire 6
5.1. Le référent « Santé et Accueil inclusif »....7
5.2. Le personnel de santé....7
5.3. L'équipe....7
5.3.1 Le personnel encadrant les enfants....7
5.3.2 Le personnel technique et d'entretien....8
5.3.3 Les stagiaires....8
6. Modalités d'inscription....8
6.1. Les modalités de pré-inscription....8
6.2. Les pièces justificatives à fournir pour le dossier d'admission....8
6.2.1 Le dossier famille....8
6.2.2 Le dossier financier....9
6.2.3 Le dossier de l'enfant....9
6.3. Les modalités concernant l'accueil des publics spécifiques....9
6.3.1 Parents engagés dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle....9
6.3.2 Enfants présentant un handicap ou atteints d'une affection....9
7. Les modalités d'admission et de séjour....10
7.1. Certificat médical d'absence de contre indication à l'accueil en collectivité....10
7.2. Copie des documents attestant du respect des obligations vaccinales....10
7.3. Horaires et conditions d'arrivée et de départ des enfants....10
7.4. Les objets personnels 10
7.5. La sécurité....10
7.6. Conditions de radiation et motifs....11
8. Contractualisation et réservation....12
8.1. Le contrat d'accueil régulier....12
8.2. La réservation 13
8.3. L'accueil d'urgence....13
9. Tarification et facturation en mode PSU....13
9.1. Les modalités de comptage des heures....13
9.2. Le calcul des tarifs....14
9.2.1 Le barème national des participations familiales....14
9.2.2 L'origine des ressources prises en compte....14
9.3. La facturation....15

9.3.1 En accueil régulier.....15
9.3.2 En accueil occasionnel.....15
9.3.3 En accueil d'urgence.....15
10. Consultation des données par le partenaire (Cdap)……15
11. Enquête Filoué……..15
12. Inclusion Handicap……16
13. Utilisation du règlement de fonctionnement et ratification.....16

Les annexes

Annexe 1 Textes réglementaires.....17
Annexe 2 Circuit de transmission des règlements de fonctionnement.....24
Annexe 3 Protocole des mesures à prendre dans les situations d'urgence.....25
Annexe 4 Protocole des mesures d'hygiène préventives générales et renforcées en cas de maladie contagieuse ou d'épidémie……..26
Annexe 5 Protocole des modalités de délivrance de soins spécifiques ou occasionnels.....27
Annexe 6 Protocole des conduites à tenir et des mesures à prendre en cas de suspicion de maltraitance ou de situation présentant un danger pour l'enfant.....28
Annexe 7 Protocole des mesures de sécurité lors des sorties.....29
Annexe 8 Notification du règlement de fonctionnement.....30

1 Présentation de l'établissement

Halte Garderie qui fonctionne en mode PSU : financement direct de la Caf au moyen de la Prestation de Service Unique (PSU) versée au gestionnaire.

1.1 Identité

Halte Garderie « L'Île aux Enfants »
50, rue Frédéric Mistral
34400 LUNEL

Tel : 04 67 87 84 65

Courriel : haltegarderie@ville-lunel.fr

1.2 Service et type d'accueil

1.2.1 Nature de l'accueil

La Halte garderie est un service municipal qui a pour fonction d'accueillir en demi-journées de jeunes enfants dont les parents sont domiciliés sur Lunel.

1.2.2 Type d'accueil

Afin de différencier la pluralité des demandes d'accueil, il est possible de distinguer différentes options :

- L'accueil régulier :

L'enfant est connu et inscrit dans la structure pour un nombre d'heures réservées, sur une année maximum, en fonction des besoins de la famille. Un contrat de présence hebdomadaire est alors établi, pour une durée maximale d'un an, de date à date.

- L'accueil occasionnel :

L'enfant est déjà connu de la structure, il est accueilli pour une durée limitée ne se renouvelant pas à un rythme prévisible d'avance. Les heures réalisées sont facturées en fin de mois. L'accueil se réserve auprès de la directrice, par téléphone ou sur le lieu d'accueil, en fonction des besoins des familles et des disponibilités de la structure.

- L'accueil d'urgence :

Il s'agit du cas où l'enfant n'a jamais fréquenté la structure et pour lequel les parents sont dans une situation d'urgence sociale ou ayant une demande d'accueil urgente. Il n' y a pas de réservation et l'aménagement de l'accueil est à l'heure.

1.3 Capacité d'accueil et Taux d'encadrement

La capacité d'accueil de la Halte Garderie est de 25 places qui peuvent être utilisées pour de l'accueil occasionnel, régulier ou d'urgence.
L'article 6 alinéa 2 du décret du 30 août 2021, modifiant l'article 2324-27 du décret du 7 juin 2010, autorise une augmentation de la capacité d'accueil de 15 %, à condition que le maximum hebdomadaire n'excède pas 100 % et sous réserve que l'encadrement et les locaux le permettent, afin d'optimiser les places d'accueil.

Le taux d'encadrement est de :
- Une professionnelle pour 5 enfants qui ne marchent pas,
- Une professionnelle pour 8 enfants qui marchent.

1.4 Age des enfants accueillis

La structure accueille les enfants de 10 semaines à 4 ans ainsi que des enfants en périscolaire, selon les places disponibles, le mercredi et pendant les vacances scolaires.
La Halte Garderie peut également accueillir des enfants porteurs de handicap, jusqu'à leur 6ème anniversaire, sous réserve de l'avis du médecin de PMI et du référent santé de l'établissement. Lorsque les parents bénéficient de l'Allocation pour l'Éducation de l'Enfant Handicapé (AEEH), le

gestionnaire perçoit la PSU pour cet accueil.

1.5 Jours et heures d'ouverture

La structure accueille les enfants du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00. Les horaires sont susceptibles d'être modifiés occasionnellement ou en cas de force majeure. L'établissement s'engage à prévenir les familles dans les meilleurs délais.
L'accueil des enfants se fera entre 8h30 et 9h00 le matin et avant 14h00 l'après-midi.
Les parents doivent venir chercher leur enfant avant 12h00 pour les matinées et avant 17h00 pour les après-midi.
La structure sera fermée les jours fériés, 4 semaines en été, 2 journées pédagogiques, 1 semaine à Noël, et le lundi de Pentecôte.
Les familles seront prévenues en début d'année des dates de fermeture.
Des fermetures exceptionnelles peuvent être décidées par la commune.

2 Présentation du gestionnaire

2.1 Dénomination

La Halte Garderie « L'Île aux Enfants » est placée sous la responsabilité administrative et juridique du Maire.

Adresse : Mairie de Lunel
240, avenue Victor Hugo
CS 30403
34403 Lunel Cedex
Tel : 04.67.87.83.00

2.2 L'Assurance

La Ville de Lunel est assurée au titre de la Responsabilité Civile. Les agents municipaux et les bénévoles sont couverts pour les dommages causés ou subis dans le cadre de l'activité menée au nom de la collectivité.
Les enfants sont également couverts au titre de la Responsabilité Civile : la Ville bénéficie d'une garantie étendue dite "enfants confiés". Il s'agit d'une garantie individuelle accident couvrant les enfants confiés de manière étendue pour tout dommage.

SMACL ASSURANCES
TSA 67211
79060 NIORT CEDEX 9

Numéro de police = 034931/T

3 Fonctions de direction et personnel

L'ensemble du personnel est soumis au contrôle de la médecine du travail pour s'assurer que son état de santé est compatible avec la vie en collectivité et est tenu au secret professionnel.
La proportion du personnel diplômé correspond à 40% au moins de l'effectif.
Le gestionnaire s'assure que les personnes recrutées :

- justifient des qualifications et expériences professionnelles requises par la réglementation en vigueur (articles R.2324-34 et suivants du Code de la santé publique) ;
- ont subi un examen médical les déclarant aptes à l'emploi ;
- sont à jour de leurs vaccinations conformément au calendrier légal ;
- n'ont pas été condamnées pour des faits contraires à l'honneur, à la probité et aux bonnes mœurs et satisfont aux dispositions de l'article L.133-6 du Code de l'action sociale et des familles.

L'attestation du gestionnaire concernant le personnel sera transmise à la Protection Maternelle Infantile (PMI) et à la Caisse d'Allocations Familiales (CAF) à chaque changement.

3.1 La Directrice

C'est une Éducatrice de Jeunes Enfants diplômée d'État justifiant de 3 ans d'expérience professionnelle au moment de son recrutement sur la structure.

- Elle est responsable de l'organisation et du bon fonctionnement de la structure.
- Elle assure la qualité du service et le management du personnel placé sous sa responsabilité hiérarchique.
- Elle accueille, oriente et coordonne la relation aux familles ou substituts parentaux : inscription, suivi médical...
- Elle veille à la bonne adaptation des enfants et au respect de leurs besoins.
- Elle accompagne le développement psychomoteur et affectif de l'enfant.
- Elle favorise l'intégration d'un enfant porteur d'un handicap ou atteint d'une affection nécessitant des soins ou une attention particulière.
- Elle définit le cadre des soins d'urgence et assure la mise en œuvre des préconisations et protocoles définis par le référent santé de l'établissement.
- Elle développe et anime des partenariats.
- Elle est responsable de la gestion administrative de la structure et veille au respect des règlements et des engagements des différentes parties concernées.
- Elle met en œuvre et suit le projet pédagogique.
- Elle assure les conditions de vie, d'hygiène et de sécurité des enfants dans la structure.

3.2 L' Adjointe

C'est une Éducatrice de Jeunes Enfants diplômée d'État.

- Elle seconde la directrice, la remplace en son absence et assume la responsabilité de l'encadrement de la structure.
- Elle met en œuvre le projet pédagogique.
- Elle coordonne et encadre le travail de l'équipe.
- Elle soutient et accompagne le développement psychomoteur et affectif de l'enfant.
- Elle accueille les parents en favorisant un climat de confiance et de dialogue.
- Elle participe au dépistage de troubles éventuels du développement en collaboration avec la puéricultrice et le référent santé.
- Elle conseille et coordonnent l'aménagement de l'espace et les propositions d'éveil faites aux enfants.

4 Continuité de la fonction de direction

En l'absence de la Directrice, l'Adjointe assure la continuité de direction ainsi que les missions qui lui sont déléguées :

- elle assure la continuité du service (prise en charge des enfants et leur famille, encadrement de l'équipe),
- elle organise son temps de travail afin d'assurer sa mission de directrice adjointe (tâches administratives) en fonction des priorités du service.

En cas d'absence de la direction, les auxiliaires de puériculture et les CAP petite enfance assurent :

- la continuité et la qualité de l'accueil des enfants,
- l'accueil téléphonique.

Elles peuvent s'adresser au responsable du Service Enfance et Éducation en cas d'urgence.

5 Modalités du concours du référent « Santé et Accueil inclusif » et de l'équipe pluri-disciplinaire

5.1 Le référent « Santé et Accueil inclusif »

L'Établissement s'assure du concours régulier du référent « Santé et Accueil Inclusif » à raison de 30h annuelles.

- Il informe sensibilise, et conseille la direction et l'équipe de l'établissement en matière de santé du jeune enfant et d'accueil inclusif des enfants en situation de handicap ou atteint de maladie chronique.
- Il présente et explique aux professionnels chargés de l'encadrement des enfants les protocoles prévus pour les traitements et soins médicaux des enfants pris en charge.
- Il apporte son concours pour la mise en œuvre des mesures nécessaires à la bonne adaptation, au bien-être, au bon développement des enfants et au respect de leurs besoins dans l'établissement.
- Il veille à la mise en place de toutes les mesures nécessaires à l'accueil inclusif des enfants en situation de handicap, vivant avec une affection chronique, ou présentant tout problème de santé nécessitant un traitement ou une attention particulière.
- Il aide et accompagne l'équipe dans la compréhension et la mise en œuvre d'un projet d'accueil individuel élaboré par le médecin traitant de l'enfant dont l'état de santé le nécessite, en accord avec sa famille.
- Il assure des actions d'éducation et de promotion de la santé auprès des professionnels, notamment en matière de recommandations nutritionnelles, d'activités physiques, de sommeil, d'exposition aux écrans et de santé environnementale et veille à ce que les titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux puissent être associés à ces actions.
- Il contribue, dans le cadre du dispositif départemental de traitement des informations préoccupantes mentionné à l'article L. 226-3 du Code de l'action sociale et des familles, en coordination avec la directrice au repérage des enfants en danger ou en risque de l'être et à l'information de la direction et des professionnels sur les conduites à tenir dans ces situations.
- Il contribue, en concertation avec la directrice, à l'établissement des protocoles et veille à leur bonne compréhension de l'équipe.
- Il procède, lorsqu'il l'estime nécessaire pour l'exercice de ses missions et avec l'accord des titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux, à son initiative ou à la demande du référent technique, à un examen de l'enfant afin d'envisager si nécessaire une orientation médicale.
- Il délivre, lorsqu'il est médecin, le certificat médical attestant de l'absence de l'enfant de toute contre-indication à l'accueil en collectivité.

5.2 Le personnel de santé

Il n'y a pas de personnel de santé permanent sur la structure.

5.3 L'équipe

5.3.1 Le personnel encadrant les enfants

- Les auxiliaires de puériculture et les CAP petite enfance assurent les soins quotidiens d'hygiène à l'enfant et créent un climat de confiance et de sécurité autour de lui.
- Elles mettent en place des activités d'éveil pour favoriser son développement psychomoteur, son autonomie et son épanouissement.
- Elles participent et collaborent à la mise en œuvre du projet éducatif.

- Elles accueillent et informent les familles,
- Elles veillent au respect des protocoles et gèrent les éventuelles situations d'urgences. Elles peuvent en référer, à tout moment, aux responsables. Elles peuvent joindre par téléphone le référent santé de la structure en cas de besoin.

5.3.2 Le personnel technique et d'entretien

Il effectue les tâches techniques liées à l'entretien des locaux.
L'agent de service est chargé de l'entretien des locaux. Si besoin, ce personnel peut participer à l'encadrement des enfants en présence d'un personnel qualifié.

5.3.3 Les stagiaires

Des stagiaires, en priorité domiciliés sur la commune de Lunel, peuvent être admis sous couvert d'une convention de stage avec des organismes de formation.

En aucun cas, les stagiaires ne sont comptés dans l'effectif du personnel. Ils ne peuvent pas se substituer au personnel encadrant les enfants.
Les stagiaires mineurs ne peuvent se voir confier certaines tâches auprès des enfants (changes, biberons,..) et effectueront un stage surtout centré autour de l'observation. Les stagiaires sont soumis aux mêmes vaccinations que le personnel. Ils sont aussi tenus au secret professionnel.

6 Modalités d'inscription

Dans le cadre du partenariat de financement par la Caf, l'établissement s'engage à respecter « La Charte de la laïcité de la branche famille ».

6.1 Les modalités de pré-inscription

La pré-inscription peut se faire dès le 3ème mois de grossesse auprès du Service Enfance / Éducation :

- soit sur le site de la ville : www.lunel.com/preinscription-structure-petite-enfance
- soit en remplissant le formulaire papier disponible au Service Enfance / Éducation.

Au cours du premier trimestre, un formulaire sera transmis aux familles avant l'attribution des places. Il permet de confirmer la demande de la famille et de définir précisément son besoin. Ce formulaire devra obligatoirement être complété dans sa totalité pour être présenté. Les familles pré-inscrites qui n'auront pas répondu seront recontactées et, si le besoin d'un mode de garde est toujours avéré, un accompagnement pour remplir le formulaire sera mis en place, sur rendez-vous, dans une structure de proximité.

L'attribution des places au sein des structures d'accueil a lieu au cours du second trimestre de l'année et une réponse est rendue aux familles au plus tard au mois de mai. Le livret intercommunal de la petite enfance présente les critères retenus en plus du lieu de résidence, de l'antériorité de la demande d'inscription et de la situation familiale.

Après acceptation du dossier au regard de son éligibilité et des places disponibles, l'inscription définitive se fera auprès de la directrice de l'établissement sur rendez-vous.

6.2 Pièces justificatives à fournir pour le dossier d'admission

6.2.1 Le dossier famille

Il comprend :

- adresse - téléphone où les parents peuvent être joints,
- photocopie du livret de famille complet,

- noms des personnes majeures autorisées à conduire ou à reprendre l'enfant,
- nom – prénom - téléphone de tierces personnes, famille ou proches qui pourraient, à défaut de pouvoir joindre les parents, être appelées exceptionnellement (enfant non repris à la fermeture de l'établissement ou situation d'urgence).
- Le coupon signé du règlement de fonctionnement (Annexe 8).

6.2.2 Le dossier financier

Il comprend le justificatif de ressources à conserver :
Pour les familles allocataires (régime général ou agricole) :

- une attestation précisant le régime de protection sociale.
- une copie d'écran Cdap ou MSA datée, avec le numéro d'allocataire, les ressources et la composition de la famille.

Pour les familles non allocataires ou n'autorisant pas la consultation de leurs ressources sur Cdap :

- l'avis d'imposition ou de non imposition N-2.

6.2.3 Le dossier de l'enfant

Il comprend :

- le certificat médical attestant de l'aptitude à l'accueil en collectivité et le protocole de conduite en cas de forte température supérieure à 38,5°C,
- la copie des vaccinations obligatoires,
- les renseignements utiles à la prise en charge de l'enfant concernant sa santé, ses antécédents médicaux et chirurgicaux, éventuellement les prescriptions de régime et les traitements mis en place,
- le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du médecin choisi par les parents, qui sera appelé en cas de maladie de l'enfant survenant dans l'établissement. Les parents doivent signer l'autorisation permettant l'appel aux services d'urgence, l'hospitalisation de leur enfant et la pratique d'une anesthésie générale si nécessaire, en cas d'impossibilité de les joindre,
- l'autorisation du personnel de service de transporter l'enfant avec les minibus de la ville,
- l'autorisation pour le personnel à prendre les enfants en photo,
- les personnes autorisées à récupérer l'enfant,
- les habitudes de vie et le rythme de l'enfant : le sommeil, l'alimentation...

Le **carnet de santé** peut être présenté au référent santé avec l'accord des parents, sous pli confidentiel, avec la mention « secret médical ». Concernant les vaccinations, la photocopie du carnet de santé a valeur de certificat médical.
La directrice peut demander aux parents de le présenter afin de mettre à jour le dossier médical de l'enfant. C'est un document qui reste confidentiel.

6.3 Les modalités concernant l'accueil des publics spécifiques

6.3.1 Parents engagés dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle

Suite à la circulaire de la Caisse Nationale d'Allocations Familiales du 29 juin 2011,« Les établissements bénéficiant de la PSU s'assurent que les enfants de parents engagés dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle peuvent aisément accéder à une place d'accueil ».
Conformément à l'article D.214-7 du Code de l'action sociale des familles, « le nombre de places garanties ne peut être inférieur, sauf pour les établissements et services mis en place par des employeurs pour l'accueil exclusif des enfants de leurs salariés, à une place par tranche de 20 places d'accueil ».

6.3.2 Enfants présentant un handicap ou atteints d'une affection

La Ville est signataire de la Charte de l'Accueil de l'enfant en situation de handicap depuis le 25/06/2008.
La Halte garderie participe au travail de réflexion mis en place par le Conseil Départemental de l'Hérault. Toute demande sera étudiée avec le référent « Santé et Accueil inclusif ». L'accueil de cet

enfant au sein de l'établissement sera accompagné par toutes les mesures nécessaires.
Rappel : la participation financière demandée à une famille dont un enfant est en situation de handicap est minorée en application du barème national des participations familiales.

7 Modalités d'admission et de séjour

7.1 Certificat médical d'absence de contre indication à l'accueil en collectivité

Il doit être daté de moins de 2 mois et établi par le médecin traitant de l'enfant.

7.2 Copie des documents attestant du respect des obligations vaccinales

Tout enfant accueilli en collectivité est soumis aux vaccinations obligatoires et aux recommandations vaccinales, en fonction d'un calendrier réactualisé chaque année et publié dans le Bulletin Épidémiologique Hebdomadaire (BEH) de l'Institut de veille sanitaire (affichage du calendrier vaccinal dans la structure).
Aucun enfant non vacciné ne peut être admis en collectivité, excepté s'il présente un certificat médical de contre-indication temporaire.
Les parents doivent informer la direction de la Halte Garderie de chaque nouvelle vaccination et la direction doit s'assurer que les vaccins sont à jour, rappels compris.

7.3 Horaires et conditions d'arrivée et de départ des enfants

Chaque enfant est accueilli dans son groupe entre 8h30 et 9h00 le matin et 13h30 et 14h l'après midi afin de respecter l'organisation de la structure et la mise en œuvre du projet pédagogique.
Afin de respecter les horaires de fermeture, les parents doivent prévoir un temps d'habillage et d'échanges avec le personnel.
Les enfants sont remis uniquement aux personnes majeures mentionnées sur le dossier de l'enfant lors de son inscription. Pour des raisons de sécurité, elles devront être munies de leur pièce d'identité.
Toute autre personne devra être munie d'une autorisation écrite du parent ou représentant légal et présenter une pièce d'identité et à condition que les professionnels aient été avertis au préalable par les parents.
En cas de retard des parents à la fermeture de l'établissement, deux personnes, dont une diplômée, assureront la garde de l'enfant. La police ou la gendarmerie sera contactée si personne ne vient chercher l'enfant.
Les parents sont tenus de signaler toute absence de l'enfant avant 9h, par téléphone. Cette organisation permet ainsi d'offrir des possibilités d'accueil aux familles qui en ont besoin et d'optimiser les places d'accueil.
Quand les parents sont séparés ou que l'autorité parentale n'est plus exercée par l'un des 2 parents, il est obligatoire de fournir à la structure une copie du jugement de divorce.
La famille doit respecter les horaires du service, le règlement de fonctionnement et les conditions de paiement sous peine de refus temporaire ou définitif d'accueil de leur enfant.

7.4 Objets personnels

Pour des raisons de sécurité, les bijoux, les barrettes et petits élastiques ou objets dangereux apportés de l'extérieur ne sont pas autorisés.
En revanche chez les plus grands, nécessitant d'attacher leurs cheveux, les élastiques de taille moyenne peuvent être acceptés.
La tétine ne sera pas attachée aux vêtements de l'enfant, ni maintenue par un lien autour de son cou.

7.5 Sécurité

La circulaire ministérielle *n°DGCS/SD2016/261 du 17 août 2016* relative à la préparation aux situations d'urgence pouvant toucher la sécurité des établissements d'accueil du jeune enfant ou établissement relevant de la protection de l'enfance demande la mise en place de nouvelles consignes de vigilance et de sécurité dans le cadre de situations d'urgences particulières.
Il a donc été rédigé un protocole qui assure la mise en sûreté des enfants en cas de situation de danger et qui reprend un ensemble de mesures visant le maintien de vigilance constante sur les entrées et les sorties de la structure.
A l'entrée de l'établissement, il est affiché des consignes de sécurité à prendre en compte et à respecter afin d'assurer la sécurité des enfants.
De plus, il est demandé aux parents :

- ne pas laisser seul leur enfant sur le plan de change,
- de veiller à ce que les enfants plus grands qui les accompagnent restent sous leur responsabilité et n'utilisent pas les jeux de la Halte Garderie,
- de fermer derrière eux les portes de la structure et du jardin sans oublier les accès extérieurs,
- de respecter les consignes du personnel en cas de mesure exceptionnelle de confinement.

Les parents doivent s'engager à respecter les consignes données par la directrice de l'établissement.

7.6 Conditions de radiation et motifs

Les motifs de radiation ou d'exclusion sont les suivants :

- non-respect du contrat ou du règlement de fonctionnement ;
- non-paiement de la participation familiale (2 relances avant décision) ;
- non fréquentation de la Halte Garderie sans que le responsable de l'établissement ait été averti du motif de l'absence ;
- comportement perturbateur d'un parent ayant pour conséquence de troubler le fonctionnement de l'établissement ;
- violence physique ou verbale à l'encontre du personnel ou des autres parents.

La radiation ou l'exclusion est prononcée par le gestionnaire après examen de la situation. Elle lui sera notifiée par courrier recommandé ou contre récépissé, moyennant un préavis. Toutefois, en cas de trouble pouvant mettre en danger la sécurité des enfants ou des personnels, la décision peut être immédiatement exécutoire.

7.7 Participation des parents à la vie de la structure

L'accueil des enfants nécessite l'implication des parents, dans la mesure de leurs possibilités, pour respecter une cohérence éducative auprès des enfants.
Les parents participent à l'admission de leur enfant :

- entretien avec la directrice,
- présentation de l'équipe,
- visite du lieu de vie de l'enfant,
- adaptation progressive.

Ils peuvent être conviés à différents temps d'information ainsi qu'aux rencontres festives de l'année : spectacle, sorties éducatives, animations.
Ils peuvent aussi rencontrer la directrice et tout autre personne qui accueille leur enfant pour avoir des réponses à leurs préoccupations de parents.

7.8 L'adaptation progressive de l'enfant à la vie en collectivité

L'adaptation progressive permet :

- de familiariser l'enfant à son nouveau milieu de vie et aux personnes qui s'occuperont de lui,
- de le sécuriser affectivement par une séparation en douceur adaptée à son rythme et à celui de ses parents ; l'enfant conservera auprès de lui un objet personnel : peluche, doudou,etc...

Il est donc important d'instaurer un climat de confiance par le dialogue, l'échange et la compréhension.

Ces moments d'adaptation permettent aux professionnels de connaître l'enfant à partir de la parole des parents. Cela favorise une continuité entre la maison et la Halte Garderie. Le temps d'adaptation est gratuit la première semaine, au-delà, la présence de l'enfant sera facturée. Le premier jour, l'enfant sera accueilli avec son/ou ses parents.

7.9 Le cahier d'accueil

Le cahier d'accueil comporte :

- les informations données par les parents : santé, habitudes de vie,
- les informations données par le personnel : activités de l'enfant pendant la journée, repas, sommeil…

7.10 L'hygiène, le change et les vêtements

La toilette de l'enfant est effectuée par les parents. Les parents fournissent le rechange de vêtements. La Halte Garderie fournit les couches et le savon.
Au cours de sa journée dans la structure, l'enfant sera lavé à l'eau et au savon, changé en fonction de ses besoins et à l'appréciation des professionnels de l'équipe.
Un accompagnement à la propreté sera mis en place en coopération avec la famille dès lors que l'enfant est prêt.
Les doudous et tétines doivent être lavés régulièrement.
A l'entrée dans la structure, les parents mettront des sur-chaussures pour circuler dans la pièce de vie.

7.11 L'alimentation

Les goûters fournis par la Ville, en dehors du Projet d'Accueil Individualisé (PAI), sont identiques pour tous les enfants. La structure ne pourra pas tenir compte de certains régimes particuliers.
Les goûters auront lieu entre 15h et 16h30 en fonction des temps de sieste des enfants.
En cas d'allergies alimentaires ou d'affections chroniques de l'enfant, il sera prévu un PAI. Il sera rédigé par le médecin traitant de l'enfant, le référent santé et la directrice de la structure. Il devra être accompagné d'analyse médicale notifiant les allergies. Dans ce cas, les parents devront fournir le goûter de leur enfant et assureront l'entière responsabilité des composants, conditionnement et contenant nécessaires au transport.
Les bébés prendront leurs repas en fonction de leur rythme habituel. Les biberons seront confectionnés dans la structure. Les mamans qui allaitent ont la possibilité d'amener le lait maternel en respectant les conditions de conservation. Lors de la diversification alimentaire et dès lors que l'enfant doit prendre son repas sur le temps d'accueil, les parents devront fournir le repas dans les mêmes conditions qu'en cas d'allergies alimentaires.

7.12 Le sommeil

Chaque enfant a un lit personnel adapté à son âge. Le rythme de sommeil de chaque enfant sera respecté.
Le personnel assure la surveillance du temps de sieste de l'endormissement au réveil de l'enfant.
L'enfant n'est pas réveillé par le personnel.

8. <u>Contractualisation et la réservation</u>

Pour toute admission en accueil régulier ou occasionnel, un contrat d'accueil est établi. Si l'enfant accueilli est en résidence alternée, un contrat d'accueil est établi pour chacun des parents, en fonction de sa nouvelle situation familiale.

L'inscription a lieu sur la structure.

Toute absence pour maladie ou autre, doit obligatoirement être signalée avant 9h .

La directrice pourra mettre fin au contrat si ces modalités ne sont pas respectées par les parents (horaires, absences....).

8.1 Le contrat d'accueil régulier

Les familles peuvent contractualiser l'accueil de leur enfant en fixant des plages horaires hebdomadaires sur une période déterminée. Le contrat d'accueil prend en compte et détaille les besoins de la famille, sur la journée, la semaine.

Toute famille qui désire confier son enfant à la structure s'engage à placer régulièrement l'enfant pendant les heures prévues dans le contrat d'accueil.

Un nombre d'heures de congés sera prévu sur la période à la signature du contrat afin d'être déduites. Les congés seront déduits au fur et à mesure qu'ils seront pris par les familles et doivent être signalés au moins une semaine à l'avance. En cas de dépassement de ce capital, les heures de congés seront facturées.

Il peut être révisé en cours d'année en fonction des disponibilités du service (séparation, modification des contraintes horaires de la famille, contrat inadapté aux heures de présence réelle de l'enfant...) à la demande des familles ou de la directrice de l'établissement. Le changement de situation peut impacter le montant des ressources à prendre en compte pour le calcul de la participation familiale.

Si durant un mois, il est remarqué que les horaires contractualisés ne correspondent pas aux habitudes de la famille, une modification du contrat sera mise en place.

La rupture du contrat avant l'échéance prévue, sera possible en respectant un préavis d'une semaine. En l'absence de ce préavis, les heures contractualisées et non réalisées seront facturées.

8.2 La réservation

Les familles peuvent réserver des plages horaires, sur place ou par téléphone, tous les vendredis de 10h à 12h, pour la semaine suivante en fonction des places disponibles.

Pour ce type d'accueil, seules les heures réelles d'accueil seront facturées. Il est possible d'annuler une réservation avant 9h.Toutefois, si l'annulation de la réservation n'est pas signalée dans les délais de prévenance, les heures resteront facturées.

8.3 L'accueil d'urgence

Les familles peuvent bénéficier d'un accueil en urgence pour leur enfant n'ayant jamais fréquenté l'établissement. Il n'y a pas de réservation. Le tarif horaire minimum est appliqué. La facturation est établie sur la base des heures de présence réelle de l'enfant.

9. Tarification et facturation en mode Psu

La tarification appliquée aux familles est définie par référence au barème national et aux modalités de calculs élaborés par la Caisse nationale des allocations familiales (Cnaf), en référence à la circulaire en vigueur relative aux barèmes des participations familiales.

Elle correspond à un taux d'effort, modulé en fonction du nombre d'enfants à charge de la famille, et de l'éventuelle présence d'enfant(s) porteur(s) de handicap percevant la prestation familiale associée, dans la limite d'un « plancher » et d'un « plafond » définis annuellement par la Cnaf.

En contrepartie, la Caf (et la Mutualité sociale agricole – Msa - pour ses ressortissants) verse, directement au gestionnaire, une aide au fonctionnement (la prestation de service unique), pour les enfants des familles relevant du régime général, permettant de réduire la participation des familles.

9.1 Modalités de comptage des heures de présence

Les heures réelles de présence sont comptabilisées informatiquement à l'aide d'une badgeuse qui enregistre les heures d'arrivée et de départ des enfants.
La comptabilisation des heures se fait sur l'amplitude horaire journalière arrondie à la demi-heure supplémentaire.
Chaque demi-heure commencée est comptabilisée tant du côté des heures réalisées que du côté des heures facturées.

9.2 Calcul des tarifs

La tarification couvre la prise en charge de l'enfant pendant son temps de présence dans la structure, y compris le goûter et les soins d'hygiène. Il n'y a pas de supplément pour les repas ou les couches fournis par la structure, ni de déduction pour les repas ou les couches apportés par les familles.
Le **plancher** est la base minimale obligatoire à prendre en compte pour le calcul de la participation familiale, notamment en l'absence de ressources au sein de la famille. Il est à retenir pour le calcul des participations familiales dans les cas suivants :

- familles ayant des ressources nulles ou inférieures à ce montant «plancher » ;
- enfant placé en famille d'accueil au titre de l'Aide Sociale à l'Enfance (taux de participation familiale pour 1 enfant x montant du plancher de ressources) ;
- personnes non allocataires ne disposant ni d'avis d'imposition, ni de fiches de salaire.

Le barème s'applique ensuite jusqu'à hauteur d'un **plafond** de ressources mensuelles au-delà duquel le prix est fixe.

9.2.1 Barème national des participations familiales

La participation financière des familles varie en fonction des ressources et de la composition de la famille. (circulaire 2019-005 du 5 juin 2019 de la Caisse nationale des allocations familiales relative aux barèmes des participations familiales en vigueur).

En cas de présence, dans la famille, d'un enfant en situation de handicap, bénéficiaire de l'Aeeh, même si ce n'est pas ce dernier qui est accueilli au sein de l'établissement, le taux d'effort immédiatement inférieur est appliqué.

En cas de résidence alternée de l'enfant accueilli, il est pris en compte pour les deux ménages. En cas de famille recomposée, les ressources et les enfants du nouveau conjoint sont pris en compte.

9.2.2 L'origine des ressources prises en compte

- Pour les familles allocataires de la Caf : base de données allocataires de la Caf (service Cdap) au titre des revenus N-2.
- Pour les familles non-allocataires, ou lorsqu'il n'est pas possible d'obtenir les revenus par la consultation de la base de données allocataires de la Caf : revenus perçus au cours de l'année N-2.
- Pour les familles non connues dans la base de données allocataires de la Caf et ne disposant ni d'un avis d'imposition, ni de fiche de salaire, ainsi que pour les enfants placés en famille d'accueil au titre de l'aide sociale à l'enfance : montant des ressources « plancher ».
- Pour les familles ne souhaitant pas communiquer les justificatifs de ressources : montant des ressources « plafond ».

Le tarif horaire est réactualisé chaque année au 1er janvier.
En cas de changement de situation familiale ou professionnelle, les parents devront en informer la CAF ou la MSA afin de mettre à jour leur dossier. La participation financière sera réactualisée à la vue de ce dossier. Pour les familles non allocataires, la participation financière sera réactualisée sur présentation de justificatifs.

Pour l'accueil en urgence, le tarif minimum sera appliqué.
Dans le cas où l'enfant serait ensuite accueilli régulièrement, la participation familiale sera recalculée.

9.3 Facturation

Les factures sont établies à terme échu et sont transmises aux familles par la directrice.
Les parents s'engagent à payer la facture avant le 14 du mois en cours avec les moyens de paiement suivant : CB, chèques, espèces, CESU ou virement bancaire.
Tout défaut de paiement expose les familles à des poursuites, à un contentieux avec le trésor public et à l'exclusion de l'enfant.

9.3.1 En Accueil régulier

Les heures facturées sont les heures contractualisées (moins les heures d'absence déductibles).
Si des heures sont réalisées au-delà du contrat prévu, elles sont facturées en plus aux familles en appliquant le barème institutionnel des participations familiales. Dès lors, chaque demi-heure commencée est due.

Les absences déductibles :

- Une déduction à compter du premier jour d'absence est effectuée en cas d'éviction de la Halte garderie, d'hospitalisation de l'enfant sur présentation d'un bulletin d'hospitalisation, de fermeture de la structure.
- Une déduction à compter du quatrième jour d'absence est effectuée en cas de maladie supérieure à trois jours sur présentation d'un certificat médical : le délai de carence comprend le premier jour d'absence et les deux jours calendaires qui suivent.
  Il n'y a pas lieu à déduction pour convenance personnelle ou congés non prévus dans le contrat.
  Les congés seront déduits au fur et à mesure qu'ils seront pris par les familles et doivent être signalés au moins une semaine à l'avance. Cela permet d'offrir des places supplémentaires à ceux qui en ont besoin.

9.3.2 En Accueil occasionnel

Seules les heures de présence réelle de l'enfant sont facturées.
Toutefois, si la famille a réservé sa place et ne prévient pas de son désistement dans le cadre du délai de prévenance, les heures réservées et non réalisées sont facturées.

9.3.3 En Accueil d'urgence

Les heures facturées sont les heures de présence réelle de l'enfant.

10. Consultation des données allocataires par le partenaire (Cdap)

Les parents sont informés que le gestionnaire peut consulter les éléments de leur dossier allocataire nécessaires au calcul de la tarification, sauf opposition expresse de la famille.
A savoir : le gestionnaire n'a accès à aucune autre information du dossier allocataire.

Les familles peuvent s'opposer à la consultation de leur dossier allocataire. Dans ce cas, la tarification au tarif « plafond » sera appliquée.

11. Enquête Filoué

L'ensemble des Établissements d'Accueil de la Petite Enfance ayant signé une convention avec la CAF s'engage à répondre à l'enquête Filoué.
Via cette enquête, la Caisse Nationale d'Allocations Familiales recueille les données à caractère personnel sur les familles fréquentant l'établissement. Ces données sont ensuite anonymisées et leur exploitation statistique vise à connaître le profil des familles afin d'évaluer et d'améliorer la politique d'action sociale.
Les familles peuvent s'opposer à la transmission de données personnelles.

12. Inclusion handicap

La Caf octroie des moyens financiers supplémentaires aux Eaje accueillant des enfants porteurs d'un handicap ou atteints d'une maladie chronique si les parents peuvent justifier de la perception de l'Allocation d'éducation d'enfant handicapé (Aeeh) ou du suivi, par l'enfant, d'un parcours de diagnostic précoce.

13. Utilisation du règlement de fonctionnement et ratification

Le règlement de fonctionnement a reçu l'approbation du médecin Directeur départemental de la PMI par délégation du Président du Conseil Départemental et a été reconnu conforme par les services de la CAF de l'Hérault.

- Le règlement de fonctionnement doit être affiché dans la structure.
- Il est communiqué aux familles (article R 2324-31). Les parents doivent en prendre connaissance lors de l'inscription après avoir signé le document et apporté la mention « lu et approuvé » (cf. annexe 8).

Tout projet de modification portant sur un des éléments du dossier de demande d'autorisation ou d'avis ou sur une des mentions de l'autorisation est porté sans délai à la connaissance du Président du Conseil Départemental par le directeur ou le gestionnaire de l'établissement ou du service.
Le Président du Conseil Départemental, peut, dans un délai d'un mois selon le cas, refuser la modification ou émettre un avis défavorable à l'exécution de celle-ci. Le refus est prononcé s'il estime que la modification ne respecte pas les conditions d'organisation, de fonctionnement et de qualification des personnels prévues par les dispositions de la présente section ou qu'elle est de nature à compromettre la santé, la sécurité ou le bien être des enfants accueillis (article 2324-24 du décret du 7 juin 2010).
Toute modification doit être signalée conjointement aux services de la CAF et de la DPMI et faire l'objet d'un avenant.

ANNEXE 1

Rappel des textes réglementaires

📖 **Article R.2324-17 du code de la santé publique :**
I. Les établissements et les services d'accueil non permanent de jeunes enfants inscrivent leur action dans le cadre fixé au II de l'article L. 214-1-1 du code de l'action sociale et des familles. Ils offrent, avec le concours du référent " Santé et Accueil inclusif ", un accueil individualisé et inclusif de chacun des enfants, notamment de ceux présentant un handicap ou atteints d'une maladie chronique, grâce à un accompagnement spécifique dans le cadre de locaux adaptés. Ils favorisent la socialisation des enfants au sein de collectifs de taille adaptée aux activités proposées.
II. Les établissements et services d'accueil non permanent de jeunes enfants comprennent :

1° Les crèches collectives : établissements d'accueil collectif accueillant des enfants dans leurs locaux de manière régulière ou occasionnelle, y compris les établissements proposant un accueil de courte durée, dits " haltes-garderies " ;
2° Les jardins d'enfants : établissements d'accueil collectif qui reçoivent exclusivement des enfants âgés de dix-huit mois et plus ;
3° Les crèches familiales : services assurant l'accueil d'enfants, régulier ou occasionnel, par les assistants maternels mentionnés à l'article L. 421-17-1 du code de l'action sociale et des familles, salariés desdits services.
Un même établissement ou service dit " multi-accueil " peut associer l'accueil collectif et l'accueil familial ou l'accueil régulier et l'accueil occasionnel.
III. L'ensemble de ces établissements et services peuvent organiser l'accueil des enfants de façon uniquement occasionnelle ou saisonnière.
IV. L'ensemble de ces établissements et services peuvent être à gestion parentale au sens de l'article R. 2324-50 du présent code.

📖 **Article R.2324-27 du code de la santé publique :**
Dans les établissements d'accueil collectif mentionnés aux 1° et 2° du II de l'article R. 2324-17, le nombre maximal d'enfants simultanément accueillis peut atteindre 115 % de la capacité d'accueil prévue par l'autorisation du président du conseil départemental ou figurant dans la demande d'avis qui lui a été adressée, sous réserve du respect des conditions suivantes :
1° Le taux d'occupation hebdomadaire de l'établissement n'excède pas 100 % de la capacité horaire hebdomadaire d'accueil calculée selon le nombre d'heures d'ouverture hebdomadaire. Les modalités de calcul du taux d'occupation hebdomadaire sont précisées par arrêté du ministre chargé de la famille ;
2° Les règles d'encadrement fixées à l'article R. 2324-43 sont respectées au regard du nombre total d'enfants effectivement accueillis à tout instant ;
3° Le gestionnaire de l'établissement transmet à la demande du service départemental de la protection maternelle et infantile les informations nécessaires au contrôle du respect des dispositions du présent article selon des modalités fixées par arrêté du ministre chargé de la famille ;
4° Le règlement de fonctionnement présente les modalités d'organisation de l'accueil en surnombre dans l'établissement et son articulation avec les projets éducatif et social mentionnés aux 1° et 2° de l'article R. 2324-29.

📖 **Article R.2324-30 du code de la santé publique :**
I. Les établissements et services d'accueil élaborent un règlement de fonctionnement qui précise les modalités d'organisation et de fonctionnement de l'établissement ou du service, et notamment :
1° Les fonctions du directeur, du responsable technique ou du référent technique selon la catégorie d'appartenance de l'établissement ;
2° Les modalités permettant d'assurer, en toutes circonstances, la continuité de la fonction de direction, dans les conditions fixées à R. 2324-36 ;
3° Les modalités d'inscription et les conditions d'admission des enfants, telles que fixées le cas échéant par le délégant dans le cadre d'une délégation de service public ou par l'autorité contractante dans le cadre d'un marché public ;
4° Les horaires et les conditions d'arrivée et de départ des enfants ;
5° Le mode de calcul des tarifs et les éléments du contrat d'accueil ;
6° Les modalités du concours du référent " Santé et Accueil inclusif " prévu à l'article R. 2324-39, ainsi que, le cas échéant, du ou des professionnels mentionnés à l'article R. 2324-40 et des professionnels mentionnés à l'article R. 2324-38 ;

7° Les modalités de mise en oeuvre des dispositions de l'article R. 2324-27.
Les dispositions du règlement de fonctionnement prennent en compte l'objectif d'accessibilité défini au sixième alinéa de l'article L. 214-2 du code de l'action sociale et des familles, ainsi que les dispositions de l'article L. 214-7 du même code.
II. Les documents suivants sont annexés au règlement de fonctionnement et transmis pour information au président du conseil départemental :
1° Un protocole détaillant les mesures à prendre dans les situations d'urgence et précisant les conditions et modalités du recours aux services d'aide médicale d'urgence ;
2° Un protocole détaillant les mesures préventives d'hygiène générale et les mesures d'hygiène renforcées à prendre en cas de maladie contagieuse ou d'épidémie, ou tout autre situation dangereuse pour la santé ;
3° Un protocole détaillant les modalités de délivrance de soins spécifiques, occasionnels ou réguliers, le cas échéant avec le concours de professionnels médicaux ou paramédicaux extérieurs à la structure ;
4° Un protocole détaillant les conduites à tenir et les mesures à prendre en cas de suspicion de maltraitance ou de situation présentant un danger pour l'enfant ;
5° Un protocole détaillant les mesures de sécurité à suivre lors des sorties hors de l'établissement ou de son espace extérieur privatif, telles que visées à l'article R. 2324-43-2 du présent code.
III. Le responsable de l'établissement établit un protocole de mise en sûreté détaillant les actions à prendre face au risque d'attentat. Il transmet ce document pour information au maire de la commune d'implantation ainsi qu'au représentant de l'État dans le département.

📖 **Article R.2324-31 du code de la santé publique :**
I. Le projet d'établissement ou de service et le règlement de fonctionnement sont transmis au président du conseil départemental après leur adoption définitive et après toute modification.
II. Les caractéristiques essentielles du projet d'établissement sont consultables sur le site internet de l'établissement lorsqu'il en possède un ou sur un site internet géré par la caisse nationale des allocations familiales.
III. Le projet d'établissement ou de service ainsi que le règlement de fonctionnement et ses annexes, à l'exception de celle prévue au III de l'article R. 2324-30, sont affichés dans un lieu de l'établissement ou du service accessible aux titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux des enfants accueillis. Un exemplaire est tenu à leur disposition.
Un exemplaire du projet d'établissement ou de service et du règlement de fonctionnement et ses annexes, dans les mêmes limites que celles prévues à l'alinéa précédent, est communiqué, sur sa demande, à toute famille dont un enfant est inscrit ou a fait l'objet d'une demande d'admission dans l'établissement ou le service. Cet exemplaire peut être transmis sous format numérique.
IV. Le projet d'établissement ou de service et le règlement de fonctionnement sont datés et actualisés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois tous les cinq ans, avec la participation du personnel.

📖 **Article R.2324-32 du code de la santé publique :**
Lorsqu'il existe un conseil d'établissement, le projet d'établissement ou de service et le règlement de fonctionnement lui sont soumis pour avis avant leur adoption.

📖 **Article R.2324-33 du code de la santé publique :**
I.- Les personnes gestionnaires des établissements et services d'accueil s'assurent, dans les conditions prévues à l'article 776 du code de procédure pénale, que les personnes qu'elles recrutent pour exercer des fonctions, à quelque titre que ce soit, dans ces établissements et services, satisfont aux dispositions de l'article L. 133-6 du code de l'action sociale et des familles.
Cette obligation s'applique également pour le recrutement des stagiaires, apprentis et intervenants extérieurs, rémunérés ou bénévoles, participant à l'accueil des enfants.
II.- Les gestionnaires des établissements et services d'accueil garantissent contre les conséquences de leur responsabilité civile à l'occasion des dommages qu'ils peuvent causer aux enfants ou que ces derniers peuvent causer à autrui
1° Les personnes qu'ils emploient ;
2° Les bénévoles et intervenants extérieurs non-salariés, qui participent à l'accueil des enfants, sont présents dans l'établissement ou le service, ou participent avec les enfants à des activités qu'il organise.

📖 **Article R.2324-34 du code de la santé publique :**
I. Sous réserve des dispositions du II, les fonctions de directeur d'établissement ou de service d'accueil de jeunes enfants peuvent être exercées par :
1° Une personne titulaire du diplôme d'Etat de docteur en médecine ;
2° Une personne titulaire du diplôme de puériculture ;
3° Une personne titulaire du diplôme d'Etat d'éducateur de jeunes enfants ;

4° Toute personne justifiant d'une expérience de trois ans dans des fonctions de directeur, directeur adjoint, responsable technique ou référent technique dans un ou plusieurs établissements ou services d'accueil de jeunes enfants. Pour les personnes disposant d'une expérience de trois ans comme référent technique, un diplôme d'auxiliaire de puériculture est également exigé à la date de la prise de fonction comme directeur ;
5° Toute personne présentant une des qualifications mentionnées aux 4° à 11° du II de l'article R. 2324-35 et une certification au moins de niveau 6 enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles prévu à l'article L 6113-1 du code du travail attestant de compétences dans le domaine de l'encadrement ou de la direction. ;
II. L'exercice des fonctions de direction dans les établissements mentionnés aux 4° et 5° de l'article R. 2324-46,3° de l'article R. 2324-47 et 3° et 4° du II de l'article R. 2324-48 du présent code est confié prioritairement, pour les professionnels mentionnés aux 2°, 3° et 5° du I du présent article, à ceux d'entre eux qui justifient d'une expérience professionnelle de trois ans auprès de jeunes enfants. Les modalités de calcul de ces trois années d'expérience sont fixées par arrêté du ministre chargé de la famille.

📖 **Article R.2324-34-1 du code de la santé publique**
La personne gestionnaire d'un établissement ou d'un service précise par écrit les compétences et les missions confiées par délégation au professionnel qu'elle a chargé de la direction de l'établissement ou du service. Une copie de ce document est adressée au président du conseil départemental du département qui a délivré l'autorisation ou donné l'avis prévus respectivement aux articles R. 2324-20 et R. 2324-22, ainsi que, le cas échéant, au conseil de l'établissement ou du service.
Le document précise la nature et l'étendue des délégations notamment en matière de :
1° Conduite de la définition et de la mise en oeuvre du projet d'établissement ou de service ;
2° Animation et gestion des ressources humaines ;
3° Gestion budgétaire, financière et comptable ;
4° Coordination avec les institutions et les intervenants extérieurs.

📖 **Article R.2324-34-2 du code de la santé publique**
Sous réserve de l'autorisation du président du conseil départemental pour les établissements et services gérés par des personnes de droit privé, ou de son avis pour les établissements et services gérés par une collectivité publique, délivrés dans les conditions prévues aux articles R. 2324-19 et R. 2324-21, et du respect des dispositions du 2° de l'article R. 2324-30, la direction de plusieurs établissements et services, dans la limite de trois, chacun d'une capacité inférieure ou égale à vingt-quatre places, peut être assurée par une même personne lorsque la capacité totale desdits établissements et services n'excède pas cinquante-neuf places. Le président du conseil départemental prend en compte, pour donner son autorisation ou formuler son avis, les difficultés éventuelles de recrutement, la capacité des établissements et services concernés, leur amplitude d'ouverture, la distance qui les sépare, ainsi que les compétences des autres professionnels qui y sont employés. Il est tenu compte de la capacité globale des établissements et services placés sous la direction d'une personne pour l'application des dispositions des article R. 2324-34, R. 2324-46-1, R. 2324-47-1 et R. 2324-48-1.

📖 **Article R.2324-35 du code de la santé publique :**
I. Le directeur d'un établissement ou d'un service de jeunes enfants d'une capacité supérieure ou égale à soixante places est assisté d'un adjoint.
II. Les fonctions de directeur adjoint peuvent être exercées par :
1° Une personne titulaire du diplôme d'Etat de docteur en médecine ;
2° Une personne titulaire du diplôme d'Etat de puéricultrice ;
3° Une personne titulaire du diplôme d'Etat d'éducateur de jeunes enfants ;
4° Une personne titulaire du diplôme d'Etat de sage-femme ;
5° Une personne titulaire d'un diplôme d'Etat d'infirmier ;
6° Une personne titulaire du diplôme d'Etat d'assistant de service social ;
7° Une personne titulaire du diplôme d'Etat d'éducateur spécialisé ;
8° Une personne titulaire du diplôme d'Etat de conseiller en économie sociale et familiale ;
9° Une personne titulaire du diplôme d'Etat de psychomotricien ;
10° Une personne titulaire d'un DESS ou d'un master II de psychologie ;
11° Une personne ayant exercé comme instituteur ou professeur des écoles ;
12° Une personne justifiant d'une expérience minimale d'un an dans des fonctions de responsable technique ou de référent technique dans un établissement d'accueil de jeunes enfants et disposant d'un diplôme d'auxiliaire de puériculture à la date de la prise de fonction comme directeur adjoint.

📖 Article R.2324-36 du code de la santé publique :
En l'absence de la personne habituellement chargée des fonctions de direction, la continuité de ces fonctions est assurée par une personne présente dans l'établissement ou le service et relevant du 1° de l'article R. 2324-42, ou à défaut une personne relevant du 2° du même article et disposant d'une expérience professionnelle d'une année auprès de jeunes enfants. Le règlement de fonctionnement prévoit, en application du 2° de l'article R. 2324-30, les conditions dans lesquelles cette personne est désignée et les conditions de suppléance.

📖 Article R.2324-38 du code de la santé publique :
Les établissements et services veillent à s'assurer, compte tenu du nombre, de l'âge et des besoins des enfants qu'ils accueillent et de leur projet éducatif et social, le concours d'une équipe pluridisciplinaire composée de professionnels qualifiés, notamment dans les domaines psychologique, psychomoteur, social, sanitaire, éducatif et culturel.

📖 Article R.2324-39 du code de la santé publique :
I. Un référent " Santé et Accueil inclusif " intervient dans chaque établissement et service d'accueil non permanent d'enfants. Le référent " Santé et Accueil inclusif " travaille en collaboration avec les professionnels mentionnés à l'article R. 2324-40, les professionnels du service départemental de la protection maternelle et infantile mentionné à l'article L. 2112-1 et autres acteurs locaux en matière de santé, de prévention et de handicap. Il peut, avec l'accord des titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux de l'enfant, consulter le médecin traitant de celui-ci.
II. Les missions du référent " Santé et Accueil inclusif " sont les suivantes :
1° Informer, sensibiliser et conseiller la direction et l'équipe de l'établissement ou du service en matière de santé du jeune enfant et d'accueil inclusif des enfants en situation de handicap ou atteints de maladie chronique ;
2° Présenter et expliquer aux professionnels chargés de l'encadrement des enfants les protocoles prévus au II de l'article R. 2324-30 ;
3° Apporter son concours pour la mise en oeuvre des mesures nécessaires à la bonne adaptation, au bien-être, au bon développement des enfants et au respect de leurs besoins dans l'établissement ou le service ;
4° Veiller à la mise en place de toutes mesures nécessaires à l'accueil inclusif des enfants en situation de handicap, vivant avec une affection chronique, ou présentant tout problème de santé nécessitant un traitement ou une attention particulière ;
5° Pour un enfant dont l'état de santé le nécessite, aider et accompagner l'équipe de l'établissement ou du service dans la compréhension et la mise en oeuvre d'un projet d'accueil individualisé élaboré par le médecin traitant de l'enfant en accord avec sa famille ;
6° Assurer des actions d'éducation et de promotion de la santé auprès des professionnels, notamment en matière de recommandations nutritionnelles, d'activités physiques, de sommeil, d'exposition aux écrans et de santé environnementale et veiller à ce que les titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux puissent être associés à ces actions ;
7° Contribuer, dans le cadre du dispositif départemental de traitement des informations préoccupantes mentionné à l'article L. 226-3 du code de l'action sociale et des familles, en coordination avec le référent technique de la micro-crèche, le responsable technique ou le directeur de l'établissement ou du service, au repérage des enfants en danger ou en risque de l'être et à l'information de la direction et des professionnels sur les conduites à tenir dans ces situations ;
8° Contribuer, en concertation avec le référent technique de la micro-crèche, le responsable technique ou le directeur de l'établissement ou du service, à l'établissement des protocoles annexés au règlement de fonctionnement prévus au II de l'article R. 2324-30 du présent code, et veiller à leur bonne compréhension par l'équipe ;
9° Procéder, lorsqu'il l'estime nécessaire pour l'exercice de ses missions et avec l'accord des titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux, à son initiative ou à la demande du référent technique de la micro-crèche, du responsable technique ou du directeur de l'établissement ou du service, à un examen de l'enfant afin d'envisager si nécessaire une orientation médicale ;
10° Délivrer, lorsqu'il est médecin, le certificat médical attestant de l'absence pour l'enfant de toute contre-indication à l'accueil en collectivité prévu au 1° du I de l'article R. 2324-39-1.
III. La fonction de référent " Santé et Accueil inclusif " peut être exercée par :
1° Un médecin possédant une spécialisation, une qualification ou une expérience en matière de santé du jeune enfant ;
2° Une personne titulaire du diplôme d'Etat de puéricultrice ;
3° Une personne titulaire du diplôme d'Etat d'infirmier disposant d'un diplôme universitaire en matière de santé du jeune enfant ou d'une expérience minimale de trois ans à titre principal auprès de jeunes enfants comme infirmier. Les modalités de calcul de ces trois années d'expérience sont fixées par arrêté du ministre chargé de la famille.

IV. Les modalités du concours du référent “ Santé et Accueil inclusif ” sont fixées dans le contrat de travail ou par voie conventionnelle entre le professionnel d'une part et l'établissement ou le service d'autre part ou l'organisme qui l'emploie, conformément au règlement de fonctionnement, en fonction du nombre des enfants accueillis et de leur état de santé.
Le référent “ Santé et Accueil inclusif ” intervient auprès de l'établissement ou du service autant que nécessaire et conformément au projet défini. Son concours respecte un nombre minimal annuel d'heures d'intervention dans l'établissement ou le service selon le type et la catégorie de l'établissement ou du service, conformément aux articles R. 2324-46-2, R. 2324-47-2, et R. 2324-48-2.
Lorsque les fonctions de référent “ Santé et Accueil inclusif ” sont assurées par un membre du personnel de l'établissement ou du service, le temps de travail dédié à cette fonction ne peut être confondu avec du temps d'encadrement des enfants ou du temps de direction.
Dans le cas d'un accueil saisonnier ou ponctuel défini à l'article R. 2324-49 et des établissements d'accueil régulier de vingt-quatre places au plus, et notamment dans les établissements à gestion parentale, un professionnel de santé du service départemental de protection maternelle et infantile peut assurer, dans le cadre d'une convention ou d'une délégation, tout ou partie des missions définies au présent article. Ce professionnel ne peut être également chargé du contrôle de l'établissement ou du service d'accueil.

📖 **Article R.2324-39-1 du code de la santé publique** :
I. Pour chaque enfant admis, le référent technique de la micro-crèche, le responsable technique ou le directeur de l'établissement ou du service s'assure de la remise par les titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux à l'établissement ou au service :
1° D'un certificat médical daté de moins de deux mois attestant de l'absence de toute contre-indication à l'accueil en collectivité. Ce certificat est remis au moment de l'admission et au plus tard dans les quinze jours suivant l'admission ;
2° D'une copie des documents attestant du respect des obligations vaccinales, conformément aux dispositions de l'article R. 3111-8.
L'établissement conserve jusqu'au terme du contrat d'accueil de l'enfant les documents mentionnés aux 1° et 2°.
II. Lors de l'admission, le référent technique, le responsable technique ou le directeur, en lien avec le référent « Santé et Accueil inclusif ” mentionné à l'article R. 2324-39, informe les titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux de l'enfant des conditions dans lesquelles des soins et traitements médicaux mentionnés à l'article R. 2111-1 peuvent être le cas échéant administrés à leur enfant.

📖 **Article R.2324-40 du code de la santé publique :**
I. Sans préjudice des dispositions de l'article R. 2324-41, l'équipe pluridisciplinaire mentionnée à l'article R. 2324-38 comporte un ou plusieurs professionnels titulaires d'un diplôme d'Etat de puéricultrice ou d'infirmier intervenant au sein de l'établissement selon les quotités minimales mentionnées aux 3° à 5° de l'article R. 2324-46-2 et aux 2° à 4° de l'article R. 2324-48-2.

Ces professionnels peuvent être salariés de l'établissement ou de son gestionnaire, collaborateurs permanents ou occasionnels ou intervenants extérieurs.
II. Au sein de l'établissement ou du service d'accueil de jeunes enfants, les professionnels mentionnés au I accompagnent les autres professionnels en matière de santé, de prévention et d'accueil inclusif, notamment dans l'application des protocoles prévus au II de l'article R. 2324-30.

Lorsqu'ils n'exercent pas eux-mêmes les fonctions de référent “ Santé et Accueil inclusif ” définies à l'article R. 2324-39, ces professionnels relaient auprès de la direction et des professionnels chargés de l'encadrement des enfants les préconisations du référent “ Santé et Accueil inclusif ”. Ils concourent à la mise en oeuvre des mesures nécessaires à l'accueil inclusif des enfants en situation de handicap, vivant avec une affection chronique, ou présentant tout problème de santé nécessitant un traitement ou une attention particulière.
III. Selon l'organisation interne de l'établissement, ils participent à l'encadrement des enfants accueillis dans les conditions définies aux articles R. 2324-42 à R. 2324-43-2 ou exercent des fonctions de direction ou de direction adjointe conformément aux dispositions des articles R. 2324-34 et R. 2324-35.

📖 **Article R.3111-8 du code de la santé publique :**
I. L'admission du mineur est subordonnée à la présentation du carnet de santé ou de tout autre document mentionné à l'article D. 3111-6 attestant du respect de l'obligation prévue à l'article L. 3111-2 :
a) Dans les établissements et services mentionnés aux deux premiers alinéas de l'article L. 2324-1 ;
b) Dans les écoles et les établissements d'enseignement scolaire et les accueils sans hébergement organisés en application du troisième alinéa de l'article L. 2324-1 et du II de l'article R. 227-1 du code de l'action sociale et des familles ;

c) En cas d'accueil par un assistant maternel agréé mentionné à l'article L. 421-1 du code de l'action sociale et des familles ;
d) Dans les pouponnières et maisons d'enfants à caractère sanitaire relevant de l'article L. 2321-1 ;
e) Dans les établissements mentionnés aux 1°, 2° et 3° du I de l'article L. 312-1 du code de l'action sociale et des familles ;
f) Dans les autres modes d'accueil organisés en application du troisième alinéa de l'article L. 2324-1 et de l'article **L. 227-4** du code de l'action sociale et des familles ;
g) Et dans toute autre collectivité d'enfants.
II. Dans les cas mentionnés aux a à e du I, lorsqu'une ou plusieurs des vaccinations obligatoires font défaut, le mineur est provisoirement admis. Le maintien du mineur dans la collectivité d'enfants est subordonné à la réalisation des vaccinations faisant défaut qui peuvent être effectuées dans les trois mois de l'admission provisoire conformément au calendrier prévu à l'article L. 3111-1. Les vaccinations n'ayant pu être réalisées dans ce délai sont poursuivies suivant le calendrier susmentionné. La réalisation des vaccinations est justifiée par l'un des documents mentionnés au premier alinéa du présent article.
III. Lorsque le mineur est admis dans l'une des collectivités d'enfants mentionnées au I pour une durée supérieure à un an, son maintien dans cette collectivité est subordonné à la présentation, chaque année, de l'un des documents mentionnés au I attestant du respect de l'obligation prévue à l'article L. 3111-2.

📖 **Article R.2324-46 du code de la santé publique :**
I. Les crèches collectives et haltes-garderies mentionnées au 1° de l'article R. 2324-17 relèvent des catégories suivantes, selon la capacité d'accueil prévue par l'autorisation du président du conseil départemental ou figurant dans la demande d'avis qui lui a été adressée :

1° Les micro-crèches : établissements d'une capacité d'accueil inférieure ou égale à 12 places ;
2° Les petites crèches : établissements d'une capacité d'accueil comprise entre 13 et 24 places ;
3° Les crèches : établissements d'une capacité d'accueil comprise entre 25 et 39 places ;
4° Les grandes crèches : établissements d'une capacité d'accueil comprise entre 40 et 59 places ;
5° Les très grandes crèches : établissements d'une capacité d'accueil supérieure ou égale à 60 places.
II. Dans les crèches collectives et haltes-garderies, la taille maximale des unités d'accueil visées à l'article R. 2324-28 est de soixante places.

📖 **Article R.2324-46 du code de la santé publique :**
I. Les jardins d'enfants mentionnés au 2° de l'article R. 2324-17 accueillent des enfants âgés de dix-huit mois et plus en vue de promouvoir leur socialisation et leur épanouissement ainsi que de faciliter la transition vers leur intégration dans l'enseignement du premier degré. Pour ces établissements, le projet d'établissement mentionné à l'article R. 2324-29 comporte une présentation des partenariats mis en oeuvre avec les écoles maternelles ou primaires du territoire afin de répondre à l'objectif fixé au précédent alinéa.
II. Les jardins d'enfants relèvent de l'une des catégories suivantes, selon la capacité d'accueil prévue par l'autorisation du président du conseil départemental ou figurant dans la demande d'avis qui lui a été adressée :
1° Les petits jardins d'enfants : établissements d'une capacité inférieure ou égale à vingt-quatre places ;
2° Les jardins d'enfants : établissements d'une capacité d'accueil comprise entre vingt-cinq et cinquante-neuf places ;
3° Les grands jardins d'enfants : établissements d'une capacité d'accueil supérieure ou égale à soixante places.
III. Dans les jardins d'enfants, la taille maximale des unités d'accueil visées à l'article R. 2324-28 est de quatre-vingts places.

📖 **Article R.2324-48 du code de la santé publique :**
I. Les crèches familiales mentionnées au 3° du II de l'article R. 2324-17 contribuent à l'offre d'accueil du jeune enfant, tant occasionnel que régulier, ainsi qu'au développement des compétences des assistants maternels qu'elles emploient.
II. Les crèches familiales relèvent de l'une des catégories suivantes :
1° Les petites crèches familiales d'une capacité d'accueil inférieure à trente places ;
2° Les crèches familiales d'une capacité d'accueil comprise entre trente et cinquante-neuf places ;
3° Les grandes crèches familiales d'une capacité d'accueil comprise entre soixante et quatre-vingt-neuf places ;
4° Les très grandes crèches familiales d'une capacité d'accueil supérieure ou égale à quatre-vingt-dix places.
III. Toute crèche familiale dispose, en dehors du domicile de leurs salariés, d'un local réservé à l'accueil des assistants maternels et des titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux, d'une salle de réunion et d'un espace réservé aux activités d'éveil des enfants.
IV. Pour toute crèche familiale, le projet d'établissement prévu à l'article R. 2324-29 comprend également :

1° Une présentation des modalités de formation continue des assistants maternels, du soutien professionnel qui leur est apporté et du suivi des enfants accueillis ;
2° Une présentation des modalités de mise en oeuvre des dispositions de l'article R. 2324-48-4.

📖 **Article R.2324-49-2 du code de la santé publique** :
Tout établissement ou service saisonnier ou ponctuel est soumis, chacun selon le type d'établissement ou service d'accueil de jeunes enfants dont il relève, aux dispositions de la présente section. Toutefois :
1° Dans le règlement de fonctionnement, les éléments mentionnés aux 3°, 6° et 7° du I de l'article R. 2324-30 ne sont pas exigés ;
2° L'obligation de s'assurer du concours d'un référent Santé et Accueil inclusif prévue à l'article R. 2324-39 et, le cas échéant, celle de s'assurer du concours de professionnels mentionnés à l'article R. 2324-40-1, ne s'appliquent pas. Le directeur présente les protocoles prévus au II de l'article R. 2324-30 au service départemental de la protection maternelle et infantile lors de chaque ouverture ou réouverture de l'établissement
3° Le référentiel prévu au IV de l'article R. 2324-28 comprend des exigences spécifiques concernant les locaux de ces établissements.

📖 **Article L114-1 du code de l'action sociale et des familles :**
Toute personne handicapée a droit à la solidarité de l'ensemble de la collectivité nationale, qui lui garantit, en vertu de cette obligation, l'accès aux droits fondamentaux reconnus à tous les citoyens ainsi que le plein exercice de sa citoyenneté.
L'Etat est garant de l'égalité de traitement des personnes handicapées sur l'ensemble du territoire et définit des objectifs pluriannuels d'actions.

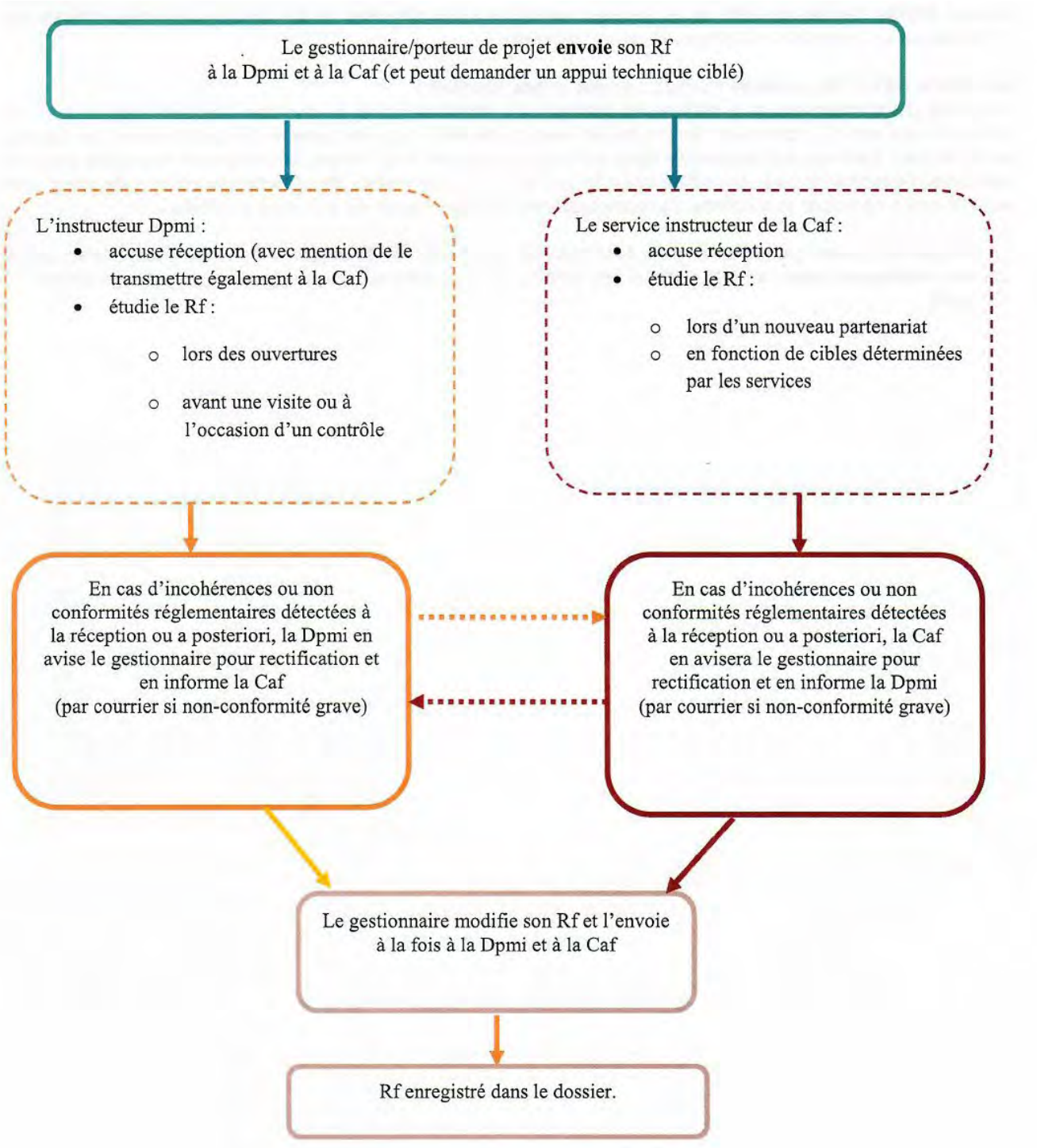
📖 **Article L114-2 du code de l'action sociale et des familles :**
Les familles, l'Etat, les collectivités locales, les établissements publics, les organismes de sécurité sociale, les associations, les groupements, organismes et entreprises publics et privés associent leurs interventions pour mettre en oeuvre l'obligation prévue à **l'article L. 114-1**, en vue notamment d'assurer aux personnes handicapées toute l'autonomie dont elles sont capables.
A cette fin, l'action poursuivie vise à assurer l'accès de l'enfant, de l'adolescent ou de l'adulte handicapé aux institutions ouvertes à l'ensemble de la population et son maintien dans un cadre ordinaire de scolarité, de travail et de vie. Elle garantit l'accompagnement et le soutien des familles et des proches des personnes handicapées.

📖 **Article D214-2 du code de l'action sociale et des familles :**
Les modalités de fonctionnement des équipements et services d'accueil des enfants de moins de six ans doivent faciliter l'accès aux enfants de familles rencontrant des difficultés du fait de leurs conditions de vie ou de travail ou en raison de la faiblesse de leurs ressources.

📖 **Article D214-7 du code de l'action sociale et des familles :**
Le projet d'établissement et le règlement intérieur des établissements et services d'accueil des enfants de moins de six ans (…) prévoient les modalités selon lesquelles ces établissements garantissent des places pour l'accueil d'enfants non scolarisés âgés de moins de six ans à la charge de personnes engagées dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle (…) pour leur permettre de prendre un emploi, de créer une activité ou de participer aux actions d'accompagnement professionnel qui leur sont proposées.
Le nombre de places garanties ne peut être inférieur, sauf pour les établissements et services mis en place par des employeurs pour l'accueil exclusif des enfants de leurs salariés, à une place par tranche de 20 places d'accueil.

ANNEXE 2

Circuit de transmission des règlements de fonctionnement



ANNEXE 3

Protocole des mesures à prendre dans les situations d'urgence

Le référent santé et accueil inclusif définit les protocole s en concertation avec la directrice . Il s'assure de la mise en place des protocoles auprès du personnel (information et formation).
Ils sont actualisés et signés, une fois par an.
L'ensemble du personnel est formé aux gestes d'urgence.

Toute situation d'urgence doit être traitée rapidement, sans occasionner de risques supplémentaires pour l'enfant concerné ou les autres.

1. S'organiser très vite en équipe

Un professionnel s'occupe de l'enfant qui nécessite des soins

Un professionnel prend en charge le reste du groupe, si possible ailleurs.

Un professionnel donne l'alerte :

- Prévient la directrice ou la personne nommée en continuité de direction si elles sont présentes
- Appelle le Samu si elles sont absentes
- Ramène le matériel nécessaire
- Gère les usagers si besoin, qui ne doivent pas être « utilisés » comme aide
- Appelle la directrice ou la personne nommée en continuité de direction si elles sont à l'extérieur
- Attend et dirige le Samu à son arrivée

2. Appel du Samu

Tél : 15 à partir d'un fixe
112 à partir d'un portable

- Se présenter, donner l'adresse exacte de la structure

E.A.O L'Île aux Enfants
50 rue Frédéric Mistral
34400 Lunel
Tél. : 04.67.87.84.65

- Donner le nom et l'âge de l'enfant
- Décrire le plus précisément possible les symptômes de l'enfant
- Appliquer les conseils donnés par téléphone par le médecin du Samu qui sont enregistrés et ont donc valeur de prescription médicale
- Attendre l'autorisation de raccrocher

Les parents seront avertis quand on pourra leur donner des informations précises :
diagnostic et/ou état de l'enfant, lieu de son transfert éventuel.
PAR LA DIRECTRICE ou la personne nommée en continuité de direction
Tout accident sera signalé à la PMI dans les 48h

ANNEXE 4

Protocole des mesures préventives d'hygiène générales et renforcées en cas de maladie contagieuse ou d'épidémie

L'application des règles d'hygiène joue un rôle essentiel dans la prévention des maladies infectieuses car elle permet de lutter contre les sources de contamination et de réduire leur transmission.

L'éviction est une obligation réglementaire pour les pathologies suivantes :

- Angine à streptocoque
- Coqueluche
- Gastro-entérite à Escherichia coli
- Gastro-entérite à Shigelles
- Hépatite A
- Impétigo (lorsque les lésions sont étendues)
- Infections invasives à méningocoque
- Oreillons
- Rougeole
- Tuberculose
- Scarlatine

La décision d'éviction et de retour dans la collectivité se fait sur avis médical.

Pour certaines pathologies ne nécessitant pas l'éviction, la fréquentation de la collectivité est déconseillée à la phase aiguë de la maladie.
Cette décision, est prise au cas par cas, par la responsable de structure et doit être conditionnée par le confort de l'enfant, notamment si les symptômes sont sévères.

Les mesures d'hygiène préventives au quotidien :

L'application de mesures d'hygiène est essentielle dans la prévention des maladies transmissibles.
Elle doivent être appliquées au quotidien même en dehors d'infection déclarée.
Elles concernent les locaux, le matériel, le linge, l'alimentation et l'hygiène individuelle .
Elles s'appliquent aussi bien aux enfants pris en charge qu'au personnel.

Les mesures d'hygiène renforcées en cas de maladie infectieuse :

En cas de maladie contagieuse identifiée dans la structure, des mesures d'hygiène renforcées sont mises en place afin de minimiser ou endiguer le risque d'une épidémie (lavage des mains au gel hydro-alcoolique, désinfection du matériel et des surfaces, port du masque).
Il est important que le responsable soit informé par les parents au plus vite de la survenue d'une maladie infectieuse dans sa structure afin de mettre en œuvre rapidement les mesures d'hygiène qui s'imposent.
Ces mesures d'hygiène renforcées varient selon le mode de transmission et le germe en cause ; elles sont habituellement ponctuelles et limitées dans le temps.
En cas de tuberculose, d'infection invasive à méningocoque, de cas groupés d'hépatite A…. dans la collectivité, les mesures spécifiques seront organisées en liaison avec le médecin de santé publique de l'Agence Régionale de la Santé (A.R.S).

Ce protocole est établi en référence au guide pratique « Collectivités de jeunes enfants et maladies infectieuses » de novembre 2006.

ANNEXE 5

Protocole des modalités de délivrance des soins spécifiques, ou occasionnels

L'accueil de l'enfant malade

Un enfant malade peut être admis à la Halte Garderie, à l'appréciation de la directrice dans la mesure où son état est compatible avec la collectivité.

L'administration de médicaments n'est possible qu'à titre exceptionnel (prescription à heures précises sur le temps d'accueil) à la demande des parents ou représentants légaux, selon le protocole suivant :

- la prescription ne demande pas l'intervention d'un auxiliaire médical,
- les professionnelles se conforment aux modalités de délivrance de médicaments expliquées par les parents ou responsables légaux, la directrice et/ou le référent Santé,
- les parents ou représentants légaux ont autorisé par écrit l'administration du traitement, fournit la copie de l'ordonnance et les médicaments.

Chaque administration de traitement est consignée dans un registre (date, nom de l'enfant, nom du professionnel, nom du médicament et posologie) accessible uniquement aux référent Santé, aux parents ou représentants légaux, au médecin traitant de l'enfant et aux autorités sanitaires.

Par contre, certaines pathologies impliquent une éviction de l'enfant.

Dans tous les cas, la responsabilité en est laissée à la directrice qui pourra refuser l'accès de la structure à l'enfant atteint de maladie contagieuse non traitée.

L'accueil d'un enfant en situation de handicap

En cas d'accueil d'un enfant présentant un handicap, il convient de mettre en place un Projet d'Accueil Personnalisé (PAP).
Ce document indique les modalités d'accueil inclusif en concertation avec les parents, l'équipe de l'établissement d'accueil et les soignants.
Il permet de garantir la qualité d'accueil de l'enfant et précise la place et le rôle de chaque intervenant autour d'objectifs clairement définis.
Il est cosigné par le médecin de l'enfant, les parents ou responsables légaux, la directrice et le référent « santé et accueil inclusif ».
Il détermine les adaptations nécessaires pour l'accueil de l'enfant au sein de la structure.
Ce protocole est réactualisé régulièrement en fonction de l'évolution de l'enfant.

L'accueil d'un enfant porteur d'une maladie chronique

En cas de maladie chronique nécessitant l'administration de médicaments,il convient de mettre en place un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI).
Ce document est une délégation donné par les parents de l'enfant aux professionnels de l'établissement à prodiguer des soins chroniques ou aigus à leur enfant en lien avec sa pathologie.
Il doit être actualisé au moins une fois par an, et à chaque fois qu'il y a un changement important dans la prise en charge de l'enfant.
Il est cosigné par le médecin de l'enfant, les parents ou responsables légaux, la directrice et le référent « santé et accueil inclusif ».
L'ensemble des professionnels intervenant auprès de l'enfant devra être informé du Pai et formé aux gestes techniques à mettre en œuvre, en cas d'urgence, par le référent santé de l'établissement.

ANNEXE 6

Protocole des conduites à tenir et des mesures à prendre en cas de suspicion de maltraitance ou de situation présentant un danger pour l'enfant

Tout citoyen et plus particulièrement les professionnels ont l'obligation de porter à la connaissance des autorités administratives ou judiciaires la situation d'un mineur « *pouvant laisser craindre que sa santé, sa sécurité ou sa moralité sont en danger ou en risque de l'être ou que les conditions de son éducation ou de son développement psychique, affectif intellectuel et social sont gravement compromises ou en risque de l'être*» (R.226-2-2 CASF).

Comment le professionnel doit-il agir ?

➢ Dans les situations les plus urgentes (**menaces de maltraitance ou de mort ou témoignage direct de coups très violents**), appeler la **police (17).** Si un enfant porte des blessures nécessitant des soins immédiats, appeler le **Samu (15)** et donner toutes les informations connues sur l'enfant et sa famille (nom, prénom, âge, adresse, etc).

➢ **Pour toutes les autres situations, rédiger un écrit daté et signé (+ coordonnées de l'établissement)** contenant l'état civil complet des parents et de l'enfant, **y reprendre l'intégralité des faits repérés et des éléments d'inquiétude constatés** (parole de l'enfant, description précise des évènements ou faits constatés, du comportement de l'enfant, de la réaction des parents, …)

➢ Une fois l'écrit rédigé, trois possibilités :

1. **Dans les situations les plus graves (violences physiques importantes, sexuelles, etc) nécessitant une intervention immédiate,** transmettre cet écrit directement au procureur de la République, une copie pour information au Sdip (Service départemental des informations préoccupantes) le jour même. Dans ces cas-là, les parents peuvent en être informés, sauf si un des membres de l'entourage de l'enfant peut être l'auteur des violences et/ou si cela risque d'interférer dans l'enquête pénale.
2. Dans les situations pour lesquelles il y a des interrogations, des carences qui nécessitent une évaluation socio-éducative, envoyer l'écrit au Service départemental des informations préoccupantes (Sdip) après avoir informé les parents des inquiétudes et de la démarche.
3. En cas de doute sur l'urgence de la situation et le caractère pénal des faits, possibilité de trouver un soutien technique auprès du service territorial de Pmi de proximité ou la direction Pmi et auprès du Sdip . En dehors des heures ouvrables, composer le 119, qui retransmettra au Sdip. L'anonymat du professionnel peut être garanti en cas de risque de représailles de la part des parents.

Que va-t-il se passer après la transmission de l' écrit ou de l' appel ?

➢ Dans le cas des informations les plus graves, (**signalement**) le procureur de la République décidera des suites à donner pour protéger les enfants et diligentera une enquête de police et / ou une mise à l'abri du mineur.

➢ Dans les autres cas, une évaluation de **l'information préoccupante** sera faite par les équipes des Services territorialisés des solidarités (Sts) afin de proposer des solutions pour soutenir au mieux la famille. Dans le cas où la famille n'est pas en accord avec la proposition et que l'évaluation révèle des difficultés importantes, le dossier sera transmis au Juge des enfants pour qu'une décision soit prise. Si la situation ne relève pas d'une aide éducative, une orientation ou une mise à disposition des services sera proposée.

➢ Le service du Sdip se chargera d'informer la famille et le signalant professionnel des suites à donner.

➢ Dans le cas où les éléments signalés ne sont pas avérés, une décision de sans suite sera prise et le dossier de la famille sera détruit.

ANNEXE 7

Protocole des mesures de sécurité lors des sorties

La Halte garderie peut organiser des sorties extérieures à l'établissement dans le cadre d'activités pédagogiques et culturelles.

La réglementation concernant la circulation à pied ou en véhicule est strictement respectée :

- port du gilet pour les enfants et adultes,
- règles du code de la route,
- sièges auto adaptés.

Lors de trajet en autocar, celui ci doit disposer de ceintures afin que les enfants soient assis de manière stable.

Le taux d'encadrement lors des sorties est d'un adulte pour 3 enfants de plus de 2 ans (recommandations du département de l'Hérault). Le groupe sera toujours encadré par un professionnel titulaire des diplômes de puéricultrice, d'éducateur de jeunes enfants, ou d'auxiliaire de puériculture.

Les parents peuvent éventuellement être sollicités pour accompagner les sorties. Ils sont informés des promenades habituelles de proximité par affichage. Pour les sorties plus exceptionnelles qui nécessitent un moyen de transport, une autorisation écrite leur sera demandée.

ANNEXE 8

Halte Garderie « L'Île aux Enfants »
50 rue Frédéric MISTRAL
34400 LUNEL

Notification

Règlement de fonctionnement :

Je, soussigné,|_____|

Responsable légal de l'enfant |_____|

☐ Certifie avoir lu et compris le règlement de fonctionnement de l'établissement et m'engage à le respecter sans réserve.

☐ J'autorise ☐ je n'autorise pas la structure à saisir mes informations personnelles et médicales sur le logiciel de gestion des établissement d'accueil du jeune enfant.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant la référente technique.

Je suis informé que le gestionnaire :

- Consulte les éléments nécessaires à l'exercice de sa mission, sur la base de données allocataires de la Caf.
- Transmet des données à caractère personnel à la Cnaf à des fins statistiques relatives aux publics accueillis dans les Eaje pour l'enquête « Filoué ».

Dossier en liste d'attente :

Suite à l'inscription de mon enfant au sein de l'établissement :

☐ le contrat proposé répond à mon besoin et je souhaite supprimer mon dossier de la liste d'attente de la ville de Lunel

☐ le contrat proposé répond partiellement à mon besoin et je souhaite maintenir mon dossier sur la liste d'attente de la ville de Lunel

Fait à Lunel, le.....
signature (s) précédée(s) de la mention manuscrite « lu et approuvé »

Règlement de fonctionnement
Établissement d'accueil du jeune enfant

Etablissement Municipal Multi-Accueil
« Le Manège Enchanté »

Règlement de fonctionnement adopté le :.....

Par le Conseil Municipal de la Ville de Lunel :

Cachet, signature :

Sommaire

1. Présentation de la structure..4
1.1. Identité...4
1.2. Service et type d'accueil..4
1.2.1 Nature de l'accueil...4
1.2.2 Type d'accueil...4
L'accueil régulier...4
L'accueil occasionnel..4
L'accueil d'urgence...4
1.3. Capacité d'accueil et Taux d'encadrement...4
1.4. Age des enfants accueillis..4
1.5. Jours et heures d'ouverture...5
2. Présentation du gestionnaire...5
2.1. Dénomination...5
2.2. L'Assurance..5
3. Fonction et qualification de direction..5
3.1. La directrice...6
3.2. Les adjointes..6
4. La continuité de la fonction de direction...6
5. Modalités du concours du référent « Santé et Accueil inclusif » et l'équipe pluridisciplinaire 7
5.1. Le référent « Santé et Accueil inclusif »..7
5.2. Le personnel de santé...7
5.3. L'équipe..8
5.3.1 Le personnel encadrant les enfants..8
5.3.2 Le personnel technique et d'entretien..8
5.3.3 L'agent de restauration...8
5.3.4 Les stagiaires...8
6. Modalités d'inscription..8
6.1. Les modalités de pré-inscription..8
6.2. Les pièces justificatives à fournir pour le dossier d'admission......................................9
6.2.1 Le dossier famille...9
6.2.2 Le dossier financier..9
6.2.3 Le dossier de l'enfant..9
6.3. Les modalités concernant l'accueil des publics spécifiques.. 10
6.3.1 Parents engagés dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle.....................10
6.3.2 Enfants présentant un handicap ou atteints d'une affection,,,10
7. Les modalités d'admission et de séjour..10
7.1. Certificat médical d'absence de contre indication à l'accueil en collectivité........................10
7.2. Copie des documents attestant du respect des obligations vaccinales............................10
7.3. Horaires et conditions d'arrivée et de départ des enfants..10
7.4. Les objets personnels 11
7.5. La sécurité..11
7.6. Conditions de radiation et motifs..11
7.7. Participation des parents à la vie de la structure... 11
7.8. L'adaptation progressive de l'enfant à la vie en collectivité...12
7.9 Le cahier d'accueil.. 12
7.10. L'hygiène, le change et les vêtements...12
7.11. L'alimentation...12
7.12. Le sommeil...13
7.13. Eveil, sorties, promenades...13
8. Contractualisation et réservation...13

8.1. Le contrat d'accueil régulier....13
8.2. La réservation 14
8.3. L'accueil d'urgence....14
9. Tarification et facturation en mode PSU....14
9.1. Les modalités de comptage des heures....14
9.2. Le calcul des tarifs....14
9.2.1 Le barème national des participations familiales....15
9.2.2 L'origine des ressources prises en compte....15
9.3. La facturation....15
9.3.1 En accueil régulier....15
9.3.2 En accueil occasionnel....16
9.3.3 En accueil d'urgence....16
10. Consultation des données par le partenaire (Cdap)....16
11. Enquête Filoué....16
12. Inclusion Handicap....16
13. Utilisation du règlement de fonctionnement et ratification....16

Les annexes

Annexe 1 Modulation de la capacité d'accueil en fonction des horaires....18
Annexe 2 Protocole des mesures à prendre dans les situations d'urgence....19
Annexe 3 Protocole des mesures d'hygiène préventives générales et renforcées en cas de maladie contagieuse ou d'épidémie....20
Annexe 4 Protocole des modalités de délivrance de soins spécifiques ou occasionnels....21
Annexe 5 Protocole des conduites à tenir et des mesures à prendre en cas de suspicion de maltraitance ou de situation présentant un danger pour l'enfant....22
Annexe 6 Protocole des mesures de sécurité lors des sorties....23
Annexe 7 Notification du règlement de fonctionnement....24

1 Présentation de l'établissement

Multi-accueil « grande crèche » qui fonctionne en mode PSU : financement direct de la Caf au moyen de la Prestation de Service Unique (PSU) versée au gestionnaire.

1.1 Identité

Multi-accueil « Le Manège Enchanté »
233, chemin du jeu de mail
34400 LUNEL

Tel : 04 67 87 83 77

Courriel : manege.enchante@ville-lunel.fr

1.2 Service et type d'accueil

1.2.1 Nature de l'accueil

Le multi-accueil est un service municipal qui a pour fonction d'accueillir en demi-journées de jeunes enfants dont les parents sont domiciliés sur Lunel.

1.2.2 Type d'accueil

Afin de différencier la pluralité des demandes d'accueil, il est possible de distinguer différentes options :

- L'accueil régulier :

L'enfant est connu et inscrit dans la structure pour un nombre d'heures réservées, sur une année maximum, en fonction des besoins de la famille. Un contrat de présence hebdomadaire est alors établi, pour une durée maximale d'un an, de date à date.

- L'accueil occasionnel :

L'enfant est déjà connu de la structure, il est accueilli pour une durée limitée ne se renouvelant pas à un rythme prévisible d'avance. Les heures réalisées sont facturées en fin de mois. L'accueil se réserve auprès de la directrice, par téléphone ou sur le lieu d'accueil, en fonction des besoins des familles et des disponibilités de la structure.

- L'accueil d'urgence :

Il s'agit du cas où l'enfant n'a jamais fréquenté la structure et pour lequel les parents sont dans une situation d'urgence sociale ou ayant une demande d'accueil urgente. Il n' y a pas de réservation et l'aménagement de l'accueil est à l'heure.

1.3 Capacité d'accueil et Taux d'encadrement

La capacité d'accueil du multi-accueil est de 40 places qui peuvent être utilisées pour de l'accueil occasionnel, régulier ou d'urgence. La capacité est modulée en fonction des créneaux horaires (cf. annexe 1).
L'article 6 alinéa 2 du décret du 30 août 2021, modifiant l'article 2324-27 du décret du 7 juin 2010, autorise une augmentation de la capacité d'accueil de 15 %, à condition que le maximum hebdomadaire n'excède pas 100 % et sous réserve que l'encadrement et les locaux le permettent, afin d'optimiser les places d'accueil.

Le taux d'encadrement du multi-accueil est de :
- Une professionnelle pour 5 enfants qui ne marchent pas,
- Une professionnelle pour 8 enfants qui marchent.

1.4 Age des enfants accueillis

La structure accueille les enfants de 10 semaines à 4 ans ainsi que des enfants en périscolaire, selon les places disponibles, le mercredi et pendant les vacances scolaires.
Le multi-accueil peut également accueillir des enfants porteurs de handicap, jusqu'à leur 6ème

anniversaire, sous réserve de l'avis du médecin de PMI et du référent santé de l'établissement. Lorsque les parents bénéficient de l'Allocation pour l'Éducation de l'Enfant Handicapé (AEEH), le gestionnaire perçoit la PSU pour cet accueil.

1.5 Jours et heures d'ouverture

La structure accueille les enfants du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30. Les horaires sont susceptibles d'être modifiés occasionnellement ou en cas de force majeure. L'établissement s'engage à prévenir les familles dans les meilleurs délais.
L'accueil des enfants se fera entre 7h30 et 9h30 le matin et à partir de 14h30 l'après-midi.
Les parents doivent venir chercher leur enfant avant 12h30 pour les matinées et avant 18h30 pour les après-midi.
Afin de respecter le sommeil des enfants présents, aucun accueil ou départ ne pourra se faire entre 12h30 et 14h30.
La structure sera fermée les jours fériés, 3 semaines en été, 2 journées pédagogiques, 1 semaine à Noël, 1 semaine au printemps et le lundi de Pentecôte.
Les familles seront prévenues en début d'année des dates de fermeture.
Des fermetures exceptionnelles peuvent être décidées par la commune.

2 Présentation du gestionnaire

2.1 Dénomination

L'établissement multi-accueil « Le Manège Enchanté » est placée sous la responsabilité administrative et juridique du Maire.

Adresse : Mairie de Lunel
240, avenue Victor Hugo
CS 30403
34403 Lunel Cedex
Tel : 04.67.87.83.00

2.2 L'Assurance

La Ville de Lunel est assurée au titre de la Responsabilité Civile. Les agents municipaux et les bénévoles sont couverts pour les dommages causés ou subis dans le cadre de l'activité menée au nom de la collectivité.
Les enfants sont également couverts au titre de la Responsabilité Civile : la Ville bénéficie d'une garantie étendue dite "enfants confiés". Il s'agit d'une garantie individuelle accident couvrant les enfants confiés de manière étendue pour tout dommage.

SMACL ASSURANCES
TSA 67211
79060 NIORT CEDEX 9

Numéro de police = 034931/T

3 Fonctions de direction et personnel

L'ensemble du personnel est soumis au contrôle de la médecine du travail pour s'assurer que son état de santé est compatible avec la vie en collectivité et est tenu au secret professionnel.
La proportion du personnel diplômé correspond à 40% au moins de l'effectif.
Le gestionnaire s'assure que les personnes recrutées :

- justifient des qualifications et expériences professionnelles requises par la réglementation en

vigueur (articles R.2324-34 et suivants du Code de la santé publique) ;
- ont subi un examen médical les déclarant aptes à l'emploi ;
- sont à jour de leurs vaccinations conformément au calendrier légal ;
- n'ont pas été condamnées pour des faits contraires à l'honneur, à la probité et aux bonnes mœurs et satisfont aux dispositions de l'article L.133-6 du Code de l'action sociale et des familles.

L'attestation du gestionnaire concernant le personnel sera transmise à la Protection Maternelle Infantile (PMI) et à la Caisse d'Allocations Familiales (CAF) à chaque changement.

3.1 La Directrice

C'est une puéricultrice diplômée d'État justifiant de 3 ans d'expérience professionnelle au moment de son recrutement sur la structure.

- Elle est responsable de l'organisation et du bon fonctionnement de la structure.
- Elle assure la qualité du service et le management du personnel placé sous sa responsabilité hiérarchique.
- Elle accueille, oriente et coordonne la relation aux familles ou substituts parentaux : inscription, suivi médical...
- Elle veille à la bonne adaptation des enfants et au respect de leurs besoins.
- Elle accompagne le développement psychomoteur et affectif de l'enfant.
- Elle favorise l'intégration d'un enfant porteur d'un handicap ou atteint d'une affection nécessitant des soins ou une attention particulière.
- Elle définit le cadre des soins d'urgence et assure la mise en œuvre des préconisations et protocoles définis par le référent santé de l'établissement.
- Elle développe et anime des partenariats.
- Elle est responsable de la gestion administrative de la structure et veille au respect des règlements et des engagements des différentes parties concernées.
- Elle met en œuvre et suit le projet pédagogique.
- Elle assure les conditions de vie, d'hygiène et de sécurité des enfants dans la structure.

3.2 Les Adjointes

Ce sont des Éducatrices de Jeunes Enfants diplômée d'État.

- Elle seconde la directrice, la remplace en son absence et assume la responsabilité de l'encadrement de la structure.
- Elle met en œuvre le projet pédagogique.
- Elle coordonne et encadre le travail de l'équipe.
- Elle soutient et accompagne le développement psychomoteur et affectif de l'enfant.
- Elle accueille les parents en favorisant un climat de confiance et de dialogue.
- Elle participe au dépistage de troubles éventuels du développement en collaboration avec la puéricultrice et le référent santé.
- Elle conseille et coordonnent l'aménagement de l'espace et les propositions d'éveil faites aux enfants.

4 Continuité de la fonction de direction

En l'absence de la Directrice, l'Adjointe assure la continuité de direction ainsi que les missions qui lui sont déléguées :

- elle assure la continuité du service (prise en charge des enfants et leur famille, encadrement de l'équipe),
- elle organise son temps de travail afin d'assurer sa mission de directrice adjointe (tâches administratives) en fonction des priorités du service.

En cas d'absence de la direction, les auxiliaires de puériculture et les CAP petite enfance assurent :

- la continuité et la qualité de l'accueil des enfants,
- l'accueil téléphonique.

Elles peuvent s'adresser au responsable du Service Enfance et Éducation en cas d'urgence.

5 Modalités du concours du référent « Santé et Accueil inclusif » et de l'équipe pluri-disciplinaire

5.1 Le référent « Santé et Accueil inclusif »

L'Établissement s'assure du concours régulier du référent « Santé et Accueil Inclusif » à raison de 40h annuelles.

- Il informe sensibilise, et conseille la direction et l'équipe de l'établissement en matière de santé du jeune enfant et d'accueil inclusif des enfants en situation de handicap ou atteint de maladie chronique.
- Il présente et explique aux professionnels chargés de l'encadrement des enfants les protocoles prévus pour les traitements et soins médicaux des enfants pris en charge.
- Il apporte son concours pour la mise en œuvre des mesures nécessaires à la bonne adaptation, au bien-être, au bon développement des enfants et au respect de leurs besoins dans l'établissement.
- Il veille à la mise en place de toutes les mesures nécessaires à l'accueil inclusif des enfants en situation de handicap, vivant avec une affection chronique, ou présentant tout problème de santé nécessitant un traitement ou une attention particulière.
- Il aide et accompagne l'équipe dans la compréhension et la mise en œuvre d'un projet d'accueil individuel élaboré par le médecin traitant de l'enfant dont l'état de santé le nécessite, en accord avec sa famille.
- Il assure des actions d'éducation et de promotion de la santé auprès des professionnels, notamment en matière de recommandations nutritionnelles, d'activités physiques, de sommeil, d'exposition aux écrans et de santé environnementale et veille à ce que les titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux puissent être associés à ces actions.
- Il contribue, dans le cadre du dispositif départemental de traitement des informations préoccupantes mentionné à l'article L. 226-3 du Code de l'action sociale et des familles, en coordination avec la directrice au repérage des enfants en danger ou en risque de l'être et à l'information de la direction et des professionnels sur les conduites à tenir dans ces situations.
- Il contribue, en concertation avec la directrice, à l'établissement des protocoles et veille à leur bonne compréhension de l'équipe.
- Il procède, lorsqu'il l'estime nécessaire pour l'exercice de ses missions et avec l'accord des titulaires de l'autorité parentale ou représentants légaux, à son initiative ou à la demande du référent technique, à un examen de l'enfant afin d'envisager si nécessaire une orientation médicale.
- Il délivre, lorsqu'il est médecin, le certificat médical attestant de l'absence de l'enfant de toute contre-indication à l'accueil en collectivité.

5.2 Le personnel de santé

La directrice est titulaire d'un diplôme d'état de puéricultrice. A cet égard :

- Elle définit le cadre des soins d'urgence et assure la mise en œuvre des préconisations et protocoles définis par le référent santé de l'établissement.
- Elle organise et contrôle les soins et la surveillance médicale.

5.3 L’équipe

5.3.1 Le personnel encadrant les enfants

- Les auxiliaires de puériculture et les CAP petite enfance assurent les soins quotidiens d'hygiène à l'enfant et créent un climat de confiance et de sécurité autour de lui.
- Elles mettent en place des activités d'éveil pour favoriser son développement psychomoteur, son autonomie et son épanouissement.
- Elles participent et collaborent à la mise en œuvre du projet éducatif.
- Elles accueillent et informent les familles,
- Elles veillent au respect des protocoles et gèrent les éventuelles situations d'urgences. Elles peuvent en référer, à tout moment, aux responsables.
- Les auxiliaires de puériculture assurent les ouvertures et les fermetures de la structure.
- En cas d’absence courte ou impondérable, tout personnel d’encadrement doit être remplacé par une personne de qualification équivalente.

5.3.2 Le personnel technique et d’entretien

Il effectue les tâches techniques liées à l’entretien des locaux.
L’agent de service est chargé de l’entretien des locaux. Si besoin, ce personnel peut participer à l’encadrement des enfants en présence d’un personnel qualifié.

5.3.3 L’agent de restauration

Le cuisinier fait partie d’une société de restauration délégataire.

- Il assure la confection des repas pour les enfants de la structure, conformément aux menus élaborés par la directrice et la diététicienne.
- Il gère les commandes et le stockage des denrées.
- Il s’assure du bon entretien de la cuisine et de ses annexes.

5.3.4 Les stagiaires

Des stagiaires, en priorité domiciliés sur la commune de Lunel, peuvent être admis sous couvert d'une convention de stage avec des organismes de formation.

En aucun cas, les stagiaires ne sont comptés dans l'effectif du personnel. Ils ne peuvent pas se substituer au personnel encadrant les enfants.
Les stagiaires mineurs ne peuvent se voir confier certaines tâches auprès des enfants (changes, biberons,..) et effectueront un stage surtout centré autour de l'observation. Les stagiaires sont soumis aux mêmes vaccinations que le personnel. Ils sont aussi tenus au secret professionnel.

6 Modalités d’inscription

Dans le cadre du partenariat de financement par la Caf, l’établissement s’engage à respecter « La Charte de la laïcité de la branche famille ».

6.1 Les modalités de pré-inscription

La pré-inscription peut se faire dès le 3ème mois de grossesse auprès du Service Enfance / Éducation :

- soit sur le site de la ville : www.lunel.com/preinscription-structure-petite-enfance
- soit en remplissant le formulaire papier disponible au Service Enfance / Éducation.

Au cours du premier trimestre, un formulaire sera transmis aux familles avant l'attribution des places. Il permet de confirmer la demande de la famille et de définir précisément son besoin. Ce formulaire devra obligatoirement être complété dans sa totalité pour être présenté. Les familles pré-inscrites qui n'auront pas répondu seront recontactées et, si le besoin d'un mode de garde est toujours avéré, un accompagnement pour remplir le formulaire sera mis en place, sur rendez-vous, dans une structure de proximité.

L'attribution des places au sein des structures d'accueil a lieu au cours du second trimestre de l'année et une réponse est rendue aux familles au plus tard au mois de mai. Le livret intercommunal de la petite enfance présente les critères retenus en plus du lieu de résidence, de l'antériorité de la demande d'inscription et de la situation familiale.

Après acceptation du dossier au regard de son éligibilité et des places disponibles, l'inscription définitive se fera auprès de la directrice de l'établissement sur rendez-vous.

6.2 Pièces justificatives à fournir pour le dossier d'admission

6.2.1 Le dossier famille

Il comprend :

- adresse - téléphone où les parents peuvent être joints,
- photocopie du livret de famille complet,
- noms des personnes majeures autorisées à conduire ou à reprendre l'enfant,
- nom – prénom - téléphone de tierces personnes, famille ou proches qui pourraient, à défaut de pouvoir joindre les parents, être appelées exceptionnellement (enfant non repris à la fermeture de l'établissement ou situation d'urgence).
- Le coupon signé du règlement de fonctionnement (Annexe 8).

6.2.2 Le dossier financier

Il comprend le justificatif de ressources à conserver :
Pour les familles allocataires (régime général ou agricole) :

- une attestation précisant le régime de protection sociale.
- une copie d'écran Cdap ou MSA datée, avec le numéro d'allocataire, les ressources et la composition de la famille.

Pour les familles non allocataires ou n'autorisant pas la consultation de leurs ressources sur Cdap :

- l'avis d'imposition ou de non imposition N-2.

6.2.3 Le dossier de l'enfant

Il comprend :

- le certificat médical attestant de l'aptitude à l'accueil en collectivité et le protocole de conduite en cas de forte température supérieure à 38,5°C,
- la copie des vaccinations obligatoires,
- les renseignements utiles à la prise en charge de l'enfant concernant sa santé, ses antécédents médicaux et chirurgicaux, éventuellement les prescriptions de régime et les traitements mis en place,
- le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du médecin choisi par les parents, qui sera appelé en cas de maladie de l'enfant survenant dans l'établissement. Les parents doivent signer l'autorisation permettant l'appel aux services d'urgence, l'hospitalisation de leur enfant et la pratique d'une anesthésie générale si nécessaire, en cas d'impossibilité de les joindre,

- l'autorisation du personnel de service de transporter l'enfant avec les minibus de la ville,
- l'autorisation pour le personnel à prendre les enfants en photo,
- les personnes autorisées à récupérer l'enfant,
- les habitudes de vie et le rythme de l'enfant : le sommeil, l'alimentation...

Le **carnet de santé** peut être présenté au référent santé avec l'accord des parents, sous pli confidentiel, avec la mention « secret médical ». Concernant les vaccinations, la photocopie du carnet de santé a valeur de certificat médical.
La directrice peut demander aux parents de le présenter afin de mettre à jour le dossier médical de l'enfant. C'est un document qui reste confidentiel.

6.3 Les modalités concernant l'accueil des publics spécifiques

6.3.1 Parents engagés dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle

Suite à la circulaire de la Caisse Nationale d'Allocations Familiales du 29 juin 2011,« Les établissements bénéficiant de la PSU s'assurent que les enfants de parents engagés dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle peuvent aisément accéder à une place d'accueil ».
Conformément à l'article D.214-7 du Code de l'action sociale des familles, « le nombre de places garanties ne peut être inférieur, sauf pour les établissements et services mis en place par des employeurs pour l'accueil exclusif des enfants de leurs salariés, à une place par tranche de 20 places d'accueil ».

6.3.2 Enfants présentant un handicap ou atteints d'une affection

La Ville est signataire de la Charte de l'Accueil de l'enfant en situation de handicap depuis le 25/06/2008.
Toute demande sera étudiée avec le référent « Santé et Accueil inclusif ». L'accueil de cet enfant au sein de l'établissement sera accompagné par toutes les mesures nécessaires.
Rappel : la participation financière demandée à une famille dont un enfant est en situation de handicap est minorée en application du barème national des participations familiales.

7 Modalités d'admission et de séjour

7.1 Certificat médical d'absence de contre indication à l'accueil en collectivité

Il doit être daté de moins de 2 mois et établi par le médecin traitant de l'enfant.

7.2 Copie des documents attestant du respect des obligations vaccinales

Tout enfant accueilli en collectivité est soumis aux vaccinations obligatoires et aux recommandations vaccinales, en fonction d'un calendrier réactualisé chaque année et publié dans le Bulletin Épidémiologique Hebdomadaire (BEH) de l'Institut de veille sanitaire (affichage du calendrier vaccinal dans la structure).
Aucun enfant non vacciné ne peut être admis en collectivité, excepté s'il présente un certificat médical de contre-indication temporaire.
Les parents doivent informer la direction du multi-accueil de chaque nouvelle vaccination et la direction doit s'assurer que les vaccins sont à jour, rappels compris.

7.3 Horaires et conditions d'arrivée et de départ des enfants

Chaque enfant est accueilli dans son groupe entre 7h30 et 9h30 le matin et à partir de 14h30 l'après midi afin de respecter l'organisation de la structure et la mise en œuvre du projet pédagogique.
Afin de respecter les horaires de fermeture, les parents doivent prévoir un temps d'habillage et d'échanges avec le personnel.
Les enfants sont remis uniquement aux personnes majeures mentionnées sur le dossier de l'enfant lors de son inscription. Pour des raisons de sécurité, elles devront être munies de leur pièce d'identité.

Toute autre personne devra être munie d'une autorisation écrite du parent ou représentant légal et présenter une pièce d'identité et à condition que les professionnels aient été avertis au préalable par les parents.
En cas de retard des parents à la fermeture de l'établissement, deux personnes, dont une diplômée, assureront la garde de l'enfant. La police ou la gendarmerie sera contactée si personne ne vient chercher l'enfant.
Les parents sont tenus de signaler toute absence de l'enfant avant 9h, par téléphone. Cette organisation permet ainsi d'offrir des possibilités d'accueil aux familles qui en ont besoin et d'optimiser les places d'accueil.
Quand les parents sont séparés ou que l'autorité parentale n'est plus exercée par l'un des 2 parents, il est obligatoire de fournir à la structure une copie du jugement de divorce.
La famille doit respecter les horaires du service, le règlement de fonctionnement et les conditions de paiement sous peine de refus temporaire ou définitif d'accueil de leur enfant.

7.4 Objets personnels

Pour des raisons de sécurité, les bijoux, les barrettes et petits élastiques ou objets dangereux apportés de l'extérieur ne sont pas autorisés.
En revanche chez les plus grands, nécessitant d'attacher leurs cheveux, les élastiques de taille moyenne peuvent être acceptés.
La tétine ne sera pas attachée aux vêtements de l'enfant, ni maintenue par un lien autour de son cou.

7.5 Sécurité

La circulaire ministérielle *n°DGCS/SD2016/261 du 17 août 2016* relative à la préparation aux situations d'urgence pouvant toucher la sécurité des établissements d'accueil du jeune enfant ou établissement relevant de la protection de l'enfance demande la mise en place de nouvelles consignes de vigilance et de sécurité dans le cadre de situations d'urgences particulières.
Il a donc été rédigé un protocole qui assure la mise en sûreté des enfants en cas de situation de danger et qui reprend un ensemble de mesures visant le maintien de vigilance constante sur les entrées et les sorties de la structure.
A l'entrée de l'établissement, il est affiché des consignes de sécurité à prendre en compte et à respecter afin d'assurer la sécurité des enfants.
De plus, il est demandé aux parents :

- ne pas laisser seul leur enfant sur le plan de change,
- de veiller à ce que les enfants plus grands qui les accompagnent restent sous leur responsabilité et n'utilisent pas les jeux du multi-accueil,
- de fermer derrière eux les portes de la structure et du jardin sans oublier les accès extérieurs,
- de respecter les consignes du personnel en cas de mesure exceptionnelle de confinement.

Les parents doivent s'engager à respecter les consignes données par la directrice de l'établissement.

7.6 Conditions de radiation et motifs

Les motifs de radiation ou d'exclusion sont les suivants :

- non-respect du contrat ou du règlement de fonctionnement ;
- non-paiement de la participation familiale (2 relances avant décision) ;
- non fréquentation du multi-accueil sans que le responsable de l'établissement ait été averti du motif de l'absence ;
- comportement perturbateur d'un parent ayant pour conséquence de troubler le fonctionnement de l'établissement ;
- violence physique ou verbale à l'encontre du personnel ou des autres parents.

La radiation ou l'exclusion est prononcée par le gestionnaire après examen de la situation. Elle lui sera notifiée par courrier recommandé ou contre récépissé, moyennant un préavis. Toutefois, en cas de trouble pouvant mettre en danger la sécurité des enfants ou des personnels, la décision peut être

immédiatement exécutoire.

7.7 Participation des parents à la vie de la structure

L'accueil des enfants nécessite l'implication des parents, dans la mesure de leurs possibilités, pour respecter une cohérence éducative auprès des enfants.
Les parents participent à l'admission de leur enfant :

- entretien avec la directrice,
- présentation de l'équipe,
- visite du lieu de vie de l'enfant,
- adaptation progressive.

Ils peuvent être conviés à différents temps d'information ainsi qu'aux rencontres festives de l'année : spectacle, sorties éducatives, animations.
Ils peuvent aussi rencontrer la directrice et tout autre personne qui accueille leur enfant pour avoir des réponses à leurs préoccupations de parents.

7.8 L'adaptation progressive de l'enfant à la vie en collectivité

L'adaptation progressive permet :

- de familiariser l'enfant à son nouveau milieu de vie et aux personnes qui s'occuperont de lui,
- de le sécuriser affectivement par une séparation en douceur adaptée à son rythme et à celui de ses parents ; l'enfant conservera auprès de lui un objet personnel : peluche, doudou,etc...

Il est donc important d'instaurer un climat de confiance par le dialogue, l'échange et la compréhension.
Ces moments d'adaptation permettent aux professionnels de connaître l'enfant à partir de la parole des parents. Cela favorise une continuité entre la maison et le multi-accueil. Le temps d'adaptation est gratuit la première semaine, au-delà, la présence de l'enfant sera facturée. Le premier jour, l'enfant sera accueilli avec son/ou ses parents.

7.9 Le cahier d'accueil

Le cahier d'accueil comporte :

- les informations données par les parents : santé, habitudes de vie,
- les informations données par le personnel : activités de l'enfant pendant la journée, repas, sommeil…

7.10 L'hygiène, le change et les vêtements

La toilette de l'enfant est effectuée par les parents. Les parents fournissent le rechange de vêtements. Le multi-accueil fournit les couches et le savon.
Au cours de sa journée dans la structure, l'enfant sera lavé à l'eau et au savon, changé en fonction de ses besoins et à l'appréciation des professionnels de l'équipe.
Un accompagnement à la propreté sera mis en place en coopération avec la famille dès lors que l'enfant est prêt.
Les doudous et tétines doivent être lavés régulièrement.
A l'entrée des sections, les parents mettront des sur-chaussures pour circuler dans la pièce de vie.

7.11 L'alimentation

Les repas et les goûters fournis par la Ville, en dehors du Projet d'Accueil Individualisé (PAI), sont établis en fonction de l'âge et du niveau de diversification alimentaire des enfants. La structure ne pourra pas tenir compte de certains régimes particuliers.
En cas d'allergies alimentaires ou d'affections chroniques de l'enfant, il sera prévu un PAI. Il sera

rédigé par le médecin traitant de l'enfant, le référent santé et la directrice de la structure. Il devra être accompagné d'analyse médicale notifiant les allergies. Dans ce cas, les parents devront fournir le goûter de leur enfant et assureront l'entière responsabilité des composants, conditionnement et contenant nécessaires au transport.
Les bébés prendront leurs repas en fonction de leur rythme habituel. Les biberons seront confectionnés dans la structure. Les mamans qui allaitent ont la possibilité d'amener le lait maternel en respectant les conditions de conservation.
Les repas ont lieu entre 11h et 12h30, les goûters entre 15h et 16h30.

7.12 Le sommeil

Chaque enfant a un lit personnel adapté à son âge. Le rythme de sommeil de chaque enfant sera respecté. Pour les plus grands, la sieste est proposée après le repas.
Le personnel assure la surveillance du temps de sieste de l'endormissement au réveil de l'enfant.
L'enfant n'est pas réveillé par le personnel.

7.13 Eveil, sorties, promenades

Elles nécessitent l'accompagnement d'un adulte pour 2 enfants maximum jusqu'à 2 ans et d'un adulte pour 3 enfants après 2 ans (recommandations de Département de l'Hérault). Le groupe sera toujours encadré par un professionnel diplômé. Les parents peuvent être sollicités pour permettre ces sorties.
Certaines sorties nécessitent un moyen de transport, une autorisation écrite sera demandée aux parents. Les règles du code de la route concernant le transport d'enfants seront respectées.

8. Contractualisation et la réservation

Pour toute admission en accueil régulier ou occasionnel, un contrat d'accueil est établi. Si l'enfant accueilli est en résidence alternée, un contrat d'accueil est établi pour chacun des parents, en fonction de sa nouvelle situation familiale.
L'inscription a lieu sur la structure.
Toute absence pour maladie ou autre, doit obligatoirement être signalée avant 9h .
Le gestionnaire pourra mettre fin au contrat si ces modalités ne sont pas respectées par les parents (horaires, absences....).

8.1 Le contrat d'accueil régulier

Le contrat d'accueil régulier prend en compte et détaille les besoins de la famille, sur la journée, la semaine et après déduction des fermetures de la crèche et des congés des parents. Il est exprimé en heures et est établi de date à date pour une durée maximale d'un an.
La famille s'engage à placer régulièrement l'enfant pendant les heures prévues dans le contrat d'accueil.

Les congés seront déduits au fur et à mesure qu'ils seront pris par les familles et doivent être signalés au moins deux semaines à l'avance. En cas de dépassement de ce délai, l'absence de l'enfant sera seront facturée.

Il peut être révisé en cours d'année en fonction des disponibilités du service (séparation, modification des contraintes horaires de la famille, contrat inadapté aux heures de présence réelle de l'enfant...) à la demande des familles ou de la directrice de l'établissement. Le changement de situation peut impacter le montant des ressources à prendre en compte pour le calcul de la participation familiale.
Si durant un mois, il est remarqué que les horaires contractualisés ne correspondent pas aux habitudes de la famille, une modification du contrat sera mise en place.
Les parents doivent informer, par écrit de la fin du placement un mois à l'avance. Dans le cas

contraire, ils devront verser un mois de préavis.

8.2 La réservation

La réservation concerne les contrats d'accueil occasionnel. Elle se fait par tranche de 3 semaines. Les places sont proposées par la directrice en fonction des disponibilités de la structure.
Pour ce type d'accueil, seules les heures réelles d'accueil seront facturées. Il est possible d'annuler une réservation avant 9h.Toutefois, si l'annulation de la réservation n'est pas signalée dans les délais de prévenance, les heures resteront facturées.

8.3 L'accueil d'urgence

Les familles peuvent bénéficier d'un accueil en urgence pour leur enfant n'ayant jamais fréquenté l'établissement. Il n'y a pas de réservation. Le tarif horaire minimum est appliqué. La facturation est établie sur la base des heures de présence réelle de l'enfant.

9. Tarification et facturation en mode Psu

La tarification appliquée aux familles est définie par référence au barème national et aux modalités de calculs élaborés par la Caisse nationale des allocations familiales (Cnaf), en référence à la circulaire en vigueur relative aux barèmes des participations familiales.

Elle correspond à un taux d'effort, modulé en fonction du nombre d'enfants à charge de la famille, et de l'éventuelle présence d'enfant(s) porteur(s) de handicap percevant la prestation familiale associée, dans la limite d'un « plancher » et d'un « plafond » définis annuellement par la Cnaf.

En contrepartie, la Caf (et la Mutualité sociale agricole – Msa - pour ses ressortissants) verse, directement au gestionnaire, une aide au fonctionnement (la prestation de service unique), pour les enfants des familles relevant du régime général, permettant de réduire la participation des familles.

9.1 Modalités de comptage des heures de présence

Les heures réelles de présence sont comptabilisées informatiquement à l'aide d'une badgeuse qui enregistre les heures d'arrivée et de départ des enfants.
La comptabilisation des heures se fait sur l'amplitude horaire journalière arrondie à la demi-heure supplémentaire.
Chaque demi-heure commencée est comptabilisée tant du côté des heures réalisées que du côté des heures facturées.

9.2 Calcul des tarifs

La tarification couvre la prise en charge de l'enfant pendant son temps de présence dans la structure, y compris le goûter et les soins d'hygiène. Il n'y a pas de supplément pour les repas ou les couches fournis par la structure, ni de déduction pour les repas ou les couches apportés par les familles.
Le **plancher** est la base minimale obligatoire à prendre en compte pour le calcul de la participation familiale, notamment en l'absence de ressources au sein de la famille. Il est à retenir pour le calcul des participations familiales dans les cas suivants :

- familles ayant des ressources nulles ou inférieures à ce montant «plancher » ;
- enfant placé en famille d'accueil au titre de l'Aide Sociale à l'Enfance (taux de participation familiale pour 1 enfant x montant du plancher de ressources) ;
- personnes non allocataires ne disposant ni d'avis d'imposition, ni de fiches de salaire.

Le barème s'applique ensuite jusqu'à hauteur d'un **plafond** de ressources mensuelles au-delà duquel le prix est fixe.

9.2.1 Barème national des participations familiales

La participation financière des familles varie en fonction des ressources et de la composition de la famille. (circulaire 2019-005 du 5 juin 2019 de la Caisse nationale des allocations familiales relative aux barèmes des participations familiales en vigueur).

En cas de présence, dans la famille, d'un enfant en situation de handicap, bénéficiaire de l'Aeeh, même si ce n'est pas ce dernier qui est accueilli au sein de l'établissement, le taux d'effort immédiatement inférieur est appliqué.

En cas de résidence alternée de l'enfant accueilli, il est pris en compte pour les deux ménages. En cas de famille recomposée, les ressources et les enfants du nouveau conjoint sont pris en compte.

9.2.2 L'origine des ressources prises en compte

- Pour les familles allocataires de la Caf : base de données allocataires de la Caf (service Cdap) au titre des revenus N-2.
- Pour les familles non-allocataires, ou lorsqu'il n'est pas possible d'obtenir les revenus par la consultation de la base de données allocataires de la Caf : revenus perçus au cours de l'année N-2.
- Pour les familles non connues dans la base de données allocataires de la Caf et ne disposant ni d'un avis d'imposition, ni de fiche de salaire, ainsi que pour les enfants placés en famille d'accueil au titre de l'aide sociale à l'enfance : montant des ressources « plancher ».
- Pour les familles ne souhaitant pas communiquer les justificatifs de ressources : montant des ressources « plafond ».

Le tarif horaire est réactualisé chaque année au 1er janvier.
En cas de changement de situation familiale ou professionnelle, les parents devront en informer la CAF ou la MSA afin de mettre à jour leur dossier. La participation financière sera réactualisée à la vue de ce dossier. Pour les familles non allocataires, la participation financière sera réactualisée sur présentation de justificatifs.
Pour l'accueil en urgence, le tarif minimum sera appliqué.
Dans le cas où l'enfant serait ensuite accueilli régulièrement, la participation familiale sera recalculée.

9.3 Facturation

Les factures sont établies à terme échu et sont transmises aux familles par la directrice.
Les parents s'engagent à payer la facture avant le 14 du mois en cours avec les moyens de paiement suivant : CB, chèques, espèces, CESU ou virement bancaire.
Tout défaut de paiement expose les familles à des poursuites, à un contentieux avec le trésor public et à l'exclusion de l'enfant.

9.3.1 En Accueil régulier

Les heures facturées sont les heures contractualisées (moins les heures d'absence déductibles).
Si des heures sont réalisées au-delà du contrat prévu, elles sont facturées en plus aux familles en appliquant le barème institutionnel des participations familiales. Dès lors, chaque demi-heure commencée est due.

Les absences déductibles :

- Une déduction à compter du premier jour d'absence est effectuée en cas d'éviction du multi-accueil, d'hospitalisation de l'enfant sur présentation d'un bulletin d'hospitalisation, de fermeture de la structure.
- Une déduction à compter du quatrième jour d'absence est effectuée en cas de maladie supérieure à trois jours sur présentation d'un certificat médical : le délai de carence comprend le premier jour d'absence et les deux jours calendaires qui suivent.
  Il n'y a pas lieu à déduction pour convenance personnelle ou congés non prévus dans le contrat.

Les congés seront déduits au fur et à mesure qu'ils seront pris par les familles et doivent être signalés au moins deux semaines à l'avance. Cela permet d'offrir des places supplémentaires à ceux qui en ont besoin.

9.3.2 En Accueil occasionnel

Seules les heures de présence réelle de l'enfant sont facturées.
Toutefois, si la famille a réservé sa place et ne prévient pas de son désistement dans le cadre du délai de prévenance, les heures réservées et non réalisées sont facturées.

9.3.3 En Accueil d'urgence

Les heures facturées sont les heures de présence réelle de l'enfant.

10. Consultation des données allocataires par le partenaire (Cdap)

Les parents sont informés que le gestionnaire peut consulter les éléments de leur dossier allocataire nécessaires au calcul de la tarification, sauf opposition expresse de la famille.
A savoir : le gestionnaire n'a accès à aucune autre information du dossier allocataire.

Les familles peuvent s'opposer à la consultation de leur dossier allocataire. Dans ce cas, la tarification au tarif « plafond » sera appliquée.

11. Enquête Filoué

L'ensemble des Établissements d'Accueil de la Petite Enfance ayant signé une convention avec la CAF s'engage à répondre à l'enquête Filoué.
Via cette enquête, la Caisse Nationale d'Allocations Familiales recueille les données à caractère personnel sur les familles fréquentant l'établissement. Ces données sont ensuite anonymisées et leur exploitation statistique vise à connaître le profil des familles afin d'évaluer et d'améliorer la politique d'action sociale.
Les familles peuvent s'opposer à la transmission de données personnelles.

12. Inclusion handicap

La Caf octroie des moyens financiers supplémentaires aux Eaje accueillant des enfants porteurs d'un handicap ou atteints d'une maladie chronique si les parents peuvent justifier de la perception de l'Allocation d'éducation d'enfant handicapé (Aeeh) ou du suivi, par l'enfant, d'un parcours de diagnostic précoce.

13. Utilisation du règlement de fonctionnement et ratification

Le règlement de fonctionnement a reçu l'approbation du médecin Directeur départemental de la PMI par délégation du Président du Conseil Départemental et a été reconnu conforme par les services de la CAF de l'Hérault.

- Le règlement de fonctionnement doit être affiché dans la structure.
- Il est communiqué aux familles (article R 2324-31). Les parents doivent en prendre connaissance lors de l'inscription après avoir signé le document et apporté la mention « lu et approuvé » (cf. annexe 8).

Tout projet de modification portant sur un des éléments du dossier de demande d'autorisation ou

d'avis ou sur une des mentions de l'autorisation est porté sans délai à la connaissance du Président du Conseil Départemental par le directeur ou le gestionnaire de l'établissement ou du service.
Le Président du Conseil Départemental, peut, dans un délai d'un mois selon le cas, refuser la modification ou émettre un avis défavorable à l'exécution de celle-ci. Le refus est prononcé s'il estime que la modification ne respecte pas les conditions d'organisation, de fonctionnement et de qualification des personnels prévues par les dispositions de la présente section ou qu'elle est de nature à compromettre la santé, la sécurité ou le bien être des enfants accueillis (article 2324-24 du décret du 7 juin 2010).
Toute modification doit être signalée conjointement aux services de la CAF et de la DPMI et faire l'objet d'un avenant.

ANNEXE 1

Modulation de la capacité d'accueil en fonction des horaires

Afin de gérer au mieux le taux d'occupation de la structure, la capacité d'accueil est modulée en fonction des horaires :

- 15 places de 7h30 à 8h30
- 35 places de 8h30 à 9h30
- 40 places de 9h30 à 16h30
- 35 places de 16h30 à 17h30
- 20 places de 17h30 à 18h30

ANNEXE 2

Protocole des mesures à prendre dans les situations d'urgence

Organisation et règles de sécurité indispensables en cas de situations d'urgence

Toute situation d'urgence doit être traitée rapidement, sans occasionner de risques supplémentaires pour l'enfant concerné ou les autres.

1. S'organiser très vite en équipe

Un professionnel s'occupe de l'enfant qui nécessite des soins.
Un professionnel prend en charge le reste du groupe, si possible ailleurs.
Un professionnel donne l'alerte

- **Prévient la directrice ou les adjointes si elles sont présentes**
- **Appelle le Samu si elles sont absentes**
- **Ramène le matériel nécessaire**
- **Gère les usagers si besoin, qui ne doivent pas être « utilisés » comme aide**
- **Appelle la directrice ou les adjointes si elles sont à l'extérieur**
- **Attend et dirige le Samu à son arrivée**

2. Appel du Samu

Tél : 15 à partir d'un fixe
112 à partir d'un portable

- **Se présenter, donner l'adresse exacte de la crèche**

Multi accueil Le manège enchanté
233 chemin du jeu de mail
34400 Lunel
Tél. : 04,67,87,83,77

- **Décrire le plus précisément possible les symptômes de l'enfant**
- **Appliquer les conseils donnés par téléphone par le médecin du Samu qui sont enregistrés et ont donc valeur de prescription médicale**
- **Attendre l'autorisation de raccrocher**

Les parents seront avertis quand on pourra leur donner des informations précises : diagnostic et/ou état de l'enfant, lieu de son transfert éventuel.

PAR LA DIRECTRICE OU LES ADJOINTES

ANNEXE 3

Protocole des mesures préventives d'hygiène générales et renforcées en cas de maladie contagieuse ou d'épidémie

L'application des règles d'hygiène joue un rôle essentiel dans la prévention des maladies infectieuses car elle permet de lutter contre les sources de contamination et de réduire leur transmission.

L'éviction est une obligation réglementaire pour certaines pathologies : la décision d'éviction et de retour dans la collectivité se fait sur avis médical.

Pour certaines pathologies ne nécessitant pas l'éviction, la fréquentation de la collectivité est déconseillée à la phase aiguë de la maladie.
Cette décision, est prise au cas par cas, par la responsable de structure et doit être conditionnée par le confort de l'enfant, notamment si les symptômes sont sévères.

Les mesures d'hygiène préventives au quotidien :

L'application de mesures d'hygiène est essentielle dans la prévention des maladies transmissibles.
Elle doivent être appliquées au quotidien même en dehors d'infection déclarée.
Elles concernent les locaux, le matériel, le linge, l'alimentation et l'hygiène individuelle .
Elles s'appliquent aussi bien aux enfants pris en charge qu'au personnel.

Les mesures d'hygiène renforcées en cas de maladie infectieuse :

En cas de maladie contagieuse identifiée dans la structure, des mesures d'hygiène renforcées sont mises en place afin de minimiser ou endiguer le risque d'une épidémie (lavage des mains au gel hydro-alcoolique, désinfection du matériel et des surfaces, port du masque).
Il est important que le responsable soit informé par les parents au plus vite de la survenue d'une maladie infectieuse dans sa structure afin de mettre en œuvre rapidement les mesures d'hygiène qui s'imposent.
Ces mesures d'hygiène renforcées varient selon le mode de transmission et le germe en cause ; elles sont habituellement ponctuelles et limitées dans le temps.
En cas de tuberculose, d'infection invasive à méningocoque, de cas groupés d'hépatite A…. dans la collectivité, les mesures spécifiques seront organisées en liaison avec le médecin de santé publique de l'Agence Régionale de la Santé (A.R.S).

Ce protocole est établi en référence au guide pratique « Collectivités de jeunes enfants et maladies infectieuses » de novembre 2006.

ANNEXE 4

Protocole des modalités de délivrance des soins spécifiques, ou occasionnels

L'accueil de l'enfant malade

Un enfant malade peut être admis au multi-accueil, à l'appréciation de la directrice dans la mesure où son état est compatible avec la collectivité.

L'administration de médicaments n'est possible qu'à titre exceptionnel (prescription à heures précises sur le temps d'accueil) à la demande des parents ou représentants légaux, selon le protocole suivant :

- la prescription ne demande pas l'intervention d'un auxiliaire médical,
- les professionnelles se conforment aux modalités de délivrance de médicaments expliquées par les parents ou responsables légaux, la directrice et/ou le référent Santé,
- les parents ou représentants légaux ont autorisé par écrit l'administration du traitement, fournit la copie de l'ordonnance et les médicaments.

Chaque administration de traitement est consignée dans un registre (date, nom de l'enfant, nom du professionnel, nom du médicament et posologie) accessible uniquement aux référent Santé, aux parents ou représentants légaux, au médecin traitant de l'enfant et aux autorités sanitaires.

Par contre, certaines pathologies impliquent une éviction de l'enfant.

Dans tous les cas, la responsabilité en est laissée à la directrice qui pourra refuser l'accès de la structure à l'enfant atteint de maladie contagieuse non traitée.

L'accueil d'un enfant en situation de handicap

En cas d'accueil d'un enfant présentant un handicap, il convient de mettre en place un Projet d'Accueil Personnalisé (PAP).
Ce document indique les modalités d'accueil inclusif en concertation avec les parents, l'équipe de l'établissement d'accueil et les soignants.
Il permet de garantir la qualité d'accueil de l'enfant et précise la place et le rôle de chaque intervenant autour d'objectifs clairement définis.
Il est cosigné par le médecin de l'enfant, les parents ou responsables légaux, la directrice et le référent « santé et accueil inclusif ».
Il détermine les adaptations nécessaires pour l'accueil de l'enfant au sein de la structure.
Ce protocole est réactualisé régulièrement en fonction de l'évolution de l'enfant.

L'accueil d'un enfant porteur d'une maladie chronique

En cas de maladie chronique nécessitant l'administration de médicaments,il convient de mettre en place un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI).
Ce document est une délégation donné par les parents de l'enfant aux professionnels de l'établissement à prodiguer des soins chroniques ou aigus à leur enfant en lien avec sa pathologie.
Il doit être actualisé au moins une fois par an, et à chaque fois qu'il y a un changement important dans la prise en charge de l'enfant.
Il est cosigné par le médecin de l'enfant, les parents ou responsables légaux, la directrice et le référent « santé et accueil inclusif ».
L'ensemble des professionnels intervenant auprès de l'enfant devra être informé du PAI et formé aux gestes techniques à mettre en œuvre, en cas d'urgence, par le référent santé de l'établissement.

ANNEXE 5

Protocole des conduites à tenir et des mesures à prendre en cas de suspicion de maltraitance ou de situation présentant un danger pour l'enfant

Tout citoyen et plus particulièrement les professionnels ont l'obligation de porter à la connaissance des autorités administratives ou judiciaires la situation d'un mineur « *pouvant laisser craindre que sa santé, sa sécurité ou sa moralité sont en danger ou en risque de l'être ou que les conditions de son éducation ou de son développement psychique, affectif intellectuel et social sont gravement compromises ou en risque de l'être*» (R.226-2-2 CASF).

Comment le professionnel doit-il agir ?

➢ Dans les situations les plus urgentes (**menaces de maltraitance ou de mort ou témoignage direct de coups très violents**), appeler la **police (17).** Si un enfant porte des blessures nécessitant des soins immédiats, appeler le **Samu (15)** et donner toutes les informations connues sur l'enfant et sa famille (nom, prénom, âge, adresse, etc).

➢ **Pour toutes les autres situations, rédiger un écrit daté et signé (+ coordonnées de l'établissement)** contenant l'état civil complet des parents et de l'enfant, **y reprendre l'intégralité des faits repérés et des éléments d'inquiétude constatés** (parole de l'enfant, description précise des évènements ou faits constatés, du comportement de l'enfant, de la réaction des parents, …)

➢ Une fois l'écrit rédigé, trois possibilités :

1. **Dans les situations les plus graves (violences physiques importantes, sexuelles, etc) nécessitant une intervention immédiate,** transmettre cet écrit directement au procureur de la République, une copie pour information au Sdip (Service départemental des informations préoccupantes) le jour même. Dans ces cas-là, les parents peuvent en être informés, sauf si un des membres de l'entourage de l'enfant peut être l'auteur des violences et/ou si cela risque d'interférer dans l'enquête pénale.
2. Dans les situations pour lesquelles il y a des interrogations, des carences qui nécessitent une évaluation socio-éducative, envoyer l'écrit au Service départemental des informations préoccupantes (Sdip) après avoir informé les parents des inquiétudes et de la démarche.
3. En cas de doute sur l'urgence de la situation et le caractère pénal des faits, possibilité de trouver un soutien technique auprès du service territorial de Pmi de proximité ou la direction Pmi et auprès du Sdip . En dehors des heures ouvrables, composer le 119, qui retransmettra au Sdip. L'anonymat du professionnel peut être garanti en cas de risque de représailles de la part des parents.

Que va-t-il se passer après la transmission de l' écrit ou de l' appel ?

➢ Dans le cas des informations les plus graves, (**signalement**) le procureur de la République décidera des suites à donner pour protéger les enfants et diligentera une enquête de police et / ou une mise à l'abri du mineur.

➢ Dans les autres cas, une évaluation de **l'information préoccupante** sera faite par les équipes des Services territorialisés des solidarités (Sts) afin de proposer des solutions pour soutenir au mieux la famille. Dans le cas où la famille n'est pas en accord avec la proposition et que l'évaluation révèle des difficultés importantes, le dossier sera transmis au Juge des enfants pour qu'une décision soit prise. Si la situation ne relève pas d'une aide éducative, une orientation ou une mise à disposition des services sera proposée.

➢ Le service du Sdip se chargera d'informer la famille et le signalant professionnel des suites à donner.

➢ Dans le cas où les éléments signalés ne sont pas avérés, une décision de sans suite sera prise et le dossier de la famille sera détruit.

ANNEXE 6

Protocole des mesures de sécurité lors des sorties

Le multi-accueil peut organiser des sorties extérieures à l'établissement dans le cadre d'activités pédagogiques et culturelles.

La réglementation concernant la circulation à pied ou en véhicule est strictement respectée :

- port du gilet pour les enfants et adultes,
- règles du code de la route,
- sièges auto adaptés.

Lors de trajet en autocar, celui ci doit disposer de ceintures afin que les enfants soient assis de manière stable.

Le taux d'encadrement lors des sorties est d'un adulte pour 3 enfants de plus de 2 ans (recommandations du département de l'Hérault). Le groupe sera toujours encadré par un professionnel titulaire des diplômes de puéricultrice, d'éducateur de jeunes enfants, ou d'auxiliaire de puériculture.

Les parents peuvent éventuellement être sollicités pour accompagner les sorties. Ils sont informés des promenades habituelles de proximité par affichage. Pour les sorties plus exceptionnelles qui nécessitent un moyen de transport, une autorisation écrite leur sera demandée.

Multi-accueil « Le Manège Enchanté »
233 chemin du jeu de mail
34400 LUNEL

Notification

Règlement de fonctionnement :

Je, soussigné,|_____|

Responsable légal de l'enfant |_____|

☐ Certifie avoir lu et compris le règlement de fonctionnement de l'établissement et m'engage à le respecter sans réserve.

☐ J'autorise ☐ je n'autorise pas la structure à saisir mes informations personnelles et médicales sur le logiciel de gestion des établissement d'accueil du jeune enfant.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant la référente technique.

Je suis informé que le gestionnaire :

- Consulte les éléments nécessaires à l'exercice de sa mission, sur la base de données allocataires de la Caf.
- Transmet des données à caractère personnel à la Cnaf à des fins statistiques relatives aux publics accueillis dans les Eaje pour l'enquête « Filoué ».

Dossier en liste d'attente :

Suite à l'inscription de mon enfant au sein de l'établissement :

☐ le contrat proposé répond à mon besoin et je souhaite supprimer mon dossier de la liste d'attente de la ville de Lunel

☐ le contrat proposé répond partiellement à mon besoin et je souhaite maintenir mon dossier sur la liste d'attente de la ville de Lunel

Fait à Lunel, le.....
signature (s) précédée(s) de la mention manuscrite « lu et approuvé »

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve dans tout son contenu l'avenant n°3 à la convention sus-mentionnée et autorise Monsieur le Maire à signer ledit document et à faire le nécessaire pour en assurer la parfaite exécution.

7.2 - PROJET ERASMUS + : « OUVERTURE À L'AUTRE ET À L'AILLEURS : SENSIBILISATION À LA CULTURE ESPAGNOLE » .

Rapporteur : Mme MOKADDEM.

Dans le cadre de sa politique en faveur de la jeunesse, la ville de Lunel est appelée, pour la quatrième année consécutive, à participer au financement du projet intitulé « Ouverture à l'autre et à l'ailleurs : sensibilisation à la culture espagnole ». Ce projet initié par le Lycée Louis Feuillade, dans le cadre du dispositif Erasmus +, est reconduit pour l'année 2022/2023.

Il s'agit de permettre aux élèves de Terminale Baccalauréat Professionnel de la Section Européenne de réaliser leur stage en entreprise à Tolède (Espagne) durant une période de 6 semaines.
Pour les élèves, ce sera l'occasion de renforcer leurs compétences linguistiques, de développer leur mobilité et de découvrir une autre culture.
Un atelier d'échange sera organisé dans le courant de l'année 2022/2023, entre les élèves de Terminale Baccalauréat Professionnel de la Section Européenne et un groupe de jeunes lunellois âgés de 11 à 13 ans, avec les objectifs suivants :

- sensibiliser les jeunes lunellois à la mobilité Européenne,
- favoriser leur ouverture d'esprit, leur permettre de découvrir un autre pays et une autre culture,
- les inciter à l'apprentissage des langues étrangères.

Afin de développer cette action, la participation de la ville à ce projet est sollicitée à hauteur de **4 000€**.

Il est donc proposé au Conseil de bien vouloir approuver ce projet de versement d'une subvention de 4 000 € au Lycée Louis Feuillade pour la mise en œuvre du projet Erasmus +, sus-exposé, et autoriser Monsieur le Maire ou son représentant à signer tout document nécessaire à ce projet.

Il est demandé à l'Assemblée de bien vouloir se prononcer.

M. C. CHABERT note que chaque année ces stages se déroulent uniquement en Espagne. Or, la section européenne et l'Europe ne comprennent pas que l'Espagne. N'y-a-t-il pas d'autres pays ?

Mme MOKADDEM explique qu'il s'agit d'un projet relevant du lycée et ils ont l'habitude de travailler avec l'Espagne, c'est une langue qu'ils pratiquent dans leur cursus.

Monsieur le Maire rappelle qu'un partenariat existe avec cette ville.

M. C. CHABERT indique que du fait que l'on verse une participation il faudrait peut-être les influencer pour aller voir d'autres pays européens.

Mme MOKADDEM souligne qu'il existe une organisation importante derrière ce projet avec ce pays qui existe depuis 10 ans.

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve le projet de versement d'une subvention de 4 000 € au Lycée Louis Feuillade pour la mise en œuvre du projet Erasmus +, sus-exposé et autorise Monsieur le Maire ou son représentant à signer tout document nécessaire à ce projet.

8 – SPORT, CULTURE ET ANIMATIONS

8.1 – CRÉATION DE TARIFS - INSCRIPTION À L'URBAN TRAIL

Rapporteur : M. DALLE.

Le service des sports organise, chaque année, 2 courses pédestres sur la commune.

Afin de couvrir les dépenses liées à l'organisation, il est nécessaire de créer des tarifs d'inscription.

Il est proposé au Conseil de créer les tarifs suivants:

LIBELLÉ	TARIFS
« La Lunel Verte » course de 12,7 kilomètres	10 euros
« La décou'verte » course de 5,3 kilomètres	5 euros

Il est demandé au conseil de bien vouloir se prononcer.

M. C. CHABERT demande si chaque année la ville crée le tarif ou si c'est la première année ?

M. DALLE explique que c'est la deuxième fois puisqu'il y a déjà eu un urban trail réalisé.

M. C. CHABERT : Pourquoi ne pas l'inscrire sur le programme des sports et l'ajouter définitivement ?

Monsieur le Maire explique que le tarif peut être revu en fonction des prestations retenues chaque année, nous ne souhaitons pas créer un tarif définitif.

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve la création des tarifs d'inscription à l'urban trail ci-dessus indiqués.

9 – FINANCES

9.1 - BUDGET PRINCIPAL : DÉCISION MODIFICATIVE N°2

Rapporteur : M. CRÉCHET.

Annexe : Budget Principal, Décision Modificative n°2

Il est proposé au Conseil Municipal une décision modificative n°2 concernant le Budget Principal 2022.

Le tableau joint en annexe présente des propositions de virements de crédits entre différents chapitres budgetaires et opérations soumises à l'accord du Conseil Municipal.

Il est demandé au Conseil de bien vouloir se prononcer.

FONCTIONNEMENT

RECETTES	514 200,00 €
Recettes Réelles :	**214 200,00 €**
Chapitre 70 - Dotations, Subventions et participations	
70846 - Mise à disposition personnel au GFP de regroupement	24 000,00 €
70876 - Remboursement de frais par le GFP de regroupement	11 700,00 €
Total 70	**35 700,00 €**
Chapitre 74 - Dotations, Subventions et participations	
744 - FCTVA	28 500,00 €
Total 74	**28 500,00 €**
Chapitre 77 - Produits exceptionnels	
7788 - Produits exceptionnels divers	150 000,00 €
Total 77	**150 000,00 €**
Chapitre 77 - Produits exceptionnels	
7788 - Produits exceptionnels divers	
Recettes d'ordres :	***300 000,00 €***
7875 - Reprises sur provisions pour risques et charges exceptionnelles	*300 000,00 €*

DEPENSES	514 200,00 €
Dépenses Réelles :	**514 200,00 €**
Chapitre 011 - Charges à caractère général	
Autres frais divers	-107 679,00 €
Chapitre 012 - Charges de personnel	
6331 - Versement mobilité	1 500,00 €
6332 - Cotisations versées au F.N.A.L	1 500,00 €
6336 - Cotisations CNFPT et CDG	20 000,00 €
64111 - Rémunération principale	260 000,00 €
64114 Indemnité inflation des titulaires	26 000,00 €
64118 - Autres indemnités	100 000,00 €
64131 - Rémunération des non-titulaires	90 000,00 €
64134 - Indemnité inflation non-titulaires	7 700,00 €
64164 - Indemnité inflation emplois insertion	100,00 €
6453 - Cotisations aux caisses de retraite	2 771 500,00 €
6454 -Cotisations aux ASSEDIC	7 500,00 €
6456 - Versement au F.N.C. du supplément familial	-2 730 156,00 €
Total 012	**555 644,00 €**
Chapitre 65- Autres charges de gestion courante	
6574 - Subv. de fonctionnement aux associations et autres personnes droit privé	46 220,00 €
Total 65	**46 220,00 €**
Chapitre 67 - Charges exceptionnelles	
6711 - Intérêts moratoires et pénalités sur marchés	47 050,00 €
6718 - Autres charges exceptionnelles sur opérations de gestion	1 800,00 €
673 - Titres anulés sur exercices antérieurs	30 000,00 €
6748 - Autres subventions exceptionnelles	3 500,00 €
678 - Autres charges exceptionnelles	-62 335,00 €
Total 67	**20 015,00 €**
Dépenses d'Ordres :	***0,00 €***

INVESTISSEMENT

RECETTES	300 000,00 €
Recettes Réelles :	**300 000,00 €**
Chapitre 10 - Dotations, fonds divers et réserves	
10226 - Taxe d'aménagement	60 000,00 €
Total 10	**60 000,00 €**
Chapitre 13 - Subventions d'investissement reçues	
1342 - Amendes de police	240 000,00 €
Total 13	**240 000,00 €**
Recettes d'ordres :	***0,00 €***
	0,00 €

DEPENSES	300 000,00 €
Dépenses Réelles :	**0,00 €**
Dépenses d'Ordres :	***300 000,00 €***
15182 - Autres provisions pour risques	*300 000,00 €*

M. BARBATO demande si c'est seulement le point d'indice de 3,5 %, ou d'autres charges, qui ont provoqué une aumgentation des dépenses de personnel ?

M. CRÉCHET explique qu'il y a le point d'indice, l'augmentation du SMIC, toutes les dépenses afférentes. Il ajoute pour une complète information que nous avons reçu un titre de recettes de la CCPL afférent à l'exercice 2021 pour le remboursement de personnel mis à disposition. C'est tout cela réuni qui implique ce besoin de financement complémentaire.

M. BARBATO : C'est la compensation des ALP entre autre ?

Réponse affirmative de M. CRÉCHET.

Mme RAZIGADE souhaite connaître le montant de l'augmentation des dépenses de personnel.

M. CRÉCHET indique que par rapport au budget primitif, l'estimation en début d'année, et dans un contexte complètement différent, s'élève à 450 000 € des dépenses en augmentation de la masse salariale globale pour l'exercice 2022.

Monsieur le Maire indique que 3,5 % c'est sur 6 mois.

M. CRÉCHET souligne que 450 000 € c'est pour l'ensemble des dépenses, les 3,5 % n'intervenant que pour une partie de cette augmentation. Mais par précaution, dans la mesure où on pouvait le faire, eu égard aux recettes, nous avons approvisionné 550 000 €.

M. BARBATO relève qu'il a approvisionné les surprises !

M. CRÉCHET répond que nous n'avons que des surprises pour l'instant.

Le Conseil Municipal, à la majorité absolue des voix, 6 abstentions : Mme RAZIGADE, M. BARBATO, Mme LEMAIRE, Mme HUGO, M. C. CHABERT plus le pouvoir de Mme PLANE, approuve la décision modificative n° 2 du budget principal.

9.2 - TERRITOIRES NUMERIQUES EDUCATIFS – APPROBATION DU REGLEMENT FINANCIER TNE34,

Rapporteur : M. GALKA.

Annexe : réglement financier TNE34

Il est rappelé au Conseil Municipal que la commune a été retenue pour participer à l'expérimentation du dispositif « Territoires Numériques Éducatifs » (TNE) déployée sur le territoire héraultais.

Le projet TNE élaboré par la DSI de la ville prévoit l'achat de 17 écrans numériques interactifs (ENI) répartis sur 6 écoles maternelles pour un coût total de 71 506,51 € HT.

Le conseil Départemental a voté lors de sa session du 27 juin 2022, une convention avec la Banque des Territoires.
Cette convention prévoit le dispositif financier suivant :
- Le Département de l'Hérault, en tant que coordonnateur financier, percevra l'intégralité de la subvention de la Banque des Territoires,
- Le Département de l'Hérault reversera la subvention allouée aux communes, dans les conditions définies dans le Règlement financier TNE.

- Préalablement, le Conseil Municipal devra mandater le Département, pour percevoir et reverser les financements au nom et pour le compte de la commune.

Dans ce contexte, notre collectivité en tant que Partenaire doit ainsi mandater le Département de l'Hérault pour percevoir et reverser les financements dont le montant prévisionnel est estimé à 50 054,20 €.

Il est demandé au Conseil de bien vouloir se prononcer sur l'approbation du Reglement Financier TNE34 – Territoires Numériques Educatifs.

REGLEMENT FINANCIER TNE34

Dans le cadre de France 2030 « Territoires Numériques Educatifs »

PREAMBULE

Le plan d'investissement FRANCE 2030 dans son volet « numérique éducatif » se concentre sur le déploiement des « Territoires Numériques Educatifs » (TNE). Le projet s'adresse à la fois aux élèves, aux enseignants et aux familles, en investissant dans de l'équipement, de la formation et des ressources, en agissant sur quatre leviers :

- la formation des enseignants ;
- l'accompagnement des parents et des familles ;
- la mise à disposition des ressources numériques pour les enseignants ;
- l'équipement des élèves et des établissements scolaires.

En mobilisant ces 4 leviers « en même temps », il s'agit d'avoir une approche systémique du numérique éducatif pour :

- favoriser le développement de nouvelles pratiques pédagogiques au service de la réussite de tous ;
- intégrer les nouvelles technologies dans le quotidien de la classe, des cursus ou des sessions de formation et en accompagnant la transformation numérique induite ;
- utiliser ces outils pour réduire les inégalités de chance ou apporter une solution robuste et qualitative aux fractures territoriales (public empêché, campus connectés) ;
- favoriser le développement professionnel des professeurs et des formateurs en diversifiant les modalités d'enseignement et de formation (enseignement hybride classe inversée, prise en charge des apprenants à besoins particuliers...) ;
- développer une culture numérique permettant un usage responsable du numérique ;
- associer les parents aux choix en matière de numérique et de développer la co-éducation.

Ce projet s'est d'abord déployé sur deux départements en 2020 (l'Aisne et le Val d'Oise) au titre de l'action PIA 3 «Territoires d'Innovation Pédagogique». Ce projet d'expérimentation fait l'objet d'un élargissement à dix autres départements en 2022, dont le Département de l'Hérault.

L'objectif de cet élargissement est de disposer de profils variés, mais susceptibles de concerner un nombre important d'élèves et de familles en situation de fracture numérique.

Cette expérimentation est déployée sur 3 années.

Concernant les financements, l'expérimentation inclut la mobilisation d'une collectivité cheffe de file et des collectivités Partenaires : l'intégralité de la subvention est versée au Département de l'Hérault, en tant que Coordonnateur Financier qui s'engage à reverser la subvention aux collectivités partenaires, dans les conditions définies dans le présent Règlement financier.

ARTICLE 1 : OBJET

Le Département de l'Hérault a signé une convention avec l'Académie de Montpellier et la Caisse des Dépôts et consignations (CDC).

L'intégralité de la subvention est versée au Département de l'Hérault, ci-après dénommé « **Coordonnateur financier ».**

Le Département de l'Hérault s'engage à reverser la subvention aux collectivités concernées par le territoire numérique éducatif, ci-après dénommées « **Partenaires »**.

Le présent règlement a pour objet de :

- Définir les rôles et responsabilités du Coordonnateur Financier et des Partenaires
- Définir les conditions et modalités de versement de la subvention aux Partenaires

ARTICLE 2 : ROLES ET RESPONSABILITES

2.1 Coordonnateur financier

Le Coordonnateur :

- constitue l'unique interlocuteur de la Caisse des Dépôts et Consignation
- est l'intermédiaire financier entre les Partenaires et la Caisse des Dépôts et Consignation
- perçoit la subvention de la Caisse des Dépôts et Consignation
- collecte les bilans financiers et les pièces justificatives correspondantes auprès des Partenaires, et les transmet à la Caisse des Dépôts et Consignation
- reverse la subvention aux Partenaires, selon la répartition et des modalités de reversement prévues dans la Convention CDC-Département, et après vérification des cofinancements effectués par les Partenaires
- réalise le compte-rendu financier de la mise en œuvre des actions des Partenaires
- diffuse aux Partenaires les correspondances d'intérêt commun en provenance de la Caisse des Dépôts et Consignation.

2.2 Partenaire

Chaque Partenaire s'engage à :

- réaliser les actions définies et retenues dans le cadre de FRANCE 2030
- engager et payer les dépenses éligibles dans le cadre FRANCE 2030
- nommer un interlocuteur auprès du Coordonnateur
- transmettre au Coordonnateur les pièces justificatives nécessaires à l'octroi des subventions
- transmettre au Coordonnateur les bilans financiers intermédiaires et le bilan financier final (cf. Annexe 3)
- informer le Coordonnateur de tout évènement pouvant affecter le bon déroulement des actions dès qu'il en a connaissance
- fournir tout élément permettant au Coordonnateur de répondre aux demandes de la Caisse des Dépôts.

Chaque Partenaire engage sa propre responsabilité pour le projet qu'il réalise.

2.3 Comité de suivi du projet

Pour favoriser le bon déroulement du Projet, il est créé un Comité de suivi du projet, réunissant l'Académie, le Département de l'Hérault et les Partenaires.

Le comité est composé d'un représentant de chaque Partenaire. Ces représentants, nommés par les Partenaires au sein de leur structure, doivent avoir le pouvoir de représenter et d'engager les Partenaires dans le cadre du Projet.

Le comité a vocation à constituer l'outil de suivi opérationnel du Projet entre l'ensemble des parties prenantes, notamment pour les modalités de mise en œuvre opérationnelles et financières.

ARTICLE 3 : SUBVENTION

3.1 Montant de la subvention alloué aux Partenaires

Le Coordonnateur reçoit de la Caisse des Dépôts et Consignation la subvention correspondant au Programme, conformément aux dispositions de sa décision attributive d'aide, notifiée et signée par le Premier ministre.

Le montant total de la subvention est plafonné à **5 112 206 €.**

Le Coordonnateur reverse la subvention aux Partenaires selon la répartition prévue dans la convention CDC-Département.

Le financement FRANCE 2030 ne peut excéder 50% du coût total du projet, sauf pour le volet équipement.

Pour le volet équipement, la subvention peut couvrir 70% de la dépense jusqu'à 200 000 €. Au-delà de 200 000 €, la subvention couvrira 50% des dépenses d'équipement.

Les Partenaires supportent le complément de financement nécessaire à l'exécution des actions.

La Subvention qui ne représente pas la contrepartie d'une prestation de service ou la livraison d'un bien ne sera pas imposable à la TVA (BOI-TVA-BASE-10-10-10 § 320 du 15 novembre 2012).

3.2 Dépenses éligibles à la subvention

Le financement des actions est assuré par le Partenaire, dans la mesure où la responsabilité de l'achat des équipements et prestations incombe au Partenaire.

Les dépenses reconnues comme éligibles à la subvention dans le cadre des actions sont les suivantes :

- Equipements des établissements scolaires
- Les dépenses d'acquisition d'applications informatiques et d'accès aux ressources numériques ;
- Prestations de service : audit, études, gestion du parc informatique, maintenance, sécurité …
- Les dépenses de marketing territorial et de communication pour garantir la visibilité du dispositif auprès du public ciblé ;

Sont éligibles les dépenses ci-dessus effectuées à compter du 01/01/2022.

La subvention est strictement réservée à la réalisation des actions et plus précisément au paiement des dépenses éligibles.

La réalisation du projet par le Partenaire conditionne le ou les versements intermédiaires de la subvention, conformément aux termes de l'article 3.3 ci-après.

3.3 Modalités de versement de la Subvention

3.3.1 Calendrier des versements

Versements de la CDC au Coordonnateur financier :

La subvention sera versée par la CDC au Coordonnateur selon l'échéancier suivant :

- Une avance à la signature de la Convention (année 1) de **40% maximum** de la subvention ;
- Un versement intermédiaire à la demande du Coordonnateur au début de l'année 2 représentant **30% maximum** de la subvention ;
- Un solde, à l'achèvement du Projet à l'année 3 plus 6 mois, sous réserve de complétion du bilan financier et sous réserve de l'atteinte des objectifs par les Partenaires, et sous réserve que le montant définitif des dépenses éligibles soit justifié au moment de la demande de versement, représentant **30% maximum** de la Subvention**.**

Versements du Coordonnateur financier aux Partenaires :

Le Coordonnateur reversera la subvention au Partenaire, selon la fréquence d'un versement par année.

Chaque versement sera conditionné par l'envoi préalable des pièces justificatives par le Partenaire :

- avant le 1er octobre 2022 pour la 1ère année
- avant le 1er septembre pour les années suivantes

Les subventions reversées aux Partenaires ne pourront excéder le montant de l'avance versée par la CDC au Coordonnateur.

3.3.2 Demandes de versements

Le Partenaire notifiera sa demande de versement de la subvention au Coordonnateur (cf. Annexe 1).

Aux demandes de versement devront impérativement être jointes les pièces justificatives listées ci-dessous. Une demande de versement de la Subvention ne sera réputée reçue qu'à la condition d'être complète.

Pour la première demande de versement, le Partenaire devra transmettre au Coordonnateur :

- La délibération de l'organe délibérant, autorisant le Département de l'Hérault à percevoir et reverser la subvention au nom et pour le compte du Partenaire, et approuvant le présent règlement financier
- Un RIB
- Le courrier de demande de versement (cf. Annexe 1)
- L'état récapitulatif des dépenses signée du comptable public (cf. Annexe 2), accompagnée des pièces justificatives
- Les factures et autres pièces fournies à l'appui des mandats de dépense.

Pour les demandes de versements intermédiaires et du solde de la subvention, le Partenaire devra transmettre :

- Le courrier de demande de versement (cf. Annexe 1)
- L'état récapitulatif des dépenses signée du comptable public (cf. Annexe 2), accompagnée des pièces justificatives
- Les factures et autres pièces fournies à l'appui des mandats de dépense.

En cas de groupement de commandes entre Partenaires, dans lequel le coordonnateur du groupement serait responsable de l'exécution financière des marchés, les justificatifs devront identifier de manière distincte les dépenses correspondantes à chaque Partenaire.

3.4 Demandes de restitution

Une restitution de tout ou partie de la subvention pourra être exigée du Partenaire, dans le cadre d'une réclamation de la Banque des Territoires, notamment en cas d'inéligibilité des dépenses, de manquements du Partenaire dans la réalisation des projets ou actions FRANCE 2030.

ARTICLE 4 : DURÉE

Le règlement est valable pour la durée du Projet, et prendra fin lorsque tous les Partenaires auront réalisé l'ensemble des actions, conformément à la description du Projet, et au plus tard à la date d'achèvement du programme FRANCE 2030 opéré par la Caisse des Dépôts et Consignation.

ANNEXE 1 – MODELE DE COURRIER DE DEMANDE DE VERSEMENT DE LA SUBVENTION

Partenaire

Département de l'Hérault
DGA Education, Culture, Jeunesse, Sport et Loisirs
Direction Administrative et Financière
1977 avenue des moulins
34087 Montpellier Cedex 4

[Ville], le [date]

Objet : Demande de versement de Subvention – Programme d'Investissement d'Avenir « Territoires Numériques Educatifs »

Madame, Monsieur,

Je soussigné, xxxxxx, agissant en qualité de XXXX :

- confirme avoir pris connaissance du Règlement financier TNE34,
- certifie détenir l'ensemble des justificatifs attestant de la réalisation du Projet / de l'Action faisant l'objet de la présente demande de versement,
- certifie l'éligibilité des dépenses dans le cadre de FRANCE 2030,
- certifie que les éléments et informations transmis à l'appui de la demande de versement référencée en objet sont exacts et correspondent à la réalité des prestations réalisées et des dépenses engagées

Montant du versement sollicité (€) : …….

[signature et cachet du signataire]

ANNEXE 2

DEMANDE DE PAIEMENT
ETAT RECAPITULATIF DES DEPENSES SUBVENTIONNABLES

Dispositif : France 2030 "Territoires Numériques Educatifs"
PARTENAIRE : xxx
Intitulé du projet : xx
Période de réalisation du projet : Du jj/mm/aaaa au jj/mm/aaaa
Période concernée par la présente demande de paiement : Du jj/mm/aaaa au jj/mm/aaaa

Objet détaillé de la dépense liée à la réalisation du projet (dépenses devant être éligibles au PIA)	Nom du Prestataire ou fournisseur	N° de la facture	Date de mandatement (ou paiement)	N° du BJ de mandat	Montant payé		% FRANCE 2030 : indiquer 50% ou 70% (équipement)	Montant subventionnable
					HT	TTC		
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
								0,00 €
TOTAL					**0,00 €**	**0,00 €**		**0,00 €**

Joindre impérativement les factures et autres pièces fournies à l'appui des mandats de dépense

CERTIFIE CONFORME :

Fait à , le
(Cachet et signature du comptable public)

1213

ANNEXE 3

BILAN FINANCIER (intermédiaire, final)

<Budget global du projet>	Montant HT ou global (€)	
Financement		
Budget alloué au Projet (Dépenses prévisionnelles)		
Dont apports du Partenaire		
Dont apports de co-financements		
Dont financées par la subvention au titre du PIA		
Détail des dépenses réalisées		
	Dépenses	**Dont financement FRANCE 2030**
Dépenses d'équipements		
Matériels (ordinateurs, imprimantes, casques, etc.)		
Dépenses d'acquisition d'applications informatiques et d'accès aux ressources numériques		
Logiciels, applications, ressources, etc.		
Dépenses de prestations de services		
Audit, études, maintenance, gestion du parc informatique, sécurité, etc.		
Dépenses de marketing territorial et de communication		
Communication		
TOTAL DEPENSES	**0,00 €**	**0,00 €**

1214

M. GALKA remercie Mme MOKADDEM qui aurait pu elle-même porter cette délibération tant elle s'est impliquée dans ce dossier. Merci également à Monsieur le Maire d'avoir vu dans ce projet une véritable opportunité, financé à hauteur de 70 % par l'État. Ceci nous permet malgré le contexte qui nous invite de plus en plus à la rigueur, d'avancer sur un certain nombre de sujets innovants dans ces territoires numériques éducatifs. Ces TNE peuvent bâtir un système éducatif capable de répondre à deux ambitions qui sont indissociables : l'élévation générale du niveau et la lutte contre la fracture numérique et les inégalités scolaires.

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, approuve le Règlement Financier TNE34 – Territoires Numériques Educatifs.

Monsieur le Maire informe qu'une procédure de décharge concernant le Directeur Général Adjoint des Services est engagée.

Prochaine séance du conseil municipal : Mardi 8 novembre 2022 à 17 h 00.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 20 h 31.

Le Maire,

Pierre SOUJOL

La secrétaire de séance,

Paulette GOUGEON