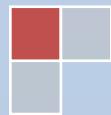


2021

Rapport d'activité

Syndicat intercommunal de coopération
dans le domaine de la restauration

Créé en novembre 2005, le Sidoresto a débuté son activité de production propre en avril 2006. 2021 est donc la quinzième année pleine de fonctionnement.



Bilan de la production 2021

Effectif	2017	2018	2019	2020	2021
Annuel	1 416 232	1 394 441	1 335 163	958 847	1 275 798
Vitry	1 176 328	1 157 316	1 104 138	781 345	1 035 170
Gentilly	239 904	237 125	231 025	177 502	240 658
Part de la production pour Vitry	83,06%	82,99%	82,70%	81,49%	81,13%
Part de la production pour Gentilly	16,94%	17,01%	17,30%	18,51%	18,87%
Ecart (n-1) en valeur	18 856	- 21 791	- 59 278	- 376 316	316 981
Ecart (n-1) en %	1,35%	-1,54%	-4,25%	-28,19%	33%

En 2021, la production de repas a augmenté de 33 %.

En prenant 2019 comme point de comparaison, année précédant la crise sanitaire du Covid, nous constatons une baisse de -59 335 repas en 2021, bien moins importante que celle de 2020 qui était de -376 316 correspondant aux périodes de fermeture des écoles.

La répartition de la production entre Gentilly et Vitry-sur-Seine est en légère hausse pour Gentilly et en légère baisse pour Vitry-sur-Seine.

La production à destination de Gentilly retrouve ainsi son niveau habituel, contrairement à celle dédiée à Vitry-Sur-Seine.

Bilan financier 2021 (dépenses alimentaires)

Année	Budget alloué	Dépense annuelle	Ecart entre BP et dépenses (€)	Evolution des dépenses	Production	Evolution de la production (%)	Prix moyen par repas	Evolution du prix moyen
2010	2 442 331,00 €	2 263 798,00 €	178 533 €	-	1 323 138	-	1,71 €	-
2011	2 427 225,00 €	2 307 390,00 €	119 835 €	1,93%	1 348 037	1,88%	1,71 €	0,00%
2012	2 420 970,00 €	2 413 728,00 €	7 242 €	4,61%	1 399 547	3,82%	1,72 €	0,58%
2013	2 445 330,00 €	2 444 016,00 €	1 314 €	1,25%	1 402 459	0,21%	1,74 €	1,16%
2014	2 342 425,00 €	2 284 242,20 €	58 183 €	-6,54%	1 342 209	-4,30%	1,70 €	-2,30%
2015	2 328 415,00 €	2 328 439,24 €	-24 €	1,93%	1 376 295	2,54%	1,69 €	-0,59%
2016	2 424 661,00 €	2 406 869,71 €	17 791 €	3,37%	1 397 376	1,53%	1,72 €	1,78%
2017	2 369 971,00 €	2 411 483,72 €	-41 513 €	0,19%	1 416 232	1,35%	1,70 €	-1,00%
2018	2 469 411,00 €	2 356 547,17 €	112 864 €	-2,28%	1 394 441	-1,54%	1,69 €	-0,75%
2019	2 529 595,00 €	2 383 659,59 €	145 935 €	1,15%	1 335 163	-4,25%	1,79 €	5,64%
2020	2 552 995,00 €	2 024 202,19 €	528 793 €	-15,08%	958 847	-28,19%	2,11 €	17,88%
2021	2 654 238,00 €	2 611 996,00 €	42 242 €	29,04%	1 275 828	33,06%	2,05 €	-2,84%

Entre 2020 et 2021, les dépenses alimentaires globales ont augmenté de 29,04 % avec la reprise de l'activité en 2021.

Le prix alimentaire moyen par repas a connu une légère baisse, en lien avec la poursuite des efforts de gestion.

Cependant, il a subi une hausse majeure par rapport à 2019, du fait en particulier de :

- Le recours accru aux d'aliments labellisés et durables (loi EGalim)
- Une hausse du coût de certaines denrées alimentaires :
 - + 40 % sur les poissons,
 - + 10 % sur le pain,
- L'acquisition hors marché des produits surgelés du fait d'un contentieux avec l'un des candidats à ce marché, et donc des prix plus élevés qu'habituellement concernant ces denrées.

En 2020, il a été servi :

- * 254 éléments BIO dans nos menus sur un total de 915 composantes servies annuellement, soit un taux de **27.80 %** (en nombre de composantes), soit un élément par repas plus du pain 2 fois par semaine.
- * 167 éléments **SIQO** (Signe Officiel Qualité Origine) et autres labels qualité (HVE, MSC, BBC, RUP...) dans nos menus, soit un taux de **18.25 %** (en nombre de composantes).

En 2021, il a été servi :

- * 424 éléments BIO dans nos menus sur un total de 1 300 composantes servies annuellement, soit un taux de **32 %** (en nombre de composantes), soit deux éléments plus le pain à chaque repas.
- * 164 éléments **SIQO** (Signe Officiel Qualité Origine) dans nos menus, soit un taux de **12 %** (en nombre de composantes).

En 2020 : la part financière du BIO a représenté 16.60 % de notre budget alimentaire, la part des autres produits SIQO a représenté 7.70 %, **soit un total de 24.3 %**.

Un plat principal sans protéine animale a par ailleurs été servi chaque semaine.

Le pain BIO a été proposé 2 fois par semaine.

En 2021 : la part financière du BIO a représenté 21,80 % de notre budget alimentaire, la part des autres produits SIQO a représenté 11 %, soit un total de **32,80 %**.

2 produits BIO par jour ont été inscrits aux menus à partir de septembre 2021.

Un plat principal sans protéine animale a par ailleurs été servi chaque semaine (2 à partir de décembre 2021).

100% du pain était BIO.

Rappel : La loi EGALIM a pour objectif d'atteindre en 2022, 50 % de composantes dites de qualité (SIQO et autres) en valeur financière, dont au moins 20 % de BIO.

Coût total de production d'un repas en 2021

Année	Coût total de production hors investissement	Coût total de production avec investissement
2020	5.54 €	5.76 €
2021	4.67 €	4.76 €

Activité du Comité Syndical en 2021

Dates	Délibérations
01 Mars 2021	Rapport d'orientations budgétaires pour 2021
25 mars 2021	Vote du Budget Primitif pour 2021 Modification des redevances 2021 Définition des modalités permettant d'assister au comité syndical en visioconférence
30 juin 2021	Séance reportée du fait de l'absence de quorum
7 juillet 2021	Approbation du compte de gestion 2020 du receveur municipal de Vitry-sur-Seine Approbation du compte administratif 2020 Affectation des résultats de fonctionnement de l'exercice 2020 Approbation de la convention de dons alimentaires aux associations Choix du nouveau logo Montant des subventions d'équilibre 2020 des villes adhérentes
30 septembre 2021	Approbation du budget supplémentaire 2021 Validation du rapport d'activité 2020
22 novembre 2021	Avenant n°1 à la convention de mise à disposition des moyens centraux de la ville de Vitry-sur-Seine Autorisation d'engager, de liquider et de mandater les dépenses d'investissement 2022 avant le vote du budget primitif Information sur le titulaire du marché BIO 2022

Activité de la commission d'appel d'offres en 2021

Date	Ordre du jour
22 novembre 2021	Attribution du marché ayant pour objet la fourniture de produits issus de l'agriculture biologique pour l'année 2021 (2022 et 2023)

Investissement 2021

Achat des matériels suivants :



- ✓ 3 fours pour un montant de 14 000 €



- ✓ Sauteuse pour un montant de 41 196 €

Aidomenu

Lieu de stockage actif : SIDORESTO - Utilisateur : flourdon

Accueil Menus Recettes Produits Distributeurs Production Gestion Economat Statistiques Paramétrage Outils

Liste perso. Liste générale Plan alimentaire Type de plat MENUS Supprimer Dupliquer Actualiser Éditer Étiquettes Exporter Insérer Remplacer Permuter Permuter 2 jours MAI Grammage MAI GEMRCN Analyse GEMRCN Bilan nutritionnel RECETTES

21/05/2022

Menu Scolaire x

Nom du menu Type de convive Période de menu Prestations Niveau d'affichage

Menu Scolaire Ménagère Semaine Déjeuner Recettes

Semaine du 21/05/2022

	Prestations	Plat	lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022												
			Libellé Comm	Libellé Techniq	Prix	KC	Per	Libellé Comm	Libellé Techniq	Prix	KC	Per	Libellé Comm	Libellé Techniq	Prix	KC	Per		
Déjeuner	Entrée	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette Sidoresto	(080 € 7	14	Concombre vinaigrette	Concombre vinaigrette Sidoresto	(182 €	Salade verte bio	Salade verte bio Sidoresto	(107 € 9	11	Pastèque	Pastèque Sidoresto	(168 € 29	Radis beurre	Radis beurre	10 € 1	
		Harcots verts BIO vinaigrette	Harcots verts BIO vinaigrette Sidoresto	(118 € 1	13										Tomates vinaigrette	Tomates vinaigrette Sidoresto	(9 € 11		
Déjeuner	Plat principal	Sauté de dinde ananas	Sauté de dinde ananas Sidoresto	(426 € 12	0				Fillet de Merlu sauce hollandaise	Fillet de Merlu sauce hollandaise Sidoresto	(099 € 16	16	Emincé de boeuf façon kefta	Emincé de boeuf façon kefta Sidoresto	(356 € 45	Couscous bio végétarien	Couscous bio végétarien Sidoresto	(2 € 24	
Déjeuner	Accompagnement	Boulgour	Boulgour Sidoresto	(050 € 16	9	Dhal de pois chiche	Dhal de pois chiche Sidoresto	(046 € 12	Gratin de chou-fleur	Gratin de chou-fleur Sidoresto	(054 € 26	1	Tajine de légumes	Tajine de légumes Sidoresto	(002 € 1			5	
Déjeuner	Fromage	Saint-nectaire prédec	Saint-nectaire prédec Sidoresto	(278 € 10	2	Yacourt nature BIO	Yacourt nature BIO Sidoresto	(189 € 69	Cantal prédec	Cantal prédec Sidoresto	(278 € 11	0	Comté	Comté Sidoresto	(293 € 75	Fromage rond	Fromage rond Sidoresto	(1 € 51	
Déjeuner	Dessert	Poire Bio	Poire Bio Sidoresto	(347 € 56		Flan pâtissier	Flan pâtissier Sidoresto	(234 € 15	8	Semoule au lait	Semoule au lait Sidoresto	(187 € 12	9	Cocktail de fruits	Cocktail de fruits bio Sidoresto	(268 € 62	Kiwi BIO	Kiwi BIO Sidoresto	(0 € 70
				1,140				0,628			0,725			1,013			0,8		

Coût moyen pour la période: 0,875 €

FR 10:57 21/05/2022

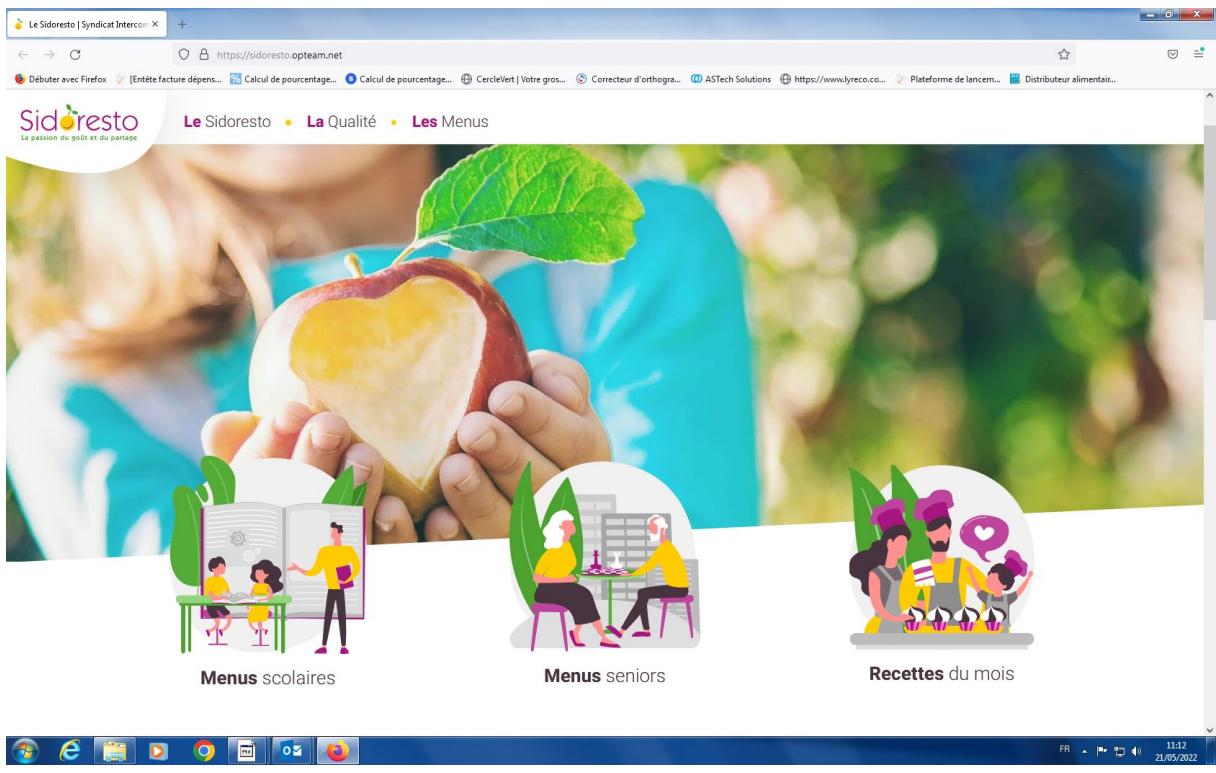
- ✓ Logiciel de production d'un montant 26 670 €



- ✓ Mobilier de bureau 2 000 €



- ✓ Remplacement d'une centrale de repassage 5 000€



- ✓
- ✓ Site internet d'un montant de 7 872 € (en cours d'acquisition et de finalisation).

Compte administratif 2021

Le Compte Administratif 2021 retrace l'exécution du Budget 2021 (Budget Primitif et Budget supplémentaire 2021). Au regard des prévisions en dépenses et en recettes, ce compte constitue un bilan de l'exercice terminé.

Le Compte Administratif 2021 permet également de dégager les résultats dans chaque section. Pour 2021, ces résultats sont les suivants :

En section d'investissement,

Déficit à la clôture de l'exercice 2020	26 349.38 €
Excédent à la clôture de l'exercice 2021	15 958.35 €
Soit un Déficit Cumulé à la clôture de l'exercice 2021 de	10 391.03 €

En section de fonctionnement,

Excédent à la clôture de l'exercice 2020	3 748.58 €
Déficit à la clôture de l'exercice 2021	33 136.76 €
Soit un Déficit Cumulé à la clôture de l'exercice 2021 de	29 388.18 €

► Il en ressort un **déficit brut cumulé** de l'exercice 2021 de **39 779.21 €**

Bilan 2021 et perspectives 2022

Ressources humaines

1. Réunions de service : afin d'impliquer les agents du Sidoresto, de les sensibiliser à des sujets touchant la gestion, les ressources humaines... une réunion de service est organisée à minima une fois par mois, un ordre du jour est établi, un compte rendu est affiché. En complément de ces réunions internes, des réunions avec la direction de la DSSE sont programmées tous les deux mois, ainsi que des réunions avec l'encadrement tous les mois.
2. Formation des nouveaux embauchés : celle-ci devait se mettre en place en 2021, conçue et animée par la diététicienne/chargée de qualité du Sidoresto, complétée d'un support écrit. Au regard de la situation sanitaire, elle a été reportée en 2022.
3. Accidentologie : la proportion du nombre de jours d'absence pour AT est stable par rapport à 2020.

4. Absentéisme : en matière d'absences pour maladie, la proportion du nombre de jours d'absence augmente entre 2020 et 2021 (elle passe de 26.8% à 40.9%).
5. Le recours aux vacataires a de nouveau été nécessaire en 2021.
6. La formation des agents fait l'objet d'un regard particulier. En effet, l'offre est peu fournie sur les besoins prioritaires (PRAP, HACCP...). Le CNFPT a été saisi directement par les SIVU d'Ile-de-France, une offre de formation devant ainsi aboutir en union collectivité. Par ailleurs, une formation pour les cadres du Sidoresto a eu lieu en 2018, sur le thème du management assertif.
7. Départ du directeur en septembre 2021, l'intérim est assuré par le directeur adjoint, dans l'attente d'un recrutement.

Production

1. Le plan de maîtrise sanitaire et les protocoles de nettoyage et de désinfection sont mis à jour annuellement, l'objectif étant de simplifier pour mieux impliquer le personnel, tout en couvrant nos obligations sanitaires et réglementaires.
2. Lutte contre le gaspillage alimentaire : la réflexion suit son cours, d'une part, pour être au plus juste entre l'offre et la demande de repas, mais également pour rationaliser les dépenses et le conditionnement. Cette question devrait aboutir en 2022 notamment au moyen de la mise en place de grammages différenciés entre les maternelles et les élémentaires. Ce travail est lié à l'acquisition d'un nouveau logiciel de gestion, livré en janvier 2022.
3. Tri des déchets alimentaires, un enjeu environnemental : le Sidoresto souhaite, en tant que structure responsable, mettre en place le tri des déchets à la source afin de permettre une valorisation de ses déchets alimentaires. En 2022, une solution par méthanisation doit être mise en place pour les déchets du restaurant communal vitriot. Les déchets de type ménagers sont dorénavant évacués par un système pneumatique. Une nouvelle solution concernant le tri des cartons est à l'étude pour 2023.
4. L'offre en produits issus de l'agriculture biologique ne cesse d'augmenter depuis 2014. De nouveaux types de produits sont désormais proposés. Valoriser l'agriculture biologique est nécessaire et la part de produits issus de l'agriculture biologique est cette année de 21,80% (en valeur financière).

Ce n'est pas le seul signe de qualité que le Sidoresto peut valoriser. Nous avons également recours à des approvisionnements en produits AOP, AOC, leur part étant de 11 % (en valeur financière), des SIQO (signes officiels de la qualité et de l'origine). Faisant suite aux assises de la restauration et à la loi EGALIM, la part cumulée de produits issus de l'agriculture biologique et de produits SIQO devra être de 50 %, en valeur financière, à l'horizon 2022.

Le Sidoresto utilise également des produits issus de la pêche durable, des produits certifiés, de la viande de bœuf issue d'animaux de race à viande, et la plupart des produits carnés proviennent de viande française (porc, dinde, veau). 2 éléments BIO par jour (contre 1 en 2020) et 100% du pain sont servis depuis septembre de cette année.

Concernant les fonds de sauce, fumets et roux industriel, le Sidoresto n'a plus recours à leurs utilisations au profit des préparations « maison ».

Moyens techniques

1. Le Directeur-adjoint, aidé d'un cadre du Sidoresto, a pris en charge les pannes et autres dysfonctionnements.
2. La flotte du Sidoresto, également vieillissante, est un sujet qui fait l'objet d'une étude. Il a été estimé que ces véhicules nécessitent un entretien renforcé de la part du PAT (parc automobile, transport), mais qu'au regard de la validation des agréments frigorifiques et du peu de distances parcourues, il est inutile de penser au renouvellement à l'heure actuelle. La mise en place en décembre 2019 d'un petit véhicule frigorifique a permis une meilleure réactivité dans le service logistique.
3. L'effort dans les investissements s'est porté sur :
 - L'acquisition de matériel permettant notamment de soulager les agents (prévention des TMS).
 - Le renouvellement des matériels de production.
 - L'acquisition d'un nouveau logiciel de gestion.

Communication/initiatives

1. La communication du Sidoresto s'appuie sur plusieurs outils : un site web, une lettre d'information, des supports lors de la fête du goût... Afin de valoriser toutes les actions du Sidoresto, cet aspect doit être renforcé. Le site Internet a été mis à jour en 2020 et doit être complètement modifié et modernisé en 2022. Un nouveau logo a par ailleurs été choisi cette année.
2. La fête du goût de Vitry-sur-Seine s'est organisée en 2021 sur le thème « la route des aliments, de la culture à la digestion ». Cette édition a de nouveau rencontré un réel succès, lié, d'une part, à l'identification de parcours spécifiques pour les élèves d'âge élémentaire et maternel et, d'autre part, à l'implication des partenaires internes et externes. La fréquentation a été de l'ordre de 2 500 enfants. L'édition 2022 s'organisera sur le thème : « ferme et fromage ».
3. La fête du goût de Gentilly s'est organisée autour du thème de l'équilibre alimentaire. L'édition 2022 s'articulera sur le thème du gaspillage alimentaire.
4. Initiatives de la ville et associatives : le Sidoresto contribue à de nombreuses initiatives du territoire Vitriot. Il est important de pouvoir valoriser les agents, leurs connaissances, leurs pratiques professionnelles autour d'un moment convivial. Cela a également permis le rapprochement entre les agents issus de l'unité réception et les agents du service restauration

qui évoluent dans le même métier. Les délais sont souvent contraints, ce qui ne donne pas toujours le sentiment de travailler sereinement et qualitativement.

Gestion

1. Le travail engagé autour du logiciel de gestion a pris la forme en 2020, avec le renfort des personnels administratifs, d'un audit du logiciel par le prestataire. Ce dernier a abouti cette année au choix d'un nouveau logiciel en décembre : AIDOMENU mise en place à partir des formations en d'Avril 2022 pour une utilisation complète en septembre 2022.
2. Les marchés passés et exécutés par le Sidoresto sont de plus en plus retravaillés. Ainsi, les marchés 2021 ont été massifiés pour certains lots de denrées.

Le travail autour des dossiers de consultation des marchés s'affine, de nouvelles mentions sont intégrées dans les cahiers des charges, notamment en matière de bien-être animal, d'utilisation de pesticides, de contribution à la préservation de l'environnement, de l'absence de glyphosate ainsi que d'une liste d'additifs détaillée.

Perspectives

Une grande réflexion s'est donc engagée depuis 2018 et se poursuivra en 2022, pour définir, en concertation avec les usagers et les personnels, les grandes ambitions de la restauration en matière de développement durable selon plusieurs axes :

- L'accroissement de la part de produits présentant des signes de qualité, dont la part de produits BIO ;
- L'information des usagers quant à la nature des produits servis. Les menus comportent d'ores et déjà différents logos : fruits et légumes frais de saison, produits issus de l'agriculture biologique, viande de type race à viande, viande française, produits issus de la pêche durable, appellation d'origine protégée, plats préparés par nos chefs ;
- Suppression des gobelets, assiettes et couverts jetables en plastique mise en œuvre depuis le 1^{er} janvier 2020 ;
- Suppression des barquettes en plastique d'ici au 1^{er} janvier 2025 :
 - Des tests sur les produits de substitution ont été mis en place dès 2019 et se sont poursuivis en 2020 et 2021
 - Une large concertation en direction des personnels des restaurants satellites et de la communauté éducative a débuté en 2020. Elle s'est poursuivie en 2021 avec des rencontres avec les agents des offices, les organisations syndicales. Des « tests » en situation réelles dans certains offices volontaires sont programmés pour début 2022.

- Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires (étude d'adaptation des portions en maternelle et en élémentaire, valorisation des déchets alimentaires, pesées, actions de sensibilisation) ;
- Amélioration de la collaboration Sidoresto/offices satellites ;
- Développement des actions d'information et d'éducation nutritionnelle auprès des convives et parents d'élèves ;
- Présence renforcée de la diététicienne dans les restaurants scolaires ;
- Questionnaires de satisfaction ;
- Mise en place d'actions destinées à faire du temps de restauration un réel moment de convivialité, d'éducation et de plaisir (formation des accompagnants, animations...).

Se dégagent les premières orientations suivantes :

1. Diversification des sources de protéines : afin de peser sur le coût environnemental de la production de viande, proposer, dès décembre 2021, 2 menus avec un plat principal végétarien par semaine, contre 1 menu actuellement.
2. Recours aux produits labélisés.
 - Servir, depuis 2021, 100 % de pain « bio » (mis en œuvre à compter de mars 2021).
 - Servir un second élément « bio » par jour (mis en œuvre depuis septembre 2021), en mettant en place des partenariats durables au travers de l'allongement de la durée des marchés d'acquisition de ces produits.
 - En termes d'achats de denrées alimentaires : privilégier les circuits courts (limitant les intermédiaires) et les produits locaux.
3. Communication en direction des usagers : refondre et mettre à jour en 2022 le site Internet du Sidoresto. A cette fin, un questionnaire visant à mieux cibler les attentes des usagers a été transmis aux membres du comité des usagers. Cette consultation a également été l'occasion de recenser la liste des membres souhaitant participer à la concertation liée à la suppression des conditionnements alimentaires en plastique.
4. Suppression progressive du plastique : finaliser l'étude dédiée à la suppression des conditionnements en plastique (barquettes) pour une mise en œuvre d'ici 2025.

	BIO		SIQO	Total produits à haute valeur environnementale	Fréquence menu végétarien	Suppression plastique	Evolution des redevances
	Fréquence menus	% en valeur financière	% en valeur financière				
2019	1 élément par repas + du pain 1 fois par semaine	10.5%	3.3%	13.8%	1 fois par semaine		+ 2%
2020	1 élément par repas + du pain 2 fois par semaine	16.6%	7.7%	24.3%	1 fois par semaine	Suppression des gobelets, assiettes et couverts jetables en plastique	
2021	2 éléments par repas + 100% pain	21.8 %	11 %	32.8 %	1 fois par semaine 2 fois par semaine au 1 décembre		+2.5%
Objectifs 2022	2 éléments par repas + 100% pain au moins			50%	2 fois par semaine		+ 2%
Objectifs EGALIM		20% au moins En 2022		50% En 2022		En 2025	

