à table !

le restaurant des écoliers d'Arles

Etablissement Public Administratif
pour la Restauration Collective d'Arles

RAPPORT D'ACTIVITE 2019

TABLE DES MATIERES

1. PREAMBULE 3

2. BILAN ADMINISTRATIF 4

2.1 L'organisation statutaire 4
2.2 La commande publique 4

3. VOLUME D'ACTIVITE 9

3.1 L'activité globale en année scolaire 9
3.2 Zoom sur l'activité « scolaire enfants » 11
3.3 Zoom sur l'activité « animation de proximité » 13
3.4 Zoom sur l'activité « crèches » 13

4. BILAN QUALITE 14

4.1 La prestation alimentaire 14
4.2 Les animations 16
4.3 L'hygiène et la sécurité alimentaire 17
4.4 La communication et l'accueil du public 19

5. BILAN DEVELOPPEMENT DURABLE 20

5.1 Les achats 20
5.2 Les consommations en fluides 21
5.3 La gestion des déchets 22
5.4 Le projet REGALATE 22
5.5 Les véhicules 23

6. BILAN TECHNIQUE 24

6.1 La maintenance des équipements (hors matériels de cuisine) 24
6.2 La maintenance des matériels de cuisine 25
6.3 Le renouvellement des matériels 26
6.4 Le projet de réhabilitation de la cuisine centrale 26

7. BILAN FINANCIER 27

7.1 Les relations financières entre la Ville et l'EPARCA 27
7.2 Le budget 29
7.3 La régie 36
7.4 Les opérations comptables 38

ANNEXES 39

1. PREAMBULE

L'**Etablissement Public Administratif pour la Restauration Collective d'Arles** (EPARCA) est une régie à personnalité morale et autonomie financière *(article L2221-10 du Code Général des Collectivités Territoriales)* créée par le Conseil municipal d'Arles le 18 décembre 2011 avec pour objet l'exploitation du service de restauration collective à compter du **1er septembre 2012**.
L'EPARCA porte le nom de scène « ***à table !*** » mieux adapté au jeune public.

Depuis sa création, les relations entre la Ville et l'EPARCA sont régies par une convention qui organise notamment l'articulation des missions, les modalités de coopérations fonctionnelles et opérationnelles et les relations financières entre la Ville d'Arles et l'EPARCA.

Les objectifs de la Ville d'Arles en matière de restauration collective sont les suivants :
- la qualité gustative et nutritionnelle des repas
- le recours à une cuisine traditionnelle réalisée à partir de denrées brutes
- l'achat de produits frais et saisonniers
- le développement des circuits d'approvisionnement de proximité
- l'intégration progressive de produits issus de l'agriculture biologique dans les repas
- la formation des agents et l'intégration d'une compétence nutrition
- l'investissement d'une légumerie
- l'optimisation des coûts.

L'EPARCA est chargé des missions suivantes :
- la fourniture et la livraison de repas à destination des écoles maternelles et élémentaires publiques, des centres de loisirs, des foyers de personnes âgées et des crèches
- la fourniture, la livraison et la distribution de repas pour le restaurant municipal et universitaire
- la fourniture de repas pour le Portage à domicile (livraison par le CCAS)
- l'inscription et la facturation des repas pour les usagers des restaurants scolaires, du restaurant municipal et universitaire
- la maintenance et renouvellement des matériels et équipements de cuisine pour la cuisine centrale et les restaurants satellites de la ville (foyers et crèches non compris)
- la formation des personnels
- et l'organisation d'actions d'animation.

L'année 2019 succède à 2 années de travaux de réhabilitation de la cuisine centrale.

2. BILAN ADMINISTRATIF

2.1 L'organisation statutaire

L'EPARCA dispose d'organes distincts de ceux de la Ville d'Arles, dont le fonctionnement statutaire a été fixé par délibération du Conseil municipal de la Ville d'Arles. L'EPARCA est administré par un Conseil d'Administration et un Directeur désignés par délibération sur proposition du maire[1].

Le **Conseil d'Administration** est composé de 13 membres issus du Conseil municipal et de 11 personnalités qualifiées élus par et pour la durée du Conseil municipal. Il délibère sur toutes les questions intéressant le fonctionnement de la Régie. Dans l'intérêt du fonctionnement de l'EPARCA et des services rendus et conformément au Code Général des Collectivités Territoriales, le Conseil d'Administration a délégué un certain nombre de ses fonctions à son **Président**.

Le **Président** exécute les décisions du Conseil d'administration et est ordonnateur de la Régie. Il nomme les personnels et prend toute mesure relative à leur carrière ou fonction.

Un **Bureau** composé du Président, du ou des Vice-présidents et de 5 membres au maximum est chargé de préparer les dossiers présentés en Conseil d'Administration.

⇨ *Cf. annexe 1 : composition des instances de l'EPARCA*

Activité statutaire

	Année 2019
Séances de Conseils d'Administrations	6
Réunions de Bureau	6
Délibérations	34

⇨ *Cf. annexe 2 : registre des délibérations adoptées en 2019*

2.2 La commande publique

Les achats de l'EPARCA font l'objet d'Avis d'Appel Public à la Concurrence conformément à la réglementation relative aux marchés publics. Les marchés dont le montant est égal ou supérieur à 214 000 € HT sont attribués par la Commission d'Appel d'Offres.
La **Commission d'Appel d'Offres** (CAO) est composée du Président ou de son représentant et de 5 membres du Conseil d'administration. Elle se réunit autant que nécessaire.
En parallèle de la CAO instaurée par le code des marchés publics, le Conseil d'administration de l'EPARCA s'est doté d'une Commission d'Appel d'Offres Adaptées (CAOA) pour les consultations lancées en procédure adaptée d'un montant inférieur à 214 000 € HT.

Activité liée à la commande publique

	Année 2019
Nombre de CAOA	1
Nombre de CAO	3
Nombre de marchés conclus (hors Agrilocal)	11

⇨ *Cf. annexe 3 : liste des marchés conclus en 2019*

L'EPARCA est inscrit sur la plateforme « Agrilocal13 » depuis 2018.
3 marchés ont été conclus par cet intermédiaire (marchés < 25 000 €).

[1] *article L2221-10 du CGCT*

2.3 Les ressources humaines

En matière de ressources humaines, l'EPARCA réalise la gestion de la masse salariale et le suivi des effectifs, la gestion des carrières et de l'emploi, la gestion du temps, la gestion des formations et des déplacements, la protection sociale, la préparation des dossiers pour présentation devant le Comité Technique Paritaire (CTP) et la Commission Administrative Paritaire (CAP) du centre de gestion des bouches du Rhône.

2.3.1 Le tableau des effectifs

Le tableau des effectifs découle principalement des obligations réglementaires[2] liées au transfert et aux choix des personnels du délégataire.
Nombre de postes permanents pourvus au 31/12/2019 : 26[3]

Organigramme

L'EPARCA est organisé autour de 3 pôles d'activité :
- Pôle administratif : direction, gestion administrative, inscriptions et facturation, accueil du public
- Cuisine centrale (ZI Nord, Arles) : Fabrication et livraison des repas
- Restaurant municipal (Espace Chiavary, Arles) : distribution de repas à destination des personnels municipaux et des étudiants universitaires

19 métiers différents sont représentés.

⇨ *Cf. annexe 4 : organigramme au 31/12/2019*

Répartition des postes permanents pourvus par catégories et par filières

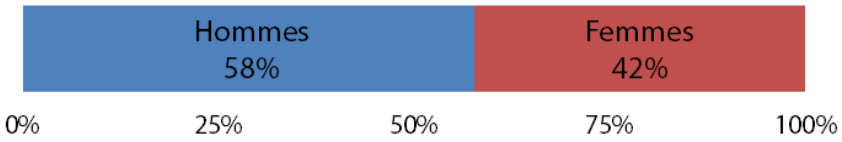
	Catégorie A	Catégorie B	Catégorie C	Nombre de postes permanents par filière
Filière administrative	1	3	1	5
Filière technique	1	3	17	21
Nombre de postes permanents pourvus	2	6	18	26

Répartition détaillée des postes permanents pourvus par filière et par grades

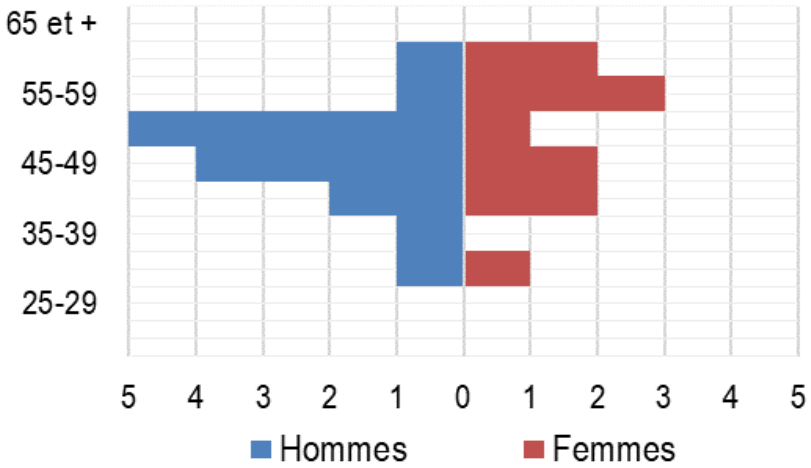
Filière	Catégorie	Grade	Effectif 31/12/2019
Administrative	A	Attaché territorial principal	1
	B	Rédacteur Principal 1ère classe	1
		Rédacteur Principal 2ème classe	2
		Rédacteur	0
	C	Adjoint administratif principal 1ère cl	1
Technique	A	Ingénieur	1
	B	Technicien principal 2ème cl	2
		Technicien (AP)	1
	C	Agent de maîtrise	1
		Adjoint technique principal 1ère cl	2
		Adjoint technique principal 2ème cl	7
		Adjoint technique	7
Nombre de postes permanents pourvus			**26**

[2] *Obligation de reprise des clauses substantielles des contrats et notamment de la rémunération*
[3] *Sont comptabilisés les personnels stagiaires et titulaires de la fonction publique territoriale ainsi que les CDI et contractuels en poste au 31/12/2019 nommés sur des emplois permanents*

Répartition homme/femmes postes permanents



Pyramide des âges postes permanents



La moyenne d'âge à l'EPARCA est d'environ 49 ans au 31/12/2019.

Répartition des postes permanents pourvus par temps de travail

	2019
Temps complet	22
Temps partiel	3
Temps non complet	0
Mi-temps thérapeutique	1

Répartition des postes permanents pourvus par positions statutaires

	2019
Stagiaires	0
Titulaires	15
CDI	9
CDD	2

Avancements d'échelons, de grades et promotions internes

	2019
Avancements d'échelons	5
Avancements de grade (réussite à concours / examen)	0
Avancements de grade (promotion interne)	0

Départ en retraite

- 1 agent titulaire sur poste permanent le 1/01/2019

2.3.2 L'absentéisme

17 agents se sont absentés au moins une fois pour maladie ordinaire.

Absentéisme : nombre d'évènements par motif [4]

Motif	2019
Maladie ordinaire	31
Maladie longue / grave	-
Maladie professionnelle	-
Maternité / Paternité	-
Accident du travail	1
Evènement exceptionnel	26
Nombre d'évènements d'absence	58

Absentéisme : nombre de jours calendaires par motif

Motif	2019
Maladie ordinaire	284
Maladie longue / grave	-
Maladie professionnelle	-
Maternité / Paternité	-
Accident du travail	41
Evènement exceptionnel	31,5
Nombre de jours d'absence	**356,5**

Taux d'absentéisme par motif sur jours calendaires

Motif	2019
Maladie ordinaire	3,60 %
Maladie longue / grave	-
Maladie professionnelle	-
Maternité / Paternité	-
Accident du travail	0,44 %
Evènement exceptionnel	0,34 %
Taux d'absentéisme	**3,85 %**

2.3.3 Les accidents du travail

	2019
Nombre d'accidents	1

Détail des accidents

Date	Type d'accident	Poste Agent	Siège des lésions	Nb de jours arrêt
20/11/2019	Travail	Allotisseur	Dos	74

[4] *Les prolongations d'arrêt ne sont pas prises en compte dans ce décompte.*

2.3.4 Les formations

Formations externes

Nombre d'agents ayant bénéficié d'au moins une action de formation	Nombre de jours de formation programmés	Nombre de jours de formation réalisés*[5]
26	49	41,5

Thématique	Nombre de jours programmés	Nombre de jours réalisés *	Nombre d'agents concernés	Organisme formateur
Améliorer ses écrits pour communiquer avec le citoyen	3	3	6	BIOCOOP
Conférence d'actualité territoriale : La contractualisation dans la FPT	0,5	0,5	1	CNFPT
Eveil au goût et alimentation durable	1	-	-	CNFPT
Formation Sécurité Alimentaire / HACCP	24	22,5	23	CNFPT
Formation SST	4			CNFPT
Formation Webdlib - Version 5.1	1	1	1	ADULLACT
L'Education au goût	1	-	-	CNFPT
Méthodologie de l'entretien avec le jury - Préparation concours / examen Agent de maîtrise	2	2	1	CNFPT
Méthodologie et évaluations de projets en éducation et promotion de la santé	5	5	1	CNFPT
Techniques d'animation en éducation et promotion de la santé	4,5	4,5	9	ORAPI
Techniques d'animation en éducation et promotion de la santé	3	3	1	CNFPT

Actions de formations internes

Des actions de rappel des bonnes pratiques sanitaires d'une durée inférieure à 10 minutes sont régulièrement organisées en interne par les chefs d'équipe à la cuisine centrale.

En 2019, l'EPARCA a accueilli **7 stagiaires** en formation « aide de cuisine » sur une durée de **101 jours.**

[5] *Le différentiel jours programmés / jours correspond aux formations annulées pour un motif extérieur à l'EPARCA ou à l'absence de l'agent concerné.*

3. VOLUME D'ACTIVITE

Le volume d'activité est exprimé en année scolaire (1er septembre au 31 août).

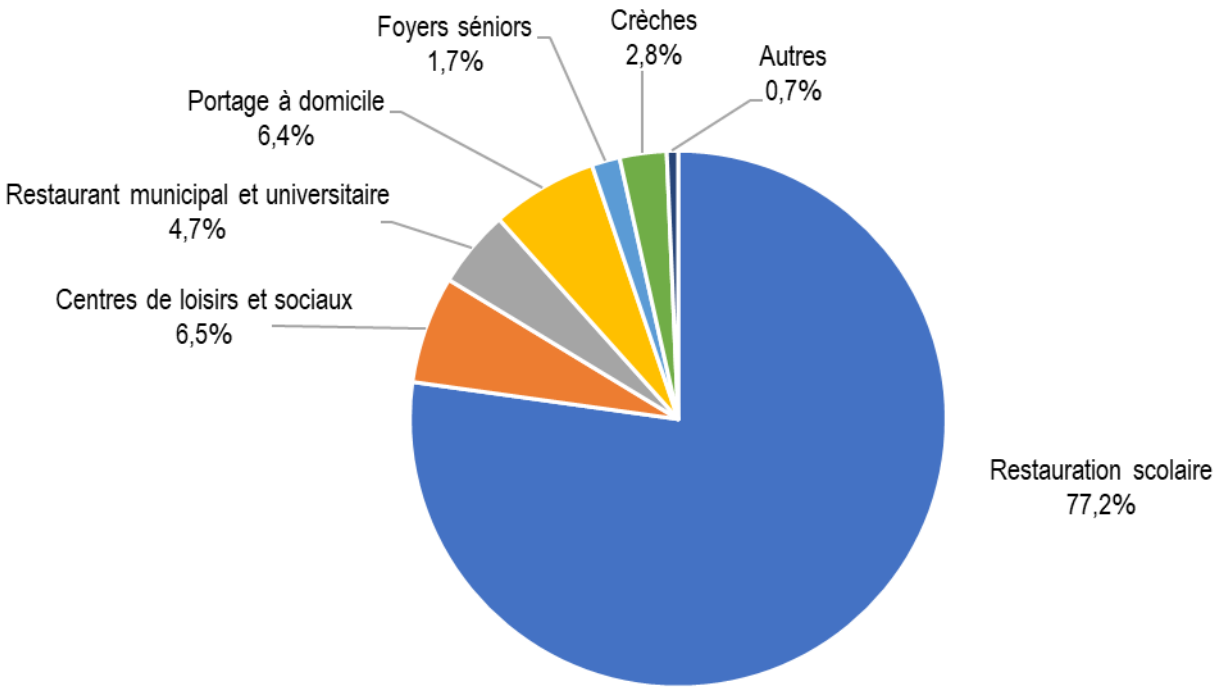
3.1 L'activité globale en année scolaire

Pour l'année scolaire 2018/2019, le volume global d'activité de la cuisine centrale a augmenté de 2 % par rapport à l'année 2017/2018.

Nombre de repas livrés pour l'année scolaire 2018/2019

	2018/2019	2017/2018	2016/2017
Ecoles	378 743	381 630	395 177
Centres de loisirs et sociaux	31 741	24 424	22 109
Restaurant municipal et universitaire	22 973	20 712	21 564
Portage à domicile	31 472	33 518	36 428
Foyers séniors	8 319	7 280	7 886
Crèches	13 874	11 558	7 661
Autres	3 357	396	4 065
Nombre de repas fabriqués	**490 479**	479 518	494 890

Répartition des effectifs par bénéfiaires 2018/2019



Décomposition et évolution du nombre de repas livrés

Bénéficiaires	Sous-catégorie[6]	Quantité 2019/2018	Nb jours[7] 2019/2018	Moy / Jour 2019/2018	Moy / Jour 2017/2018	Moy / Jour 2016/2017
Scolaires	Scolaires Enfants	368 016	140	2 629	2 642	2 751
	Scolaires adultes DAEF	6 026	140	43	50	55
	Scolaires adultes EN	4 071	140	29	29	32
	Scolaires Ari le Verdier	613	140	4	5	5
	Scolaires médiabus	14				
	Scolaires autorisés	3				
CCAS	Crèches	13 249	223	59	52	34
	Crèche Lou Pitchounet	625	19	33		
	Foyers Repas	7 258	250	29	24	26
	Foyers Repas améliorés	1 061	22	48	58	59
	Portage à domicile	31 472	365	86	92	100
Centres de loisirs (CL)	CL Repas	23 608	97	243	256	266
	CL Pique-nique	7 882	97	81	111	88
	CL Repas améliorés	135	2	68		
Centres sociaux (CS)	CS Repas	24	6	4		2
	CS pique-nique	92	23	4	7	2
Restaurant municipal	R. municipal	15 451	247	63	62	57
	R. municipal autorisés	147				
Restaurant universitaire	R. universitaire	7 300	187	39	28	39
	R. universitaire autorisés	75				
Autres bénéficiaires livrés	Association	153				
	Ecoles hors Arles	108				
	Crous Aix Marseille	2				
	Ville de Fourques	2 927				
	Ministère des armées	54				
	Educatours Barcelone	56				
Autres bénéficiaires servis	Syndicat	57				
	Total	490 479	-			

[6] *DAEF : Direction de l'Action Educative et de la Formation / EN = Education Nationale / CCAS : Centre Communal d'Action Social*
[7] *Nb jour = Nombre de jours d'ouverture de l'activité dans l'année scolaire*

3.2 Zoom sur l'activité « scolaire enfants »

Les restaurants scolaires de la Ville d'Arles représentent 39 points de livraison.

Effectifs annuels

	2018-2019	2017-2018	2016-2017
Effectif repas année scolaire	368 016	369 868	382 378
Nombre de jour	140	140	139
Effectif repas moyen par jour	2 629	2 642	2 751

Mouvements sociaux

Les mouvements sociaux dans les restaurants scolaires ont une conséquence directe sur les effectifs :

	2018-2019	*2017-2018*	*2016/2017*
Nombre de jours de grève recensés	*9*	*15*	*3*

Répartition Maternelles / Elémentaires

	2018-2019	2017-2018	2016-2017
Maternelles	32,3 %	32,7 %	33,3 %
Elémentaires	67,7 %	67,3 %	66,7 %

Taux de fréquentation

	2018-2019	2017-2018	2016-2017
Effectif scolaire (enquête lourde IEN)	5 006	4 979	4 976
Effectif moyen par jour restauration scolaire	2 629	2 642	2 751
Taux de fréquentation	52, 52 %	53,02 %	55,28%

Pour l'année 2018/2019 :

- le plus petit site livré est le restaurant scolaire Gageron primaire : 24 repas par jour en moyenne
- le plus gros site livré est le restaurant scolaire Pont de Crau élémentaire : 175 repas par jour en moyennne.

Nombre moyen de repas livré par jour 2018/2019

Quartier	Ecoles *(* écoles primaires)*	Niveau	Moyenne / jour 2018/2019	Moyenne / jour 2017/2018
Camargue	Albaron *	Maternelles	9	12
Camargue	Albaron *	Elémentaires	19	29
Alyscamps	Alyscamps	Maternelles	27	27
Alyscamps	Alyscamps	Elémentaires	42	50
Barriol	Aragon	Elémentaires	90	86
Barriol	Bartavelles	Maternelles	16	29
Barriol	Cantarelles	Maternelles	37	30
Trinquetaille	Benoit-Franck	Elémentaires	163	192
Trébon	Brassens-Camus	Elémentaires	106	97
Mas Thibert	Carletti *	Maternelles	26	23
Mas Thibert	Carletti *	Elémentaires	47	37
Pont de Crau	Claire-Fontaine	Maternelles	78	76
Centre-Ville	Cloitre	Maternelles	48	61
Roquette	Curie	Elémentaires	66	66
Raphèle	Daudet	Maternelles	70	65
Raphèle	Daudet	Elémentaires	115	88
Salin de Giraud	Farfantello	Maternelles	30	36
Camargue	Gageron *	Maternelles	6	9
Camargue	Gageron *	Elémentaires	18	21
Centre-Ville	Géraud	Maternelles	44	53
Trinquetaille	Gibert	Maternelles	72	82
Camargue	Gimeaux *	Maternelles	30	31
Camargue	Gimeaux *	Elémentaires	69	69
Roquette	Buon	Maternelles	29	30
Monplaisir	Kergomard	Maternelles	50	58
Barriol	Langevin	Elémentaires	61	58
Centre-Ville	Loubet	Elémentaires	109	98
Trébon	Lyles	Maternelles	43	35
Semestres	Magnanarelles	Maternelles	49	43
Monplaisir	Mauron	Elémentaires	67	66
Griffeuille	Michel	Maternelles	28	23
Griffeuille	Petit Prince	Maternelles	31	32
Monplaisir	Justamond	Elémentaires	90	104
Moules	Montand	Maternelles	24	29
Moulès	Montand	Elémentaires	68	59
Trébon	Montmajour	Maternelles	39	26
Mouleyrès	Mouleyrès	Elémentaires	46	61
Raphèle	Pergaud	Maternelles	30	40
Raphèle	Pergaud	Elémentaires	78	85
Centre-Ville	Pichot	Elémentaires	83	103
Pont-de-Crau	Pilliol	Elémentaires	175	165
Camargue	Salin de Giraud	Elémentaires	66	68
Camargue	Sambuc *	Maternelles	11	15
Camargue	Sambuc *	Elémentaires	32	29
Griffeuille	Vallès	Elémentaires	40	56
Barriol	Wallon	Elémentaires	83	89

3.3 Zoom sur l'activité « animation de proximité »

Décomposition des prestations récurrentes livrées pour l'animation de proximité (SAP) 2018/2019

Prestations	Centres de loisirs	Clubs jeunes	Stages	Total livré SAP 2018/2019
Repas	23 590	18	-	23 608
Pique-nique 4 composantes	7 051	-	-	7 051
Pique-nique 5 composantes	570	225	36	831
Collation matinale	30 513	45	-	30 558
Goûter 2 composantes	29 165	-	-	29 165
Goûter 3 composantes	1 526	288	36	1 850

3.4 Zoom sur l'activité « crèches »

Décomposition des prestations récurrentes livrées pour les crèches 2018/2019

Prestations	Crèche La Poule Rousse	Crèche L'hirondelle	Crèche Pigeon Vole	Crèche Lou Pitchounet	Total livré crèches 2018/2019
Repas	4 015	4 984	4 250	625	13 874
Goûter 2 composantes	1 451	1 705	794	195	4 145
Goûter 3 composantes	2 538	3 477	2 957	455	9 427

4. BILAN QUALITÉ

4.1 La prestation alimentaire

4.1.1 La réglementation

La qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire est encadrée par un décret et un arrêté publiés le 30 septembre 2011 qui prévoient notamment :
« Les déjeuners et les dîners comprennent un plat principal, une garniture, un produit laitier, et au choix, une entrée et/ou un dessert.
La variété des repas est appréciée sur la base de la fréquentation de la présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs.
La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge (détail en annexe I et II de l'arrêté).
Les gestionnaires des restaurants tiennent à jour un registre dans lequel sont conservés, sur les trois derniers mois, les documents attestant de la composition des repas. Les produits de saison entrant dans la composition des repas doivent être identifiés.
L'eau est à disposition sans restriction, le pain doit être disponible en libre accès.
Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats. »

4.1.2 Les menus

La qualité de la prestation alimentaire est un enjeu prioritaire et quotidien. Ainsi, l'EPARCA élabore les menus en tenant compte de plusieurs critères notamment :
- l'équilibre alimentaire (réglementation)
- la disponibilité des produits
- la faisabilité technique à la cuisine centrale
- la faisabilité technique dans les restaurants scolaires
- la saisonnalité
- la variété
- les goûts des usagers
- l'environnement
- les habitudes régionales
- les animations
- les coûts

L'EPARCA élabore 6 menus par jour adaptés aux spécificités des convives.
- les **menus des scolaires** ou **des centres de loisirs** comprennent 4 ou 5 composantes. Un choix dirigé dans l'entrée, le fromage et/ou le dessert est introduit dans les restaurants scolaires en selfs.
- les **menus des crèches** pour les **« grands »** s'articulent autour de 4 ou 5 composantes. Ils sont similaires à ceux des scolaires avec quelques évictions.
- les **menus des crèches** pour les « **petits** » comprennent un plat protidique nature (poisson ou viande), une purée de légumes et un produit laitier nature ou une compote de fruits
- les **menus des seniors** déjeunant dans les clubs restaurants comprennent 5 composantes. Une prestation grillade / frites est disponible sur demande au club restaurant du foyer Morizot.
- les **menus du portage à domicile** comprennent 7 composantes, une entrée, un plat protidique, une garniture, un fromage, un dessert, un potage et un produit laitier, 7 jours sur 7.
- les **menus du restaurant municipal et universitaire** comprennent un choix entre 3 entrées dont une fixe (salade verte), 2 plats protidiques (viande ou poisson ou œuf), 2 garnitures (légume ou féculent), un assortiment de fromages et un dessert du jour ou un assortiment de desserts lactés. Une prestation grillade / frites est également disponible sur demande.

Les menus, les fiches recettes et les fiches techniques entrant dans leur composition sont archivés.

4.1.3 La commission menus scolaire

La commission menus scolaires composée de deux élus de l'EPARCA, la Directrice et un agent de l'EPARCA, trois élus de la ville, le médecin scolaire, un enseignant « maternelle », un enseignant « élémentaire », un représentant de parents d'élèves et un représentant de la DDEN se réunit une fois tous les deux mois. Elle examine les menus destinés aux scolaires[8] et suit la satisfaction des usagers
La Commission menus scolaires s'est réunie **4** fois pour l'année 2019.

4.1.4 Le choix des denrées

L'EPARCA a inséré des critères qualités dans les clauses des marchés publics de denrées alimentaires et notamment :

- l'absence d'organismes génétiquement modifiés, de produits ou d'ingrédients ionisés
- l'exclusion des ingrédients à fort potentiel allergisant
- la qualité des matières grasses (limitation des matières grasses hydrogénées et des huiles de palme)
- la traçabilité
- la composition en ingrédients pour les produits élaborés
- la valeur nutritionnelle
- les conditions d'élevage pour la viande, la volaille et le poisson
- l'impact environnemental

4.1.5 L'évaluation de la prestation

Les plats sont évalués chaque jour par les agents des restaurants scolaires sur la base des consommations réelles des enfants.

1/4 Les enfants n'en ont pas mangé
2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé
4/4 Les enfants en ont très bien mangé

Les résultats obtenus dans chaque école sont ensuite agrégés et présentés en commission menus.
L'objectif est de disposer de données objectives pour la transparence et l'amélioration du service.

⇨ *Cf. annexe 5 : appréciations des repas scolaires*

4.1.6 Continuité du service

Un menu de substitution composé de produits appertisés est prévu en cas d'interruption éventuelle de service. Menu : Macédoine de légumes ou Betteraves +/- maïs, Raviolis pur bœuf (VBF), Compote.
Ce menu est stocké sur chaque satellite avec un stock de barquettes. Les dates limites d'utilisation optimales de ces produits font l'objet de contrôles par les responsables de satellites et l'EPARCA.

[8] *Les menus validés pour les scolaires sont ensuite déclinés et adaptés pour les crèches*

4.2 Les animations

4.2.1 Pour les scolaires

Les animations organisées tout au long de l'année poursuivent différents objectifs :
- éveiller les enfants aux saveurs,
- informer, former, compléter leurs connaissances sur l'équilibre alimentaire,
- fêter en commun les dates importantes du calendrier,
- célébrer un événement particulier lié à l'actualité de la collectivité en toute convivialité,
- rendre le moment du repas plus attractif, améliorer la convivialité et favoriser la détente

Les jours d'animation, l'EPARCA réalise et diffuse de l'information accessible aux enfants. Chaque restaurant scolaire peut, s'il le souhaite, se réapproprier les thèmes pour une animation.
L'EPARCA peut répondre à d'autres demandes de menus à condition que la recherche et la proposition émanent des équipes et fassent l'objet d'un projet.

⇨ *Cf. annexe 6 : récapitulatif des menus scolaires à thème de septembre 2018 à décembre 2019*

4.2.2 Pour les séniors

Des menus « festifs » sont régulièrement proposés aux seniors déjeunant dans les restaurants des foyers. Les menus, validés en commission menus, correspondent à leurs aspirations.

⇨ *Cf. annexe 7 : récapitulatif des menus séniors améliorés pour l'année 2019*

4.3 L'hygiène et la sécurité alimentaire

4.3.1 Les dispositions réglementaires

Un **plan de maîtrise sanitaire** adapté à la gestion de la cuisine centrale en Régie a été élaboré durant l'été 2012 conformément à la réglementation en vigueur. Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

L'**agrément sanitaire européen**, autorisation permettant aux établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale (viande, charcuterie, plats cuisinés à base de viande, poissons...) de fabriquer et mettre leurs produits sur le marché, a été obtenu en septembre 2012.

Identification : CE 13.004.017
(département / commune / numéro d'ordre dans la commune)

Ce numéro d'agrément sanitaire figure sur l'étiquette de l'ensemble des plats fabriqués à la cuisine centrale.

4.3.2 Les autocontrôles internes

Chaque produit fait l'objet de nombreux contrôles tout au long de la chaîne de fabrication, de la réception de la matière première jusqu'à la livraison des repas.
La cuisine centrale est organisée de façon à respecter le principe de marche en avant du personnel et des denrées de façon à optimiser l'organisation du travail des équipes. Un produit ne peut continuer sa marche en avant que s'il a été contrôlé et jugé conforme. Tout produit non-conforme est immédiatement identifié et isolé pour être traité.
Chaque plat cuisiné fait l'objet d'un prélèvement témoin gardé à disposition des services officiels à la cuisine centrale et dans les restaurants scolaires.

4.3.3 Les autocontrôles indépendants

Principe

Des analyses bactériologiques sont régulièrement réalisées sur les produits finis, les surfaces et les matériels par le Laboratoire Départemental d'Analyse des Bouches-du-Rhône (LDA).

Les analyses effectuées sur les produits finis sont destinées à évaluer le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication par les équipes, ainsi que la qualité et la salubrité des produits préparés par la cuisine centrale. La réglementation distingue deux types de critères (germes recherchés).

- **Les critères de sécurité** : ils définissent l'acceptabilité ou la non acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits jusqu'au stade de consommation. En cas de mauvais résultat, le produit analysé est réputé présenter un risque pour la santé du consommateur. La réactivité porte alors sur le produit (retrait, notification, retraitement…). Le seul germe de sécurité retenu par la réglementation européenne pour les plats cuisinés prêts à être consommés est Listeria monocytogène (hors alimentation infantile).
- **Les critères d'hygiène des procédés** : ils définissent l'acceptabilité ou la non acceptabilité du procédé de fabrication. Il s'agit donc d'évaluer la salubrité de la denrée mais pas sa dangerosité. Ces critères sont applicables à la denrée alimentaire en fin de procédé de fabrication. Ils sont définis par les industriels. En cas de mauvais résultat, les produits ne présentent pas de risque pour la santé des consommateurs. La réactivité porte alors sur le procédé de fabrication.

Les analyses effectuées sur les surfaces et matériels au contact des denrées ont pour but de vérifier le respect et l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection.

Plan d'échantillonnage

Sur la cuisine centrale
3 à 4 analyses bactériologiques par mois sur des produits finis (entrée, plat chaud ou dessert). A ces analyses s'ajoutent des études de vieillissement ponctuelles permettant de vérifier voir d'augmenter la durée de vie des produits.
1 prélèvement de surface (lame contact) par mois
1 analyse physicochimique de l'eau

Sur les restaurants satellites
1 analyse bactériologique sur les produits finis par mois
1 prélèvement de surface (lame contact) par mois
sur un des restaurants satellites de la cuisine centrale (hors foyers et crèches).

Nombre d'analyses effectués à la cuisine centrale

Prélèvements sur les produits finis	Prélèvements de surface
51	24

Taux d'analyses satisfaisantes

Prélèvements sur les produits finis	Prélèvements de surface
Critères de sécurité : 100 % Critères d'hygiène des procédés : 86 %	100 %

Les analyses non satisfaisantes font l'objet d'actions correctives incluant des rappels de bonnes pratiques et procédures de travail auprès des personnels.
Un nouveau contrôle est ensuite effectué dès que possible.

4.3.4 Les contrôles officiels

La cuisine centrale a été contrôlée le 16 décembre 2019 par la Direction Départementale de la Protection des Populations Bouches du Rhône. Le contrôle a conclu à un niveau d'hygiène satisfaisant.

4.3.5 Les restaurants scolaires

L'EPARCA a piloté la mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire des restaurants scolaires pendant l'année scolaire 2016/2017. L'ensemble des procédures, modes opératoires et documents d'enregistrement ont été coconstruits avec le service Education et les agents de restauration de la ville d'Arles participant aux réunions d'échanges mensuelles.
Afin de garantir l'appropriation de ces documents par tous, l'EPARCA a proposé 6 journées de formation entre mai et juin 2017 pendant lesquels 68 agents de restauration ont été formés.
Le Plan de Maîtrise Sanitaire validé a ensuite été diffusé dans les écoles à la rentrée de septembre 2017.

Pour l'année 2019, l'EPARCA a animé une session de formation en septembre pendant laquelle 8 responsables ACM (Accueil Collectif de Mineurs) ont été formés.

4.4 La communication et l'accueil du public

4.4.1 L'identité visuelle

L'EPARCA dispose de sa propre identité visuelle. Le choix du nom de scène « *à table !* » et de la baseline *« le restaurant des écoliers d'Arles »* veut traduire une invitation à manger à la fois dynamique *(couleur rouge)* et traditionnelle *(utilisation du mot écolier).*

Cette identité composée d'un logo, d'une charte graphique et de petits visuels se décline sur tous les supports de communication de l'EPARCA *(menus, charte de fonctionnement...)* et sur les véhicules de livraison.

4.4.2 L'accueil du public

L'EPARCA « à table ! » est ouvert au public pour les inscriptions et le paiement des repas.
Les bureaux sont situé à l'Espace Chiavary 12 boulevard Emile Zola et sont dans le même bâtiment que les services Education et Animation de proximité de la Ville d'Arles. Ils sont accessibles aux personnes à mobilité réduite et aux poussettes et disposent d'une salle d'attente. Ils sont ouverts du lundi au jeudi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h00[9] et le vendredi de 8h30 à 12h30.

Afin de limiter les déplacements et les temps d'attente lors des inscriptions ou des réinscriptions pour l'année scolaire suivante, des permanences sont délocalisées dans les villages de Salin de Giraud, Le Sambuc, Moulès, Raphèle et Mas Thibert dès le mois de mai. Par ailleurs, les permanences sont ouvertes dès le mois de juin au boulevard Emile Zola.

Les tarifs et les menus sont affichés et mis à disposition. Dans un objectif de transparence du service, les comptes rendus des appréciations convives sont également affichés.

4.4.3 Le site internet

L'EPARCA est doté d'un site Internet « www.a-table-arles.fr ». Ce site offre notamment la visibilité du menu du jour destiné aux écoliers en page d'accueil ; les informations relatives aux modalités d'inscription et de tarification et un accès à un espace famille privatif permettant de consulter et de régler ses factures en ligne. Les principales pages visitées sont les pages menus et l'espace famille.

Statistiques de connexions espace famille

	Nombre paiements en ligne	Nombre de demandes d'adhésion à la facture en ligne	Nombre de demandes d'annulation à la facture en ligne
2019	6 948	134	21

[9] *sauf fermetures exceptionnelles (dont entre Noël et le jour de l'An)*

Les axes de la politique environnementale sont adaptés aux impacts de notre activité et consistent en :
- la gestion des déchets en assurant une production minimale de déchets et leur tri dans la mesure du possible,
- la préservation de l'eau en évitant le gaspillage d'eau et en maîtrisant les concentrations des produits lessiviels,
- l'optimisation des consommations d'énergie (gaz, électricité….) par une utilisation efficace des ressources et la sensibilisation du personnel,
- la prévention de la pollution en réduisant les risques de création de pollution et/ou en minimisant leurs effets.

5.1 Les achats

5.1.1 Les achats alimentaires

Les denrées alimentaires font l'objet d'une sélection rigoureuse notamment en ce qui concerne la qualité organoleptique et nutritionnelle, la traçabilité et l'impact environnemental. Dans le respect du code des marchés publics, l'EPARCA développe les approvisionnements qualitatifs et de proximité.

Pourcentage de composantes[10] comprenant des produits labellisés ou détenteurs d'un signe de qualité dans les menus scolaires

LABELS	2018/2019	2017/2018	2016/2017
Agriculture Biologique	29,4 %	25,0%	21,8%
Viande Bovine Française	2,7 %	2,9%	3,2%
Pêche durable	3,5 %	3,8%	2,3%
Appellation d'Origine Protégée	2,7 %	2,8%	2,2%
Critère Qualité Certifié	0,9 %	0,9%	1,2%
Label Rouge	1,1 %	0,6%	0,3%
Fermier	0,3 %	0,8%	0,3%
Total composantes label / signe de qualité	**40,9 %**	**36,7%**	**31,4%**

Un décret du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs instaure une exigence qualitative au 1er janvier 2022 : 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques, calculé en valeur hors taxe.
Pour l'année 2019, la part des produits de qualité et durables calculé en valeur hors taxe représente environ 35% dont 17% de produits issus de l'agriculture biologique.

Produits labellisés ou détenteurs d'un signe de qualité intégrés dans les menus scolaires :

- ✓ **Agriculture Biologique (AB)** : Lentilles, Quinoa, Pâtes, Boulgour, Riz de Camargue et Semoule en garniture, Fromage blanc, Yaourt, Lait de boisson, Carottes (entrées et garnitures) et Pommes fruit en saison

- ✓ **Viandes Bovines Française (VBF)** : viandes fraîches crues non hachées non transformées de bœuf et de veau

- ✓ **Pêche durable** (filière certifiée Aquaculture Responsable FOS ou label Marine Stewardship Council MSC) : cabillaud, colin, hoki, saumon, saumonette et moules.

[10] *Composante = plat*

- ✓ **Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée (AOP/AOC)** et **Indication Géographique Protégée (IGP)** : Cantal, Comté, Saint-Nectaire, Reblochon, Fourme d'Ambert, Taureau et Riz de Camargue
- ✓ **Critère Qualité Certifié (CQC)** : viandes de dinde crues fraîches
- ✓ **Label Rouge (LR)** : viandes de poulet crues fraîches

Denrées issues des approvisionnements de proximité intégrées dans les menus scolaires :

- ✓ Un **calendrier de la disponibilité des approvisionnements issus de l'agriculture et de l'élevage de locaux-régionaux** a été initié permettant d'intégrer des « produits locaux » régulièrement dans les menus.
- ✓ Des Pommes issues de l'agriculture biologique de proximité ont été référencées le 4 octobre 2014.
- ✓ Depuis le 1er septembre 2013, les écoles sont approvisionnées par les boulangeries locales.
- ✓ 100 % des viandes de bœuf, de veau, de taureau, de porc et de volaille achetées crues fraîches en muscle sont d'origine Française. Les viandes de bœuf sont d'origine locale depuis mi-septembre 2015.
- ✓ Les légumes et les fruits dits de 4ème gamme entrant dans la préparation des repas sont pour la plupart transformés à Plan d'Orgon (13).

Les produits bénéficiant d'un label qualité sont identifiables sur les menus au moyen de pictogrammes.

	Produits de saison		Produits labellisés Appellation d'Origine Protégée
	Produits achetés localement		Produits labellisés Critères Qualité Certifiés
	Produits issus de l'agriculture biologique		Produit label rouge

5.1.2 Les autres achats

Les papiers d'essuyage et le papier hygiénique utilisés à la cuisine centrale et livrés dans les restaurants scolaires bénéficient de l'Ecolabel européen (fabrication à partir de fibres recyclées).

Pour l'aménagement des bureaux administratifs au boulevard des lices, l'EPARCA s'est doté de mobiliers bénéficiant du label NF environnement et ameublement (qualité d'usage et qualité écologique sur tout le cycle de vie du produit) et, pour le mobilier en bois, de la certification PEFC (gestion durable des forêts).

5.2 Les consommations en fluides

Les consommations en fluide font l'objet d'un enregistrement et d'un suivi mensuel pour l'électricité et biannuel pour l'eau.

Période de consommation	Electricité
2019	468 112 KWh

Période de consommation	Eau
2019	1 004 m^3

5.3 La gestion des déchets

L'EPARCA tri les déchets :
- les piles sont déposées dans des récupérateurs prévus à cet effet,
- les cartouches d'encre sont reprises par les fournisseurs,
- le papier, les cartons, le plastique, le fer et les déchets souillés (conditionnements primaires des produits d'entretien) sont récupérés et valorisés par la société Delta Recyclage.

L'EPARCA ne génère pas de déchets en verre et peu de déchets alimentaires (pas de légumerie).

Volumes de déchets

Année	Carton plastique	Fer	Souillés
2019	14,32 T	2,50 T	0,06 T

Les produits et les plats cuisinés à l'avance sont conditionnés dans des barquettes en polypropylène à usage unique. Afin d'en réduire le nombre utilisé dans les restaurants scolaires, l'EPARCA optimise le remplissage des barquettes depuis 2013.

5.4 Le projet REGALATE

L'EPARCA a décidé de s'inscrire dans une action d'information nutritionnelle et de prévention et de lutte contre le gaspillage alimentaire baptisée « **REGALATE** »[11]. Ce projet est piloté par un chargé de mission « diététique ».

Les principaux objectifs de l'action sont :
- **créer** du dialogue sur la restauration scolaire
- **diminuer** le gaspillage "amont" en optimisant la gestion des approvisionnements et de la fabrication des repas (grammages, effectifs, qualité organoleptique…)
- **diminuer** le gaspillage "aval" en sensibilisant les enfants et les personnels à l'origine des aliments et à une consommation plus responsable des denrées.
- **s'intégrer** dans les démarches locales existantes relatives à la valorisation des productions agricoles en circuit de proximité et à la relation enfant-alimentation.

Un diagnostic permettant de quantifier et de qualifier des déchets et pertes alimentaires et d'identifier les leviers possibles pour agir efficacement contre le gaspillage constaté a été effectué en 2015.

Les actions de sensibilisation et d'accompagnement pédagogique des convives et des personnels se sont poursuivies en 2019.

⇨ *Cf. annexe 8 : Bilan des actions REGALATE 2019*

[11] **RE**duisions le **G**aspillage **A**limentaire à Arl**ATE** - « Regal-ate ! » signifie « régale-toi ! » en provençal.

5.5 Les véhicules

Au 31 décembre 2019, le parc de véhicule de l'EPARCA est constitué de :

- 3 véhicules utilitaires frigorifiques loués via un marché public de location-entretien renouvelé en juillet 2017 et courant pour une durée de 6 ans. En cas de panne, un véhicule relais est mis à disposition sans délai.
- 2 véhicules légers loués via un marché public de location-entretien renouvelé en septembre 2016 et courant pour une durée de 4 ans.

Modèle	Caractéristiques complémentaires	Mise en service	Kilométrage au 31/12/2019
Iveco Daily 35S15	Caisse frigorifique 12 m3	Juillet 2017	43 213 km
Iveco Daily 35S15	Caisse frigorifique 12 m3	Juillet 2017	58 669 km
Fiat Doblo	Caisse frigorifique 5 m3	Juillet 2017	42 936 km
Peugeot 208	5 Portes (EE982YE)	Septembre 2016	8 259 km
Peugeot 208	5 Portes (EE250YF)	Septembre 2016	8 392 km

Les chauffeurs des véhicules utilitaires 12 m3 ont été formés à l'Ecoconduite en 2014.
Tous les véhicules de l'EPARCA sont conformes à la norme de dépollution Euro 5.

Suivi kilométrage / consommation année 2019

Types de véhicules	Volume Carburant (en litres)	Distance parcourue [12] (en km)	Consommation moyenne (L/100 km)
Véhicules utilitaires 12 m3	6 349 L	44 547 km	14,2 L/100 km
Véhicule utilitaire 5 m3	1 933 L	19 147 km	10,1 L/100 km
Véhicules légers	162 L	4 031km	4,0 L/100 km

[12] *Véhicules relais inclus*

6.1 La maintenance des équipements (hors matériels de cuisine)

L'EPARCA fait appel à différents prestataires dans les conditions ci-dessous.

Objet des prestations	Prestataires	Fréquences d'intervention
Entretien des espaces verts	MEP (Arles, 13)	Selon contrat
Entretien des locaux	As de l'hygiène et de l'entretien (Arles, 13)	1 fois par jour ouvré Cuisine centrale 3 fois par semaine espace Chiavary
Location et entretien des vêtements de travail	Initial services (agence locale Berre-l'Etang, 13)	1 fois par semaine
Entretien des véhicules frigorifiques	Petit forestier (agence locale Nîmes, 13)	Entretien préventif selon contrat Contrôles obligatoires Et à la demande
Entretien des véhicules légers	Peugeot (agence locale Salon de Provence, 13)	Entretien préventif 1 fois par an Contrôles obligatoires Et à la demande
Protection incendie	AMCI Protection (Arles, 13)	1 fois par an pour chaque type d'équipement
Protection contre les nuisibles	Rentokil initial (agence locale Marseille, 13)	Rongeurs : 6 interventions par an Blattes : 6 interventions par an Insectes volants : 4 interventions par an
Conformité électrique	Socotec (agence de Nîmes, 30)	1 fois par an
Entretien bacs à graisse	SAUR (agence de Nîmes, 30)	3 fois pour 2019
Télésurveillance	Prosegur (Saint-Étienne, 42) jusqu'en juin 2019 puis gestion en interne	Surveillance 24h/24 Maintenance à la demande

6.2 La maintenance des matériels de cuisine

6.2.2 Principes

Afin de garantir le bon fonctionnement des matériels de cuisine de la cuisine centrale et des restaurants satellites, l'EPARCA a conclu un marché de maintenance des équipements de cuisine. Les prestations demandées comprennent :

- d'une part, les opérations de maintenance préventive comprenant les réglages garantissant les meilleurs rendements de fonctionnement, la main d'œuvre et les déplacements nécessaires à la réalisation des prestations,
- d'autre part, les opérations de maintenance curative comprenant le dépannage en cas de panne ou de mauvais fonctionnement, le changement de toutes les pièces défectueuses ou risquant de l'être, la main d'œuvre et les déplacements nécessaires à la réalisation des prestations.

Le marché est conclu pour des périodes courant entre le 1er septembre au 31 août.
Titulaire : société Bertello (13200 Arles).
Fréquence d'intervention : quotidienne

6.2.3 Planning de maintenance préventive

Le planning de maintenance préventive prévoit :

- 5 jours de contrôle par trimestre à la cuisine centrale
- 1 journée par trimestre par restaurant satellite

6.2.4 Détail des opérations de maintenance et d'entretien

A chaque intervention, les prestations donnent lieu à l'établissement d'un bon (maintenance curative) ou d'un rapport (maintenance préventive) d'intervention décrivant les opérations effectuées et précisant :

- la date et l'heure de début et fin d'intervention
- le nom du technicien
- le diagnostic de la panne, repérage de l'appareil
- la nature de l'intervention effectuée
- les pièces remplacées
- toutes observations jugées utiles telles que : anomalies constatées, usure de certains organes, risques de détériorations…

Opérations de Maintenance hors matériels de cuisine

SITE	OBJET	PRESTATAIRES	DATE(S)
CUISINE CENTRALE	Vérification périodique des installations électriques	SOCOTEC	Début 2020 suite retard planification marché Ville d'Arles
CUISINE CENTRALE	Vérification générale des installations de secours : extincteurs	PRO I BAT	03/05/20219
CUISINE CENTRALE	Vérification générale des installations de secours : alarmes	PRO I BAT	29/11/2019
CUISINE CENTRALE	Nettoyage du réseau d'extraction des buées grasses	TECHNIVAP	29/04/2019 16/09/2019
CUISINE CENTRALE	Portes automatiques	EIE	20/11/2019
CUISINE CENTRALE	Pompe à chaleur	CMT	10/05/2019 13/12/2019

6.3 Le renouvellement des matériels

Conformément aux orientations du Conseil d'Administration et afin de sécuriser le fonctionnement du service de restauration collective, un plan de renouvellement des matériels de la cuisine centrale (fours mixtes, sauteuses, marmites, plaques électriques) et des offices (fours de remise en température, armoires froides, lave-vaisselle) est en place.

⇨ *Cf. annexe 9 : Renouvellements matériels et mobiliers 2019*

6.4 Le projet de réhabilitation de la cuisine centrale

Suite au diagnostic des installations techniques effectué entre 2014 et 2015, un marché de maîtrise d'œuvre pour la réhabilitation de la cuisine centrale a été signé en juin 2016.
L'objectif de l'opération est une remise en l'état de l'outil de production de repas permettant :

- Un fonctionnement sécuritaire conforme à la réglementation
- La continuité du service public de restauration collective pour les usagers de la Ville d'Arles
- Une exploitation rationnelle de l'outil, par l'introduction, chaque fois que possible, de technologies permettant des économies d'énergie et de maintenance
- L'intégration de produits frais issus de circuits d'approvisionnements de proximité chaque fois que possible.

Les travaux ont été programmés en 2 phases, la première durant l'été 2017, la deuxième entre avril et août 2018. La ville d'Arles a assuré le portage de la maîtrise d'ouvrage à partir de juin 2017.

⇨ *Cf. annexe 10 : Opération de réhabilitation de la cuisine centrale, bilan financier au 31/12/2019*

7. BILAN FINANCIER

7.1 Les relations financières entre la Ville et l'EPARCA

Les relations financières entre la Ville et l'EPARCA sont définies dans la convention de coopération pour la mise en œuvre de la restauration collective d'Arles entre la ville d'Arles et l'EPARCA[13].

7.1.1 Les prix unitaires

Les « prix unitaires » de ventes repas à la Ville sont déterminés du 1er septembre au 31 août en fonction d'un budget et d'une fréquentation de référence en année pleine révisés au 1 septembre 2019.

Budget de référence

	Montant des charges fixes 01/09 au 31/12	Montant des charges fixes 01/01 au 31/08
Repas fabriqué et livré (scolaires, centres de loisirs, crèches et foyers)	3,49 €	3,72 €
Repas fabriqué, livré et servi (restaurant administratif et universitaire)	6,16 €	6,42 €
Repas fabriqué, non livré (portage à domicile)	3,14 €	3,38 €

Effectif de référence

	Effectif de référence
Repas fabriqué et livré (scolaires, centres de loisirs, crèches et foyers)	458 000
Repas fabriqué, livré et servi (restaurant administratif et universitaire)	30 000
Repas fabriqué, non livré (portage à domicile)	42 000

Coûts unitaires de référence

	Coûts unitaires de référence du 01/09 au 31/12	Coûts unitaires de référence du 01/01 au 31/08
Repas fabriqué et livré (scolaires, centres de loisirs, crèches et foyers)	5,67 €	6,02 €
Repas fabriqué, livré et servi (restaurant administratif et universitaire)	8,34 €	8,72 €
Repas fabriqué, non livré (portage à domicile)	5,32 €	5,68 €

Prix unitaires délibérés

Prestations *(et convives principaux indicatifs)*	Prix unitaire 2019/2020	Prix unitaire 2018/2019
I – Repas courants		
Repas non livré	5,32 €	5,73 €
Repas livré *(Ecoles, Centres de loisirs, Crèches, Foyers)*	5,67 €	6,07 €
Repas livré, distribué *(Restaurant municipal, universitaire)*	8,34 €	8,79 €

[13] *Délibération « convention de coopération pour la mise en œuvre de la restauration collective d'Arles entre la ville d'Arles et l'EPARCA » n°2017.019 du 28 septembre 2017 du Conseil d'administration de l'EPARCA.*

Prix unitaires délibérés *(suite)*

Prestations *(et convives principaux indicatifs)*	Prix unitaire 2019/2020	Prix unitaire 2018/2019
II – Repas spécifiques		
Repas 7 composantes non livré *(Portage à domicile)*	5,84 €	6,13 €
Pique-niques 4 composantes livré *(Centres de loisirs, écoles)*	5,77 €	6,07 €
Pique-niques 5 composantes livré *(Centres de loisirs, écoles)*	6,97 €	7,08 €
Repas amélioré livré *(Séniors)*	8,27 €	8,79 €
Collation 2 composantes	0,44 €	0,44 €
Goûter 2 composantes	0,54 €	0,54 €
Goûter 3 composantes	0,82 €	0,81 €
Lait demi-écrémé briquette 20 cl	0,22 €	0,22 €
Eau embouteillée 1,5 L x 6	1,09 €	1,19 €
IV – Autres prestations annexes		
Autres prestations	Sur devis	Sur devis

Ces prix unitaires sont complétés par les tarifs des prestations annexes récurrentes (briquettes de lait pour les écoles, collations matinales et goûters pour les crèches et les centres de loisirs et repas livrés améliorés pour les foyers séniors).

7.1.2 Les tarifs

Les tarifs usagers sont fixés par le Conseil d'administration de l'EPARCA en fonction de critères sociaux et évoluent annuellement **au moins dans la même proportion** que le « prix unitaire » du repas.
L'EPARCA facture :

- les usagers : au tarif social délibéré *(cf article 7.4.3)*
- la ville : de la différence entre le tarif social et le « prix unitaire » du repas
- les autres usagers ne bénéficiant pas de tarifs sociaux, au « coût unitaire » du repas

7.1.3 L'ajustement financier de fin d'exercice

Au cours de la journée complémentaire, un ajustement financier de sous activité ou de sur activité est réalisé. Il a pour objectif d'assurer la couverture des charges fixes de l'EPARCA ou de restituer l'excédent si les besoins sont couverts. L'ajustement financier correspond au coût des charges fixes sur ou sous impacté de l'écart entre le nombre de repas facturés et l'effectif de référence.
L'ajustement financier fait l'objet d'un calcul définitif au cours du premier semestre de l'année N+1.
L'ajustement financier de sous activité ne s'exerce pas si le résultat de l'EPARCA, recettes réelles de fonctionnement moins dépenses réelles de fonctionnement de l'exercice, est supérieur à 200 000 € TTC correspondant au financement des investissements.

7.2 Le budget

Le budget primitif 2019 a été préparé en application des orientations budgétaires débattues par le Conseil d'administration lors de la séance du 31 janvier 2019. Il tient compte de l'orientation qualitative des approvisionnements, des coûts d'objectifs établis par nature de dépenses et de l'activité observée depuis la création de l'Etablissement Public.

⇨ *Cf. annexe 11 : Compte administratif 2019*

7.2.1 L'activité de l'année civile 2019

Nombre de repas vendus en 2019

	2019	2018	2017
Nombre de repas fabriqués	31 794	31 971	34 949
Nombre de repas fabriqués et livrés	433 078	431 065	438 781
Nombre de repas fabriqués, livrés et servis	21 962	22 180	20 798
Total	**486 834**	**485 216**	**494 528**

Détail des repas vendus en 2019

Prestations	Bénéficiaires	Détail bénéficiaires	Quantités 2019
Repas non livrés	CCAS	Portage à domicile	31 794
Total Repas fabriqués			*31 794*
Repas livrés	Scolaires	Scolaires Enfants Repas	364 469
		Scolaires adultes DAEF Repas	6 156
		Scolaires adultes EN Repas	3 866
		Scolaires Ari le Verdier Repas	643
		Scolaires autorisés Repas	8
		Scolaires médiabus Repas	-
	Centres de loisirs	Centres de loisirs Repas	23 528
		Centres de loisirs Pique-niques 4 C	7 201
		Centres de loisirs Pique-niques 5 C	901
		Centres de loisirs Repas améliorés	75
	Centres sociaux	Centres sociaux Repas	34
		Centres sociaux Pique-nique 5 C	56
	CCAS	Foyers restaurant Repas	7 948
		Foyers restaurant Repas Améliorés	922
		Crèches	13 855
	Autres bénéficiaires livrés		3 416
Total Repas fabriqués et livrés			*433 078*
Repas servis	Restaurant municipal	Restaurant municipal	15 167
		Restaurant municipal autorisés	-
	Restaurant universitaire	Restaurant universitaire	6 580
		Restaurant universitaire autorisés	100
	Autres bénéficiaires servis		115
Total Repas fabriqués, livrés et servis			*21 962*
Total général			**486 834**

Autres prestations récurrentes vendues en 2019

Prestations	Bénéficiaires	Quantités 2019
Collation matinale	Centres de loisirs	30 656
	Club jeunes	36
	Centres sociaux	
Total Collation matinale		*30 692*
Goûter 2 composantes	Centres de loisirs	29 685
	Centres sociaux	2 800
	Crèche	3 952
Total Goûter 2 composantes		*36 437*
Goûter 3 composantes	Centres de loisirs	1 333
	Club Jeunes	216
	Centres sociaux	1 120
	Crèches	9 778
Total Goûter 3 composantes		*12 447*
Eau de source 6 x 1,5 l	Pôle petite enfance du CCAS	-
	Direction de l'Action Educative Ville d'Arles	20
	Centres de loisirs	-
Total Eau de source 6 x 1,5 l		*20*

Prestations sur devis en 2019

Les prestations sur devis concernent principalement :

- Les prestations du « protocole » de la Ville d'Arles et du CCAS
- L'achat de denrées pour les services de la Ville d'Arles et du CCAS.

Les dépenses et les recettes liées aux prestations sur devis sont équilibrées.
Elles représentent environ 11 000 € pour l'année 2019.

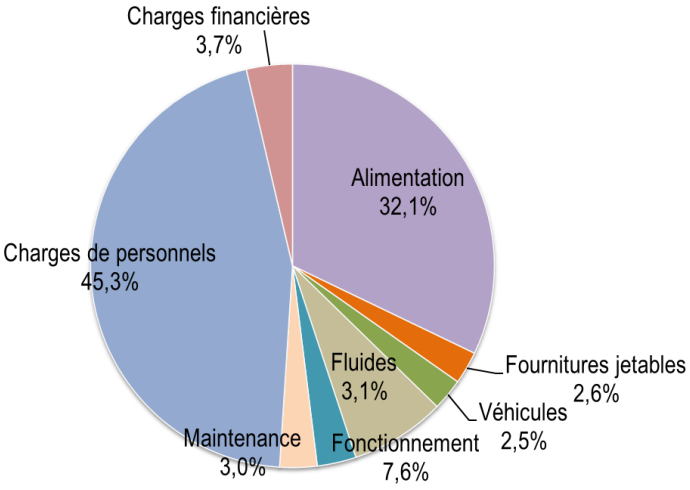
L'EPARCA a également fourni 2 927 repas pour la Ville de Fourques en 2019.

7.2.2 Les dépenses réelles de fonctionnement

Le montant total des dépenses réelles de fonctionnement s'élève à 2 439 185,50 € pour l'année 2019.

Décomposition des dépenses réelles de fonctionnement 2019

POSTES DE DEPENSES	DEPENSES REELLES [14]
Alimentation	779 076 €
Fournitures jetables	63 344 €
Véhicules	61 725 €
Fonctionnement	184 814 €
Fluides	75 490 €
Maintenance	72 520 €
Charges de personnels	1 097 974 €
Charges financières	89 165 €
Total	**2 424 107,90 €**



Evolution des dépenses de personnels

	2019	2018	2016
Montant (en €)	1 097 974,18 €	1 106 888,33 €	1 183 285,78 €

Variation annuelle	-0,81%	-6,46 %

Le budget est analysé au regard du nombre de repas vendus lors de l'année civile.

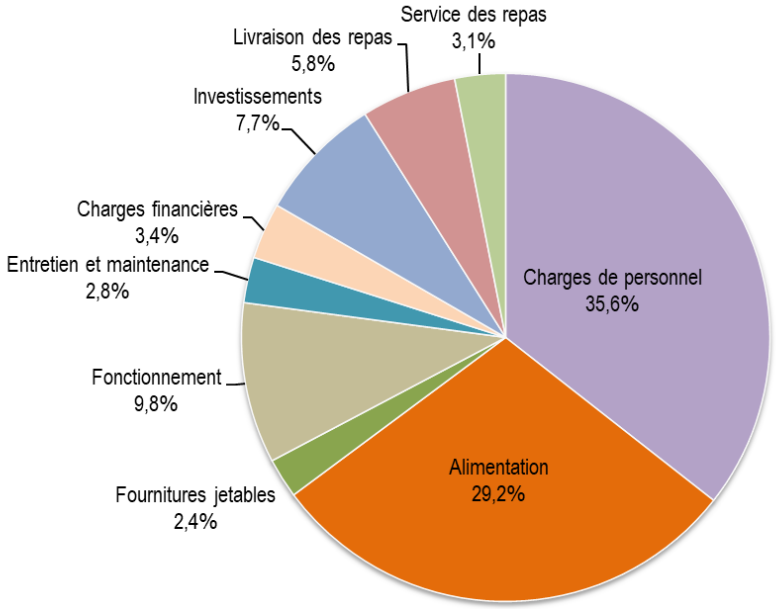
[14] *Valeur des stocks incluses*

Décomposition analytique des dépenses de gestion[15]

FABRICATION DES REPAS	COUT DE GESTION 2019 (en €)	Impact au Repas (en €)
Alimentation	**758 210**	**1,56**
Alimentation	*754 794*	
Variation de stock	*3 417*	
Fournitures jetables	**63 344**	**0,13**
Fournitures jetables	*63 344*	
Frais de fonctionnement	**255 152**	**0,52**
Produits d'entretiens	*13 740*	
Variation de stock	*11 162*	
Fluides	*75 490*	
Nettoyage des locaux	*18 518*	
Vêtements de travail	*9 207*	
Courrier	*21 302*	
Locations immobilières	*18 299*	
Annonces et insertions	*6 480*	
Déchets	*9 914*	
Assurances	*9 967*	
Petits équipements	*11 440*	
Analyses microbiologiques	*2 361*	
Téléphonie, Informatique et Logiciels	*16 047*	
Impôts et taxes	*9 010*	
Véhicules légers	*4 882*	
Autres frais	*17 333*	
Entretien et maintenance des équipements	**72 520**	**0,15**
Maintenance	*58 353*	
Matériels	*4 749*	
Bâtiments et terrain	*9 418*	
Frais de personnels	**922 842**	**1,90**
Frais de personnels	*922 842*	
Autres Charges d'exploitation	**89 165**	**0,18**
Autres charges	*16 199*	
Admissions en non valeurs	*18 052*	
Dotation aux provisions	*54 914*	
Sous-total dépenses de Fonctionnement	***2 161 234***	
Investissements	**200 000**	**0,41**
Financement de la section d'investissement	*71 658*	
Financement des investissements pluriannuels	*128 342*	
TOTAL COUT REPAS FABRIQUE	**2 361 234**	**4,85**
LIVRAISON DES REPAS	**COUT DE GESTION**	**Impact au repas**
Livraison des repas	**151 503**	**0,33**
Carburant	*12 797*	
Véhicules de livraison	*44 046*	
Personnel livraison	*94 660*	
TOTAL COUT REPAS LIVRE	**2 512 736**	**5,18**
DISTRIBUTION DES REPAS	**COUT DE GESTION**	**Impact au repas**
Frais de personnels	**80 472**	**3,66**
Personnel RM	*80 472*	
TOTAL COUT REPAS DISTRIBUE	**2 593 208**	**8,85**

[15] *Les écarts de centimes dans les additions sont dus aux arrondis.*

Répartition analytique des dépenses de gestion 2019 [16]
Coûts repas fabriqué / livré / servi

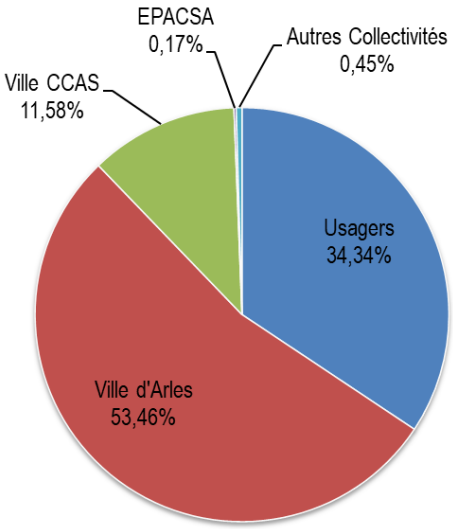


7.2.3 Les recettes réelles de fonctionnement

Le montant des recettes réelles s'élève à 3 125 550,24 €[17] dont 96 % viennent des recettes de gestion (chapitre 70 produits des services du domaine et ventes diverses).

Répartition des recettes de gestion par tiers 2019 (chapitre 70)

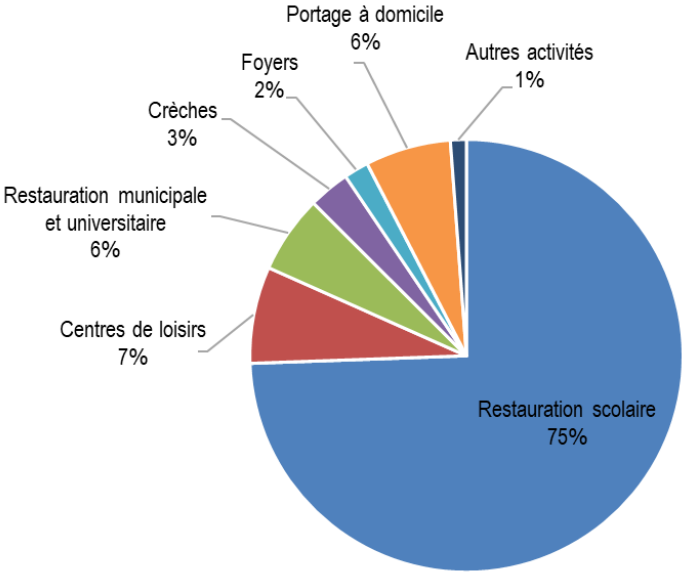
TIERS	RECETTES 2019
Usagers	1 030 511,14 €
Ville d'Arles	1 604 203,88 €
Ville CCAS	347 522,18 €
EPACSA	5 235,53 €
Autres collectivités [18]	13 464,20 €
Total 2019	3 000 936,93 €



Répartition des recettes de gestion par activité 2019 (chapitre 70)

[16] *Les dépenses de personnels liées à la livraison et au service des repas sont incluses dans la rubrique correspondante.*
[17] *Hors excédent de fonctionnement reporté et fctva*
[18] *Autres collectivités = Ville de Fourques*

ACTIVITE	RECETTES 2019
Restauration scolaire	2 233 921,73 €
Centres de loisirs	217 090,77 €
Restauration municipale	124 563,32 €
Restauration universitaire	50 006,34 €
Crèches	92 374,29 €
Foyers	55 311,57 €
Portage à domicile	191 882,34 €
Centres sociaux	5 235,53 €
Restauration accessoire	17 086,84 €



7.2.4 Les dépenses réelles d'investissement

Le montant total des dépenses réelles d'investissement pour **2019** s'élève à **18 755,39 €.**
Ces dépenses correspondent notamment à l'acquisition de matériels pour la cuisine centrale et les restaurants satellites *(cf article 6.3)*.
Les reports représentent 517 303,05 € (dont 359 586 € pour l'opération de réhabilitation de la cuisine centrale et 115 000 € pour le financement de travaux dans les restaurants scolaires).

Détail des dépenses investissements 2019 : chapitre 21

Montant total : 18 755,39 €

⇨ Cf. annexe 9 : Renouvellements matériels et mobiliers 2019

Détail des dépenses investissements 2019 : chapitre 23

Les dépenses ont été portées par la Ville.

⇨ Cf. annexe 10 : Opération de réhabilitation de la cuisine centrale, bilan financier au 31/12/2019

7.2.5 Les recettes réelles d'investissement

Les recettes réelles d'investissement pour **2019** s'élèvent à **247 376,56 €** (FCTVA + excédents de fonctionnement affectés en investissement + 66 129,34 € de subvention de la région PACA pour des acquisitions de matériels en 2014).

7.3 La régie

7.3.1 Les tarifs usagers

La Ville d'Arles a fait le choix d'une politique sociale volontariste qui diminue d'autant la charge financière des repas pour les familles. Les tarifs « usagers scolaires » tiennent compte du Quotient Familial établi par la CAF et, pour deux tranches de QF, de la composition de la famille.

Détail des tarifs applicables en 2019

	2019/2020
QF Caf inférieur ou égal à 303 € par mois	
* Quel que soit le nombre d'inscrits :	**1,02 €**
QF Caf de 304 à 450 € par mois	
* Pour 1 enfant inscrit :	**1,64 €**
* Pour 2 enfants inscrits :	1,48 €
* Pour 3 enfants inscrits :	1,31 €
* Pour 4 enfants et plus inscrits :	1,15 €
QF Caf de 451 à 600 € par mois	
* Pour 1 enfant inscrit :	**2,27 €**
* Pour 2 enfants inscrits :	2,04 €
* Pour 3 enfants inscrits :	1,82 €
* Pour 4 enfants et plus inscrits :	1,59 €
QF Caf de 601 à 900 € par mois	
* Pour 1 enfant inscrit :	**2,90 €**
* Pour 2 enfants inscrits :	2,61 €
* Pour 3 enfants inscrits :	2,32 €
* Pour 4 enfants et plus inscrits :	2,03 €
QF Caf de 901 à 1500 € par mois	
* Pour 1 enfant inscrit :	**3,09 €**
* Pour 2 enfants inscrits :	2,78 €
* Pour 3 enfants inscrits :	2,47 €
* Pour 4 enfants et plus inscrits :	2,16 €
QF Caf > à 1500 € par mois ou non transmis	
* Pour 1 enfant inscrit :	**3,28 €**
* Pour 2 enfants inscrits :	2,95 €
* Pour 3 enfants inscrits :	2,62 €
* Pour 4 enfants et plus inscrits :	2,30 €
Tarif repas non annulé ou non réservé	
* Quel que soit le nombre d'inscrits :	**3,70 €**
Tarif exceptionnel sur avis du CCAS :	
* Pour 1 repas :	**0,20 €**

USAGERS SCOLAIRES ENFANTS	2018/2019
QF Caf inférieur ou égal à 303 € par mois	
* Quel que soit le nombre d'inscrits :	**1,02 €**
QF Caf compris entre 304 à 450 € par mois	
* Pour 1 enfant inscrit :	**2,04 €**
* Pour 2 enfants inscrits :	1,84 €
* Pour 3 enfants inscrits :	1,63 €
* Pour 4 enfants et plus inscrits :	1,43 €
QF Caf compris entre 451 à 1500 € par mois	
* Pour 1 enfant inscrit :	**3,06 €**
* Pour 2 enfants inscrits :	2,75 €
* Pour 3 enfants inscrits :	2,44 €
* Pour 4 enfants et plus inscrits :	2,14 €
QF Caf > à 1500 € par mois ou non transmis	
* Pour 1 enfant inscrit :	**3,22 €**
* Pour 2 enfants inscrits :	**2,90 €**
* Pour 3 enfants inscrits :	**2,58 €**
* Pour 4 enfants et plus inscrits :	**2,26 €**
Tarif repas non annulé ou non réservé	
* Quel que soit le nombre d'inscrits :	**3,60 €**
Tarif exceptionnel sur avis du CCAS	
* Pour 1 repas :	**0,19 €**

USAGERS RESTAURATION SCOLAIRE ADULTES	2019/2020	2018/2019
Personnel enseignant :		
* Indice inférieur ou = au seuil de la subvention interministérielle repas[19]	4,32 €	4,32 €
* Indice supérieur au seuil de la subvention interministérielle repas	5,00 €	4,95 €
Autres personnels de l'Education nationale et stagiaires		
Personnels de la Ville d'Arles autorisés (hors gratuités)	3,91 €	3,87 €
Stagiaires	3,91 €	3,87 €
Autres usagers autorisés	5,67 €	6,07 €

USAGERS RESTAURATION MUNICIPALE	2019/2020	2018/2019
Personnels et retraités à la ville d'Arles, au CCAS et à l'Office de tourisme :	3,91 €	3,87 €
Conjoints (mariés ou pacsés) et enfants à charge (-20 ans) :	6,33 €	6,27 €
Etudiants en stage à la ville d'Arles, au CCAS et à l'Office de tourisme :	3,91 €	3,87 €
Enseignants du secondaire, agents du Conseil Général 13, de l'ACCM, des Impôts, du SYMADREM, de la Sous-préfecture, de la gendarmerie et de la police		-
Agents de tout autre organisme public (Conseil départemental 13, AACM, Impôts, SYMADREM, Sous-préfecture, Gendarmerie, Police, Enseignement…)	6,33 €	6,27 €
Elus du Conseil Municipal, membre du Conseil d'Administration du CCAS, de l'office de tourisme et de l'EPARCA et invités du Maire	8,34 €	8,79 €
Renouvellement carte perdue	2,00 €	2,00 €
USAGERS RESTAURATION UNIVERSITAIRE	2020/2021	2018/2019
Etudiants **(tarif CROUS)**	3,30 €	3,25 €
Enseignants et intervenants de l'enseignement supérieur	6,33 €	8,79 €

7.3.2 Le paiements des repas

Les factures sont adressées aux familles en post facturation, le mois suivant les consommations prises par leur enfant (terme échu). Le délai de paiement est fixé au 25 du mois d'émission de la facture (= mois suivant les consommations)[20] .
Depuis sa création, l'EPARCA offre la possibilité aux usagers de payer en espèces, par carte bancaire sur Internet, par chèque, par carte bancaire sur place, par virement ou par prélèvement automatique.

Répartition des modes de paiements des repas [21]

Mode de Paiement	2019	2018	2017
Prélèvement automatique	52,69 %	53,70 %	52,70%
Internet	26,86 %	25,76 %	23,20%
Chèque	7,63 %	7,63 %	9,72%
Espèces	4,41 %	4,41 %	5,51%
Carte bancaire	5,12 %	4,78 %	4,84%
Virement	0,26 %	0,31 %	0,37%
Titres acquittés en perception	5,42 %	3,39 %	3,63%
Effacement dette	0,03 %	0,02 %	0,03%

[19] *Indice brut 567 à compter du 1er janvier 2019*
[20] *Ce délai est reporté au dernier jour du mois en cas d'émission tardive.*
[21] *Statistiques sur les dates de valeur des règlements en nombre de paiement (hors Ville d'Arles) – données au 06/09/2019*

7.3.3 Les impayés

Pour chaque facture impayée, l'EPARCA émet un titre de recettes à l'attention du comptable public en charge du recouvrement.
Les familles en difficulté de paiement sont orientées vers le Centre Communal d'Action Sociale pour avis sur l'attribution d'un tarif spécifique (cf. article 7.1.3).
Pour 2019 :

- Le Conseil d'Administration a décidé une gestion prudentielle des impayés par la réalisation d'une provision de 54 913,98 € couvrant la totalité des titres de recettes émis pour la période allant du 1er septembre de l'année 2018 au 31 août 2019 et restant à recouvrer au 4 novembre 2019.
- Les admissions en non-valeurs représentent un montant de 18 052,31 €.
- Le montant des reprises de provisions constituées pour dépréciation de comptes de tiers, devenues sans objet est de 90 444,58 €.

7.4 Les opérations comptables

Statistiques des opérations comptables

	DEPENSES		
Année	NB Bordereaux	NB Mandats	NB Engagements
2019	111	2 593	389

	RECETTES		
Année	NB Bordereaux	NB Titres	
2019	84	1 858	

ANNEXES

Annexe 1 : Composition des instances de l'EPARCA

Annexe 2 : Registre des délibérations adoptées en 2019

Annexe 3 : Liste des marchés conclus en 2019

Annexe 4 : Organigramme au 31/12/ 2019

Annexe 5 : Appréciations des repas scolaires

Annexe 6 : Menus scolaires à thème

Annexe 7 : Menus séniors améliorés

Annexe 8 : Bilan des actions REGALATE

Annexe 9 : Renouvellement des matériels et mobiliers 2019

Annexe 10 : Bilan de l'opération réhabilitation de la cuisine centrale au 31/12/2019

Annexe 11 : Compte administratif 2019

Annexe 1

Composition des instances de l'EPARCA – Année 2019
Sous mandat municipal 2014 -2020

Membres issus du Conseil municipal

Membres titulaires

Bernard JOURDAN – Président – Président de la CAO[1]
Pierre VETILLART – 1er Vice-Président – Membre titulaire de la CAO
Yvan LAVILLE – 2ème Vice-Président – Membre titulaire de la CAO
Thérèse-Annie FRANÇOIS – Membre du Bureau – Membre suppléante de la CAO
Minerva BAUDRY – Membre du Bureau – Membre suppléante de la CAO
Florence RIVAS – Membre suppléante de la CAO
Hamina AFKIR – Représentante du Président de la CAO
Sylvia LEPESANT
Chantal BAILLY
Mohamed RAFAÏ
Philippe MARTINEZ
Florence BIERMANN – Membre titulaire de la CAO
Pierre CHENEL – Membre titulaire de la CAO

Membres suppléants

Nicolas KOUKAS
Nicolas JUAN
Gilles RUIZ
Maria AMOROS
Samirha BOUCHIKHI
Sylvette CARLEVAN
Bernard BACCHI
Claude LECAT
Françoise ROUZIES
Danielle DUCROS – Membre titulaire de la CAO
Erick SOUQUE – Membre suppléant de la CAO
Jean BERNABE – Membre suppléante de la CAO
Nora MEBAREK

Personnalités qualifiées

Membres titulaires

André ZITTA, représentant la PEEP
Ratiba BENABDERRAHMANE, représentant titulaire la FCPE
Claire BILLES, représentant le syndicat enseignant FSU
Marc-Antoine SOUCHET, représentant la DDEN
Francine YONNET, Médecin Scolaire
1 représentant de la Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône
1 représentant de l'Inspection Départementale de l'Education Nationale, poste vacant nomination en cours
1 représentant la Direction Départementale de la Protection Maternelle et Infantile, poste vacant
1 représentant l'UDAF, poste vacant
1 représentant le WWF, poste vacant
1 représentant ATTAC, démissionné

Membres suppléants

Christophe MASSE, représentant le syndicat enseignant FSU

---

[1] *CAO : Commission d'Appel d'Offres*

Annexe 2

Délibérations adoptées en 2019

Date	N°	Objet
31/01/2019	2019.001	Rapport sur les orientations budgétaires 2019
07/03/2019	2019.002	Budget - Compte de gestion du receveur municipal - Exercice 2018
07/03/2019	2019.003	Budget - Compte Administratif de l'EPARCA pour l'Exercice 2018
07/03/2019	2019.004	Budget - Affectation du résultat comptable de l'EPARCAR pour l'Exercice 2018
07/03/2019	2019.005	Budget - Vote du budget primitif de l'EPARCA pour l'Exercice 2019
25/04/2019	2019.006	Convention de coopération entre la Ville d'Arles & l'EPARCA pour la mise en œuvre du service public de Restauration Collective - Avenant N°1
25/04/2019	2019.007	Fixation des prix unitaires 2019/2020
25/04/2019	2019.008	Fixation des prix usagers 2019/2020
25/04/2019	2019.009	Adoption du règlement de service de la restauration scolaire
27/06/2019	2019.010	Convention avec la Ville d'Arles pour la gestion du dispositif ALAE
27/06/2019	2019.011	Convention pour la fabrication et la livraison de repas entre l'EPARCA et le CCAS de la Ville d'Arles
27/06/2019	2019.012	Règlement interne des procédures non formalisées de passation des marchés pris en application du code de la commande publique
27/06/2019	2019.013	Convention de financement relative aux travaux de rénovation 2019 des restaurants scolaires des écoles d'Arles
26/09/2019	2019.014	Ressources Humaines - Création d'un emploi de catégorie B correspondant à la fonction de diététicien / qualiticien
26/09/2019	2019.015	Ressources Humaines - Modification du tableau des effectifs
26/09/2019	2019.016	Ressources Humaines - Instauration d'un régime indemnitaire
26/09/2019	2019.017	Ressources Humaines - Convention pour l'adhésion au pôle santé médecine professionnelle & préventive et prévention & sécurité au travail du Centre de Gestion des Bouches du Rhône
26/09/2019	2019.018	Finances - Versement de la subvention 2019 au Centre des Œuvres Sociales de la Ville d'Arles
26/09/2019	2019.019	Commande publique - Constitution d'un groupement de commandes spécifiques dont la Ville d'Arles et coordonnateur pour la fourniture et livraison de petites fournitures de bureau et pour les prestations de mécedine professionnelle préventive - Signature de la convention et des marchés publiques
26/09/2019	2019.020	Commande publique - Convention constitutive d'un groupement de commandes d'acheteurs publics pour la fourniture et la livraison de denrées alimentaires - Délégation de signature au Président et constitution des commissions du groupement
26/09/2019	2019.021	Finances - Convention d'adhésion au service de paiement en ligne des recettes publiques locales "Titres" de la Direction générale des finances publiques
26/09/2019	2019.022	Convention avec la Direction du Service National et de la Jeunesse pour la fourniture de prestations d'alimentation pour les administrés convoqués à la Journée Défense et Citoyenneté (JDC) et des personnels d'encadrement par le Centre du Service National (CSN) de Marseille sur le site de l'Espace Chiavary - Arles
26/09/2019	2019.023	Finances - Avenant N°1 à la convention de fourniture & livraison de repas entre CCAS de la Ville d'Arles & l'EPARCA

Délibérations adoptées en 2019

Date	N°	Objet
26/09/2019	2019.024	Finances - Fixation des prix unitaires 2019/2020 - Mise à jour du prix unitaire de l'eau embouteillée
26/09/2019	2019.025	EPARCA - Rapport d'Activité 2017
25/11/2019	2019.026	Constitution d'un groupement de commandes cadre dont la Ville d'Arles est coordonnateur - Signature de la nouvelle convention et des marchés publics
25/11/2019	2019.027	Budget - Décision modificative N°1 du budget de l'EPARCA - Exercice 2019
25/11/2019	2019.028	Budget - Admission en non-valeur - Reprise et constitution de provisions pour dépréciations du compte de tiers - Exercice 2019
25/11/2019	2019.029	Budget - Indemnités de conseil versées au comptable du trésor public - Exercice 2019
25/11/2019	2019.030	Budget - Vote par anticipation des opérations d'investissement au budget principal - Exercice 2020
25/11/2019	2019.031	Appel à projet du programme national de l'alimentation - Candidature & demande de subvention
25/11/2019	2019.032	Installation d'un système d'enregistrement des températures géolocalisé sur les véhicules de livraison des repas de la cuisine centrale
25/11/2019	2019.033	Installation d'un système de vidéoprotection à la cuisine centrale
25/11/2019	2019.034	EPARCA - Rapport d'activité de l'année 2018

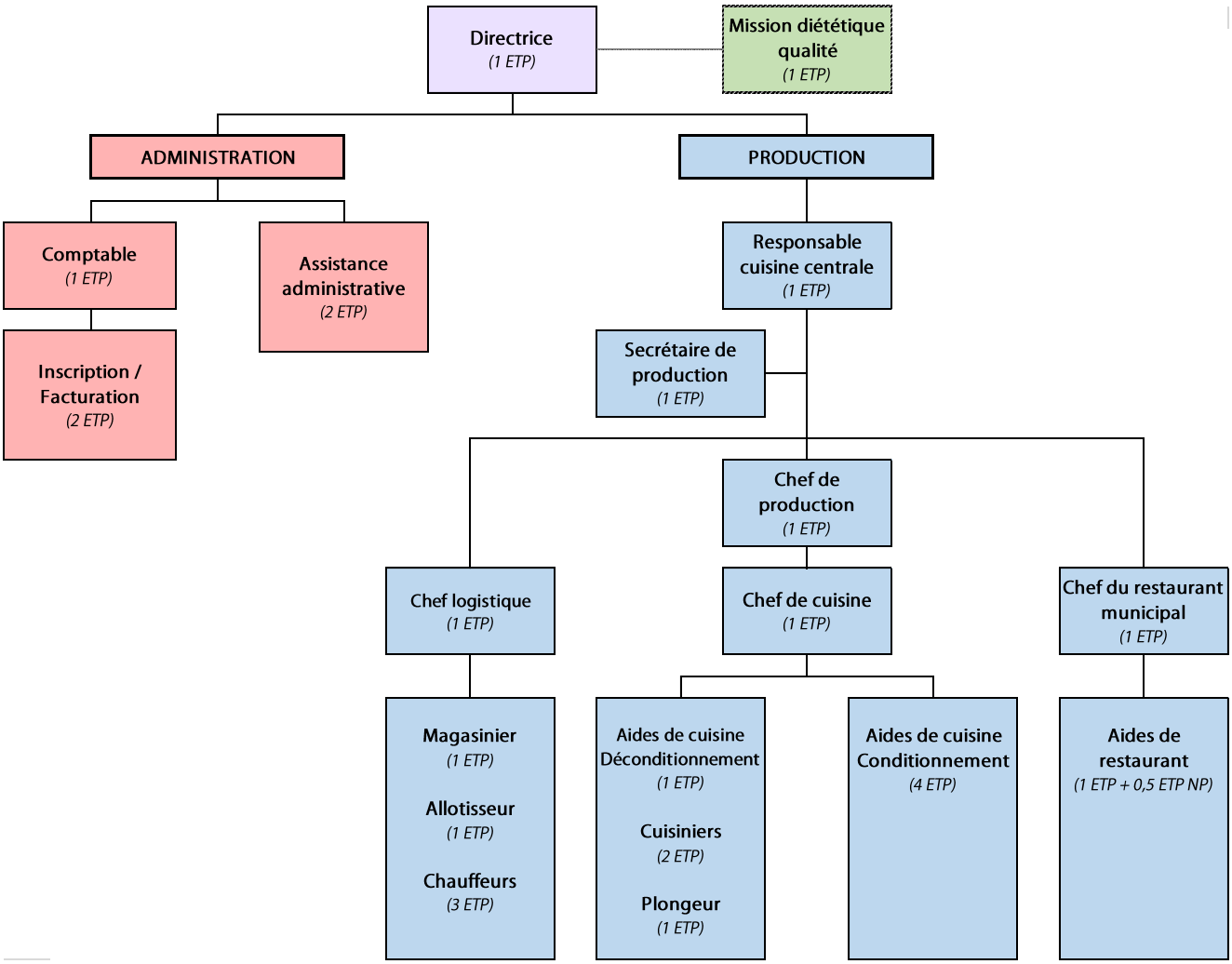
ANNEXE 3

Liste des marchés conclus – Année 2019

ANNEE	OBJET	NATURE	Groupement de commande	NUMERO DE MARCHE	RAISON SOCIALE	TITULAIRE	CODE POSTAL	DATE DE NOTIFICATION	MONTANT MINIMUM € HT	MONTANT MAXIMUM € HT	MONTANT TOTAL *tous membres, toute reconduction et tranche* € HT
► Marchés de fournitures < à 25 000 € HT passés via Agrilocal13											
2019	Fourniture et livraison de petit épeautre	F	NON	90986	SAS	BIO DIRECT (terre de vrai)	13560	21/03/19	-	-	560,00 €
2019	Fourniture et livraison de poires (AB ou conversion)	F	NON	115373	EARL	DOMAINE DE LA TAPIE	13370	01/10/19	-	-	619,50 €
2019	Fourniture et livraison de poires (AB ou conversion)	F	NON	123989	EARL	DOMAINE DE LA TAPIE	13370	13/11/19	-	-	858,00 €
► Marchés de fournitures de 25 000 € HT à 89 999,99 € HT											
2019	Fourniture et livraison de fruits et légumes de 1ère gamme (2 lots) Lot 2 - Fruits et légumes de saison	F	NON	EFPA119.02	SA	POMONA TERRE AZUR	13133	19/01/19	10 000,00 €	40 000,00 €	80 000,00 €
2019	Fourniture et livraison de petites fournitures de bureau - Gpt Ville d'Arles / EPARCA / CCAS	F	OUI	FM19.115	SAS	LYRECO France SAS	59584	26/12/19	500,00 €	10 000,00 €	340 000,00 € Par maxi EPARCA 40 000,00 €
► Marchés de fournitures de 90 000 € HT à 213 999,99 € HT											
2019	Fourniture et livraison de fruits et légumes de 1ère gamme (2 lots) Lot 1 - Fruits et légumes conventionnels	F	NON	EFPA119.01	SAS	CANAVESE AUBAGNE	13675	18/01/19	20 000,00 €	60 000,00 €	120 000,00 €
2019	Fourniture et livraison de produits d'entretien spécifiques à l'hygiène alimentaire	F	NON	EFM19.05	SAS	ORAPI HYGIENE SUD-EST	13742	02/04/19	10 000,00 €	40 000,00 €	160 000,00 €
2019	Fourniture et livraison de charcuteries et assimilés - Gpt EPARCA / Ville d'Avignon	F	OUI	EFPA119.06	SAS	SYSCO France	34535	13/06/19	9 000,00 €	30 000,00 €	180 000,00 € Part maxi EPARCA : 90 000,00 €
2019	Fourniture et livraison de légumes et fruits de 4ème et 5ème gammes conventionnels	F	NON	EFPA119.08	SA	POMONA TERRE AZUR	13133	17/12/19	19 000,00 €	55 000,00 €	165 000,00 €
► Marchés de fournitures ≥ à 214 000 € HT											
2019	Maintenance et acquisition d'équipements de cuisine (2 lots) - Lot n°2 : Fourniture, livraison et installation d'équipement de cuisine	F	NON	EFM19.03	SARL	BERTELLO	13200	31/01/19	30 000,00 €	180 000,00 €	720 000,00 €
2019	Fourniture et livraison de produits d'épicerie conventionnels - Gpt EPARCA / Ville d'Avignon	F	OUI	EFM19.07	SAS	LA NATURE A TABLE	26600	19/08/19	50 000,00 €	180 000,00 €	1 560 000,00 € Part maxi EPARCA : 720 000,00 €
► Marchés de services < à 25 000 € HT											
2019	Prestations photographiques - Gpt Ville d'Arles / EPARCA	S	OUI	SPA119.028	Entreprise individuelle	EKTADOC IMAGEMOBILE Florent GARDIN Philippe PRALIAUD Romain BOUTILLIER	13200	10/4/19	SANS	8 000,00 €	176 000,00 € Part maxi EPARCA : 16 000,00 €
2019	Collecte et traitement des déchets d'emballage de la cuisine centrale	S	NON	MSP_19.01	SAS	DELTA RECYCLAGE	34130	31/8/17	SANS	SANS	20 000,00 €
► Marchés de services ≥ à 214 000 € HT											
2019	Maintenance des équipements de la cuisine centrale et des restaurants satellites (2ème procédure)	S	NON	ESM19.04	SARL	BERTELLO	13200	30/01/19	SANS	50 000,00 €	200 000,00 €

Annexe 4

Organigramme au 31/12/2019



Légende
ETP : Equivalent temps plein
NP : Non permanent

Annexe 5

Appréciations convives

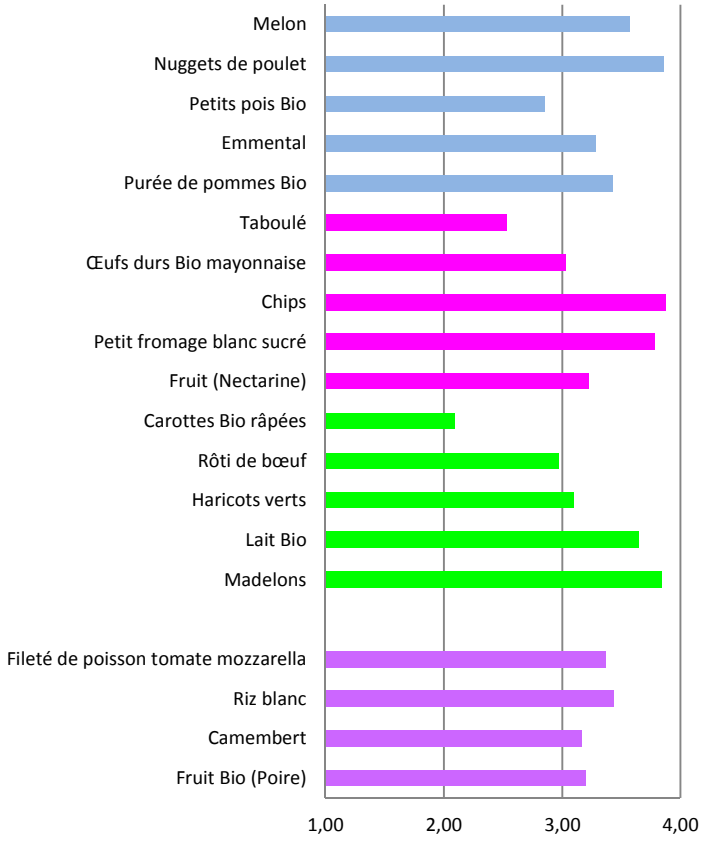
1er septembre 2018 au 31 décembre 2019

APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

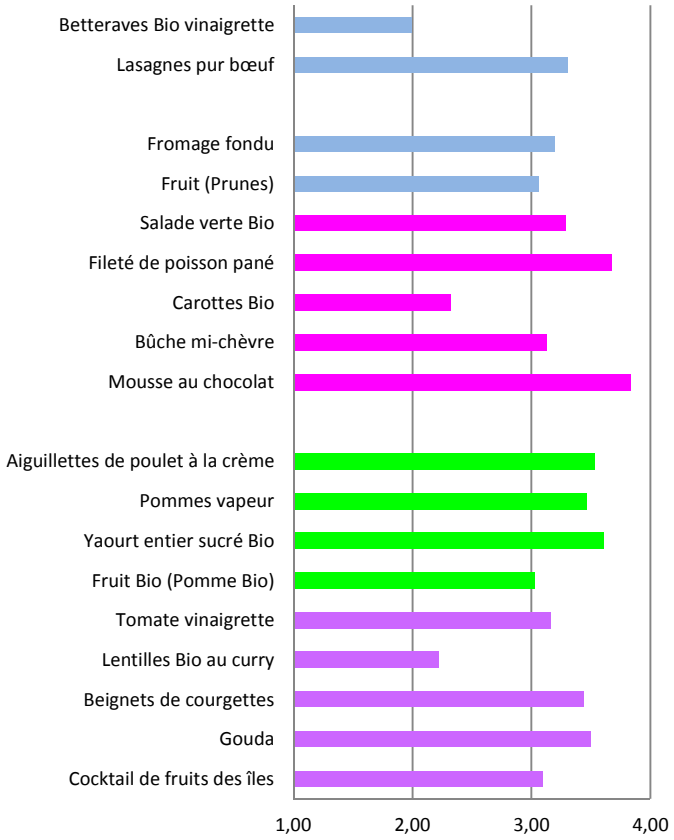
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

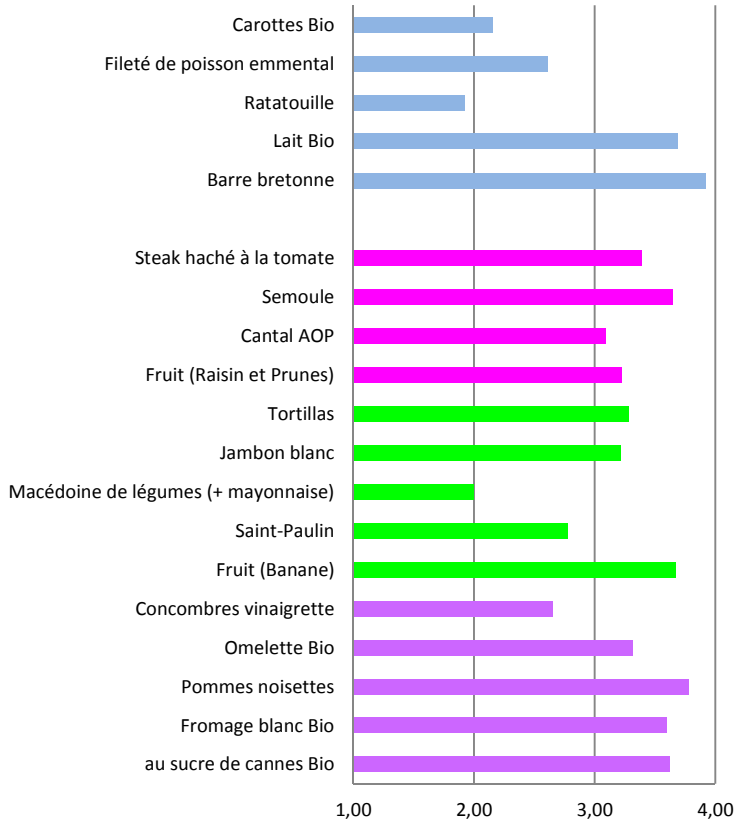
Semaine du 03 au 07 Septembre 2018



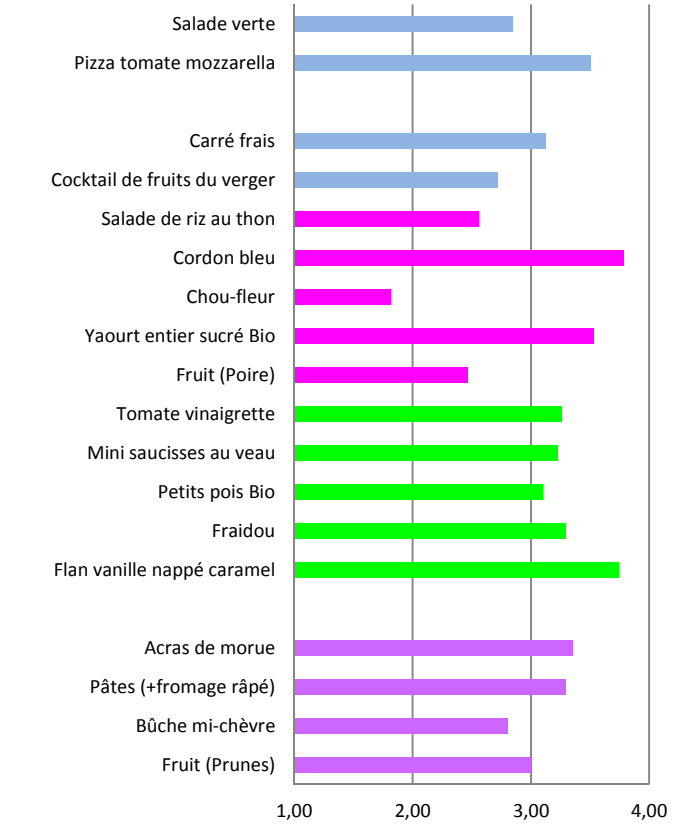
Semaine du 10 au 14 Septembre 2018



Semaine du 17 au 21 Septembre 2018



Semaine du 24 au 28 Septembre 2018



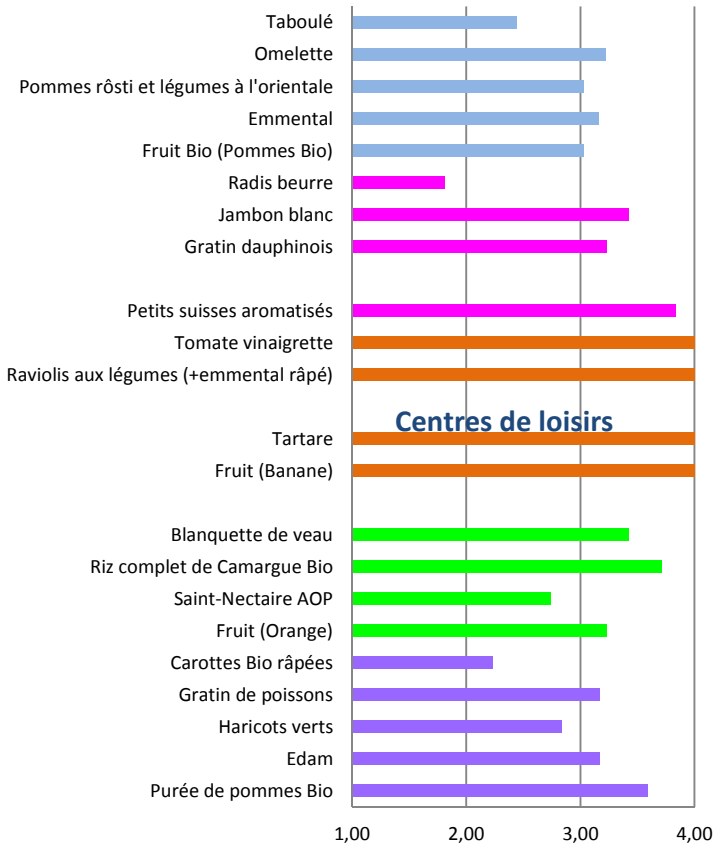
à table ! - 12 boulevard Emile ZOLA - 13200 Arles - Tél. 04.90.93.26.58 ou 04.90.93.26.73 - www.a-table-arles.fr

APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

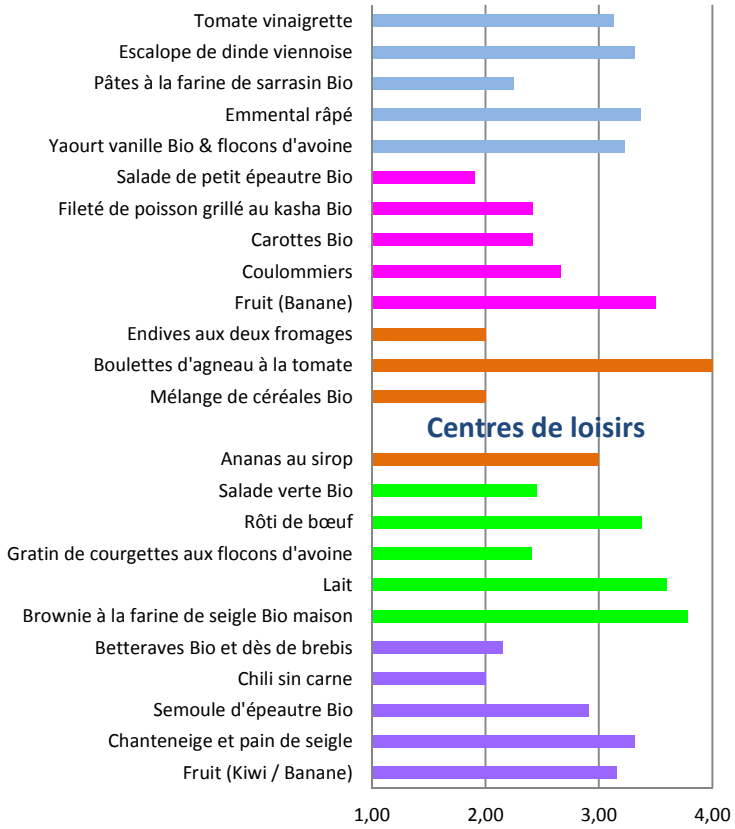
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

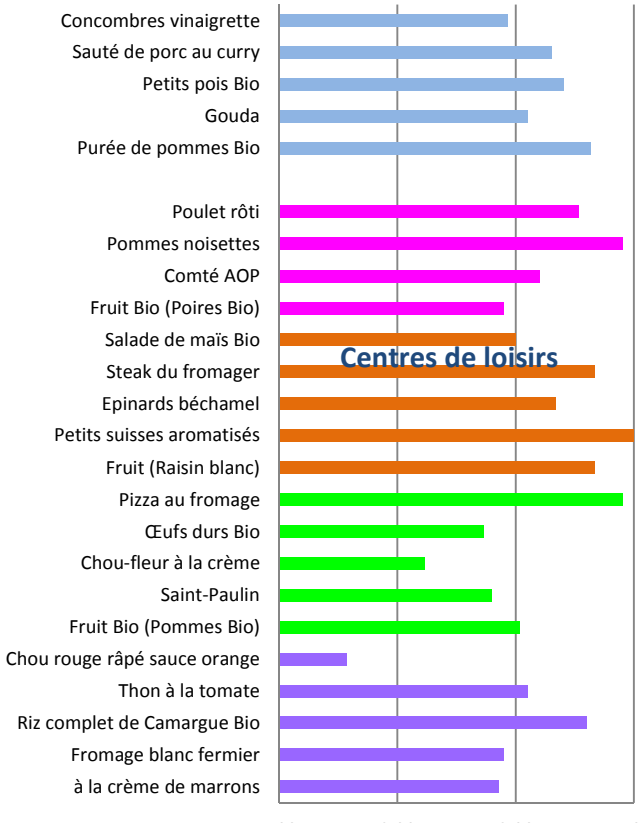
Semaine du 1er au 05 Octobre 2018



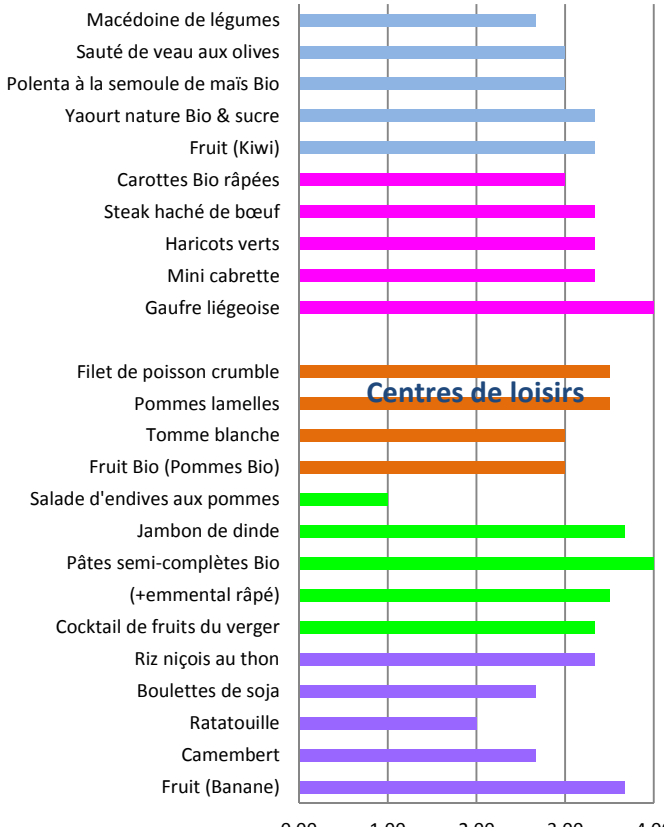
Semaine du 08 au 12 Octobre 2018



Semaine du 15 au 19 Octobre 2018



Semaine du 22 au 26 Octobre 2018



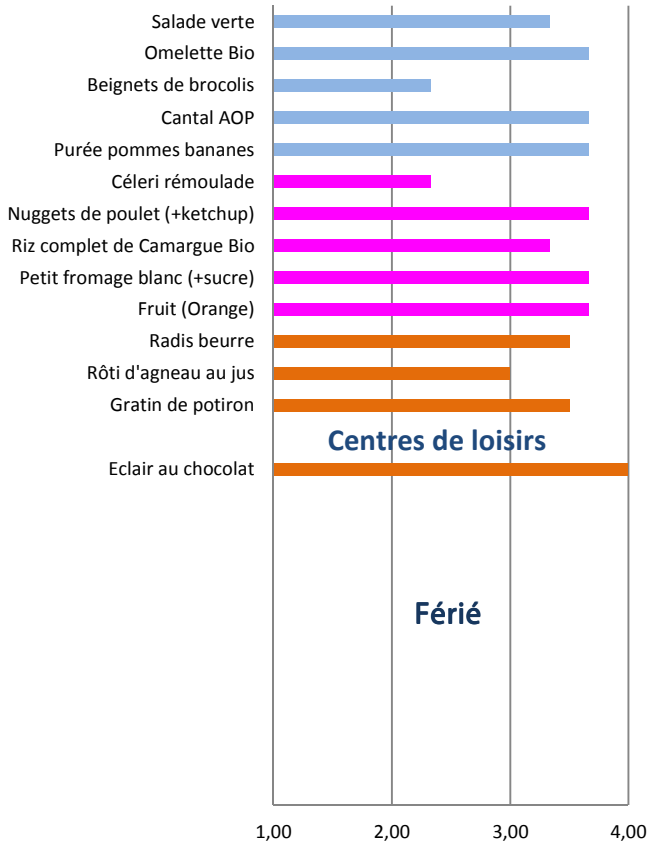
à table ! - 12 boulevard Emile ZOLA - 13200 Arles - Tél. 04.90.93.26.58 ou 04.90.93.26.73 - www.a-table-arles.fr

APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

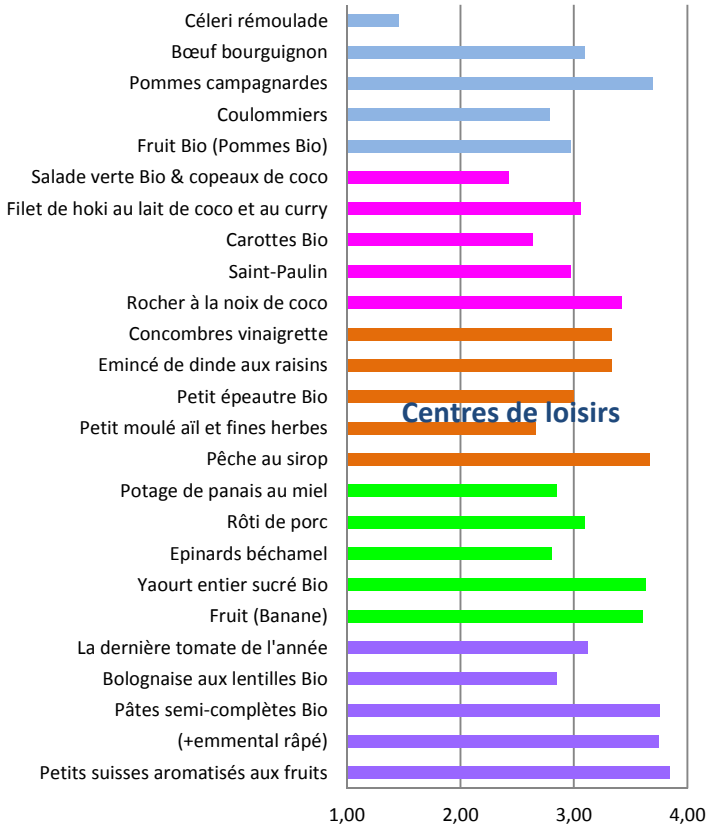
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

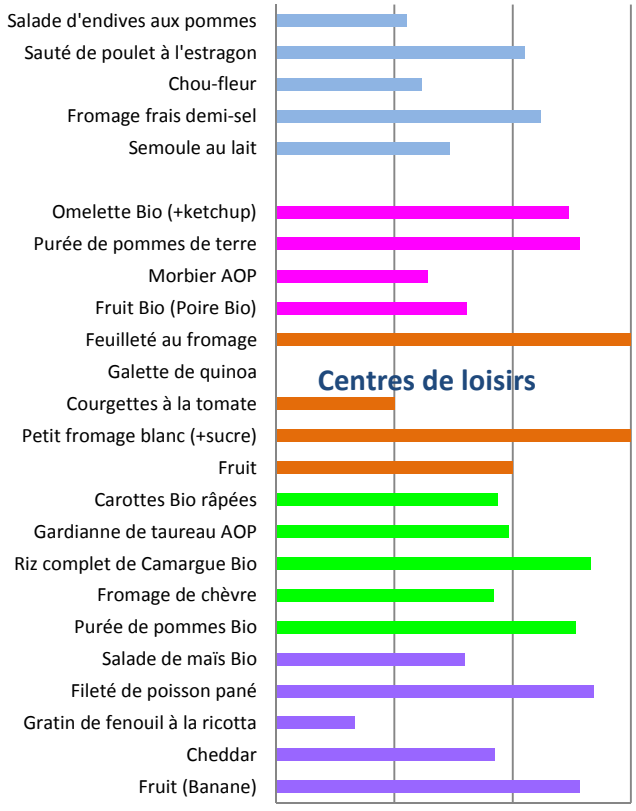
Semaine du 29 Octobre au 02 Novembre 2018



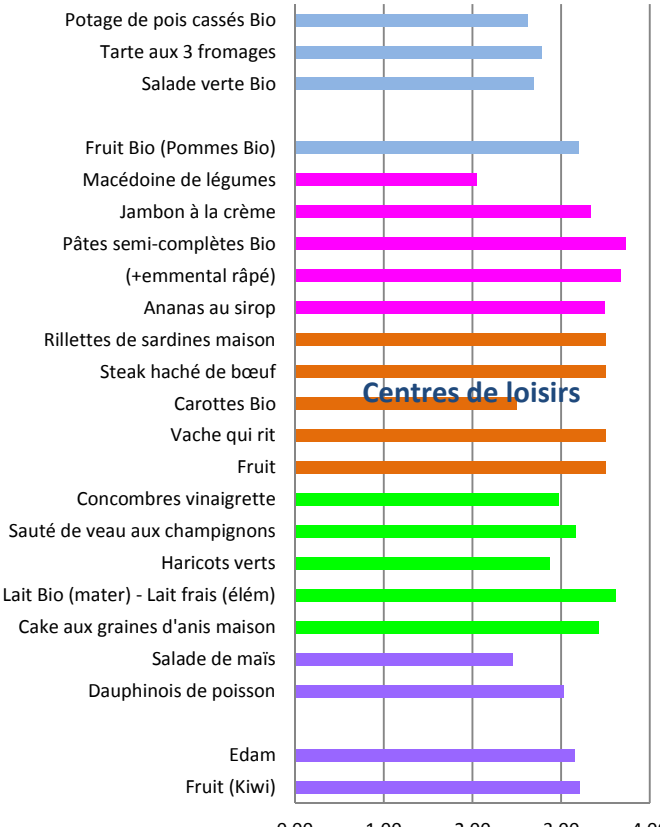
Semaine du 05 au 09 Novembre 2018



Semaine du 12 au 16 Novembre 2018



Semaine du 19 au 23 Novembre 2018

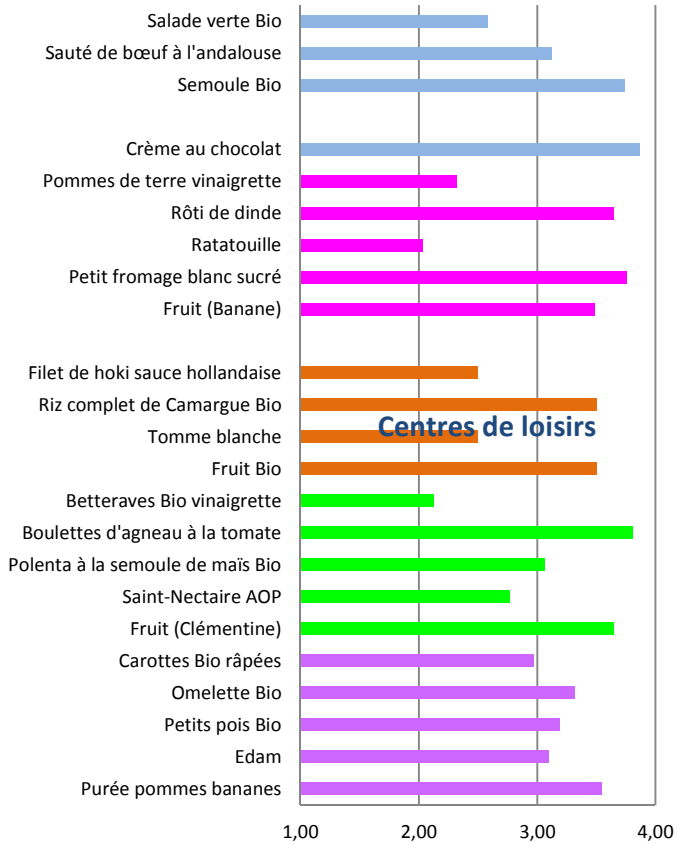


APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

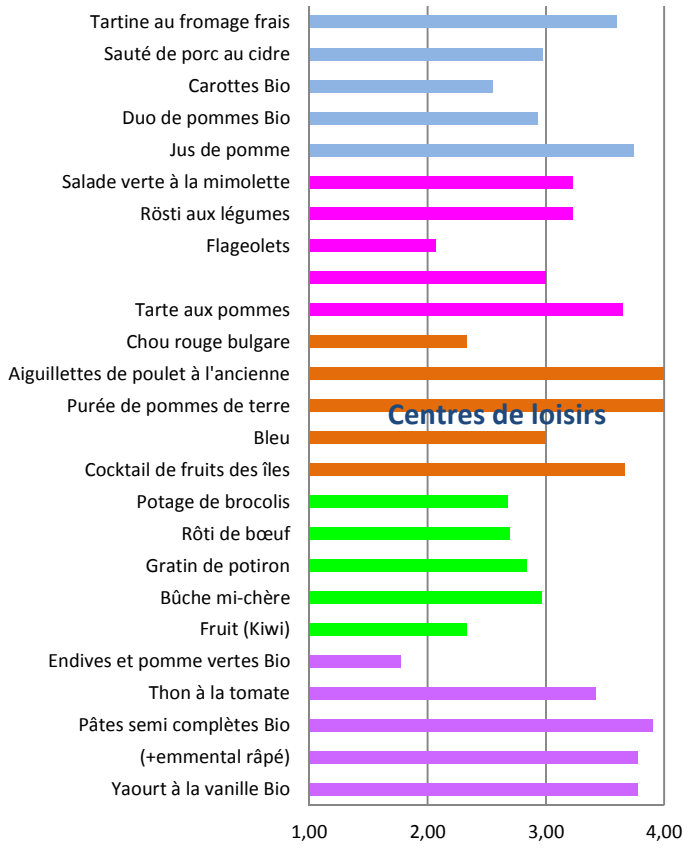
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

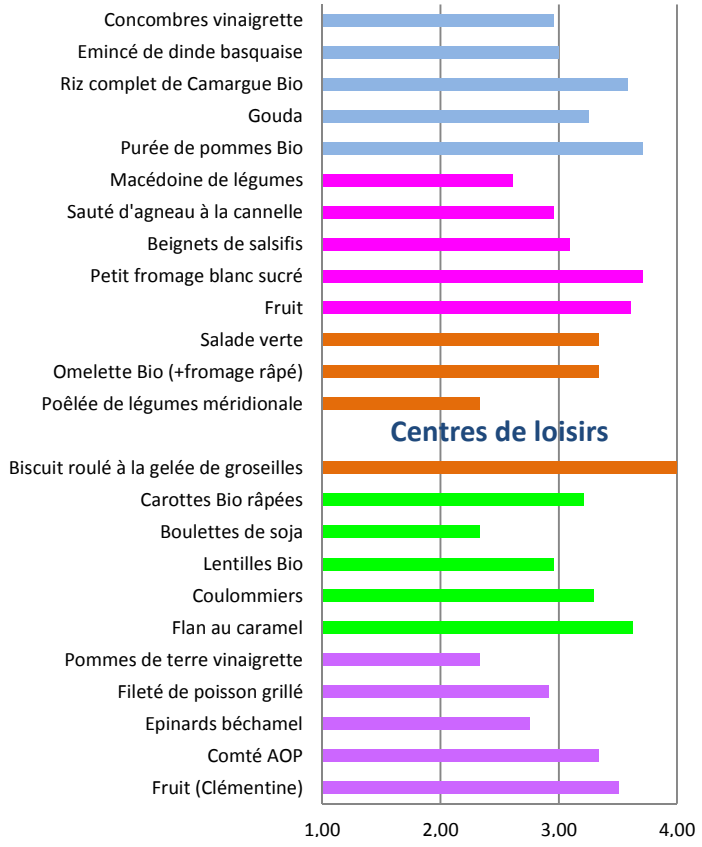
Semaine du 26 au 30 Novembre 2018



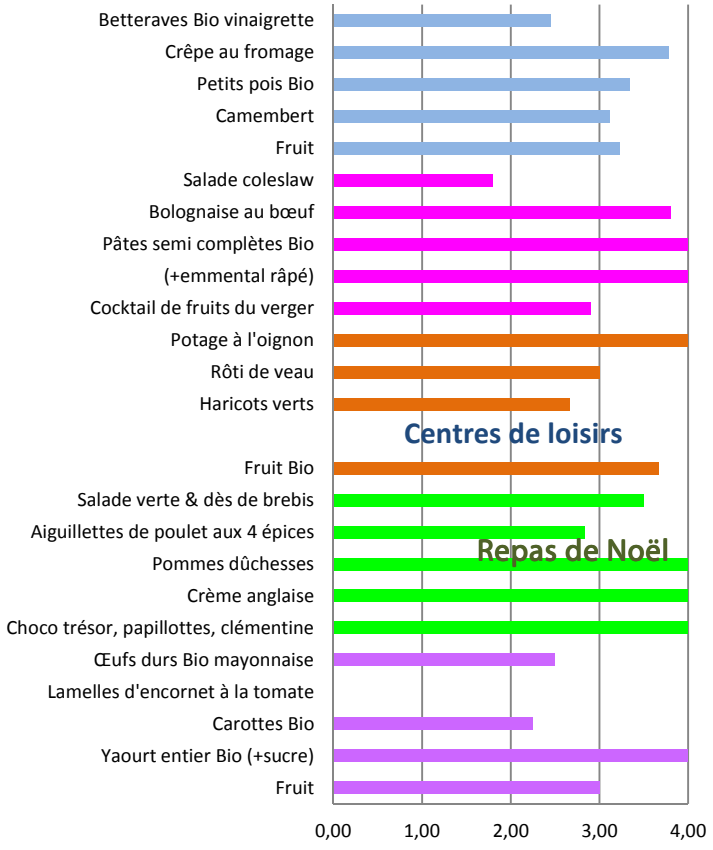
Semaine du 03 au 07 Décembre 2018



Semaine du 10 au 14 Décembre 2018



Semaine du 17 au 21 Décembre 2018



APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

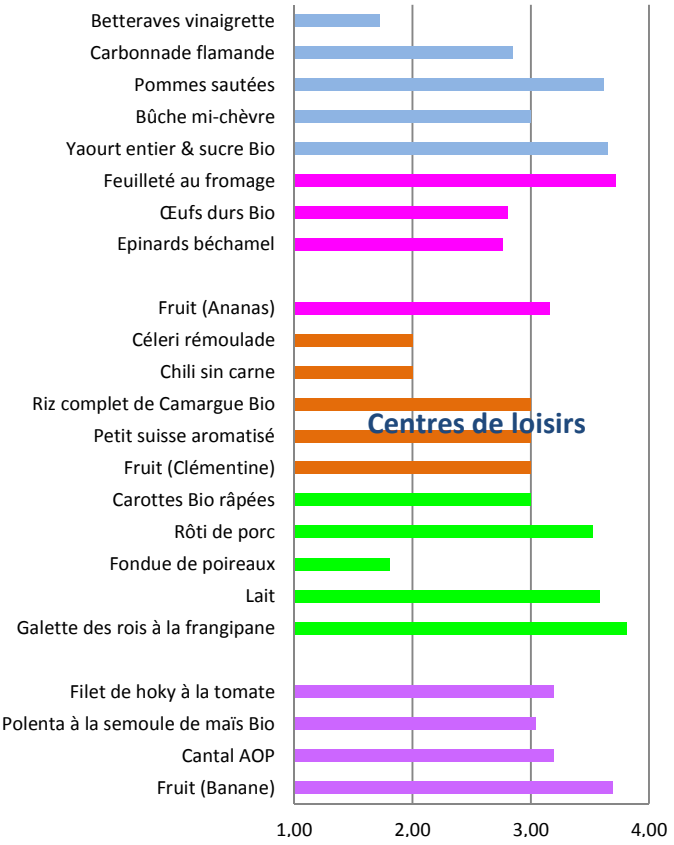
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

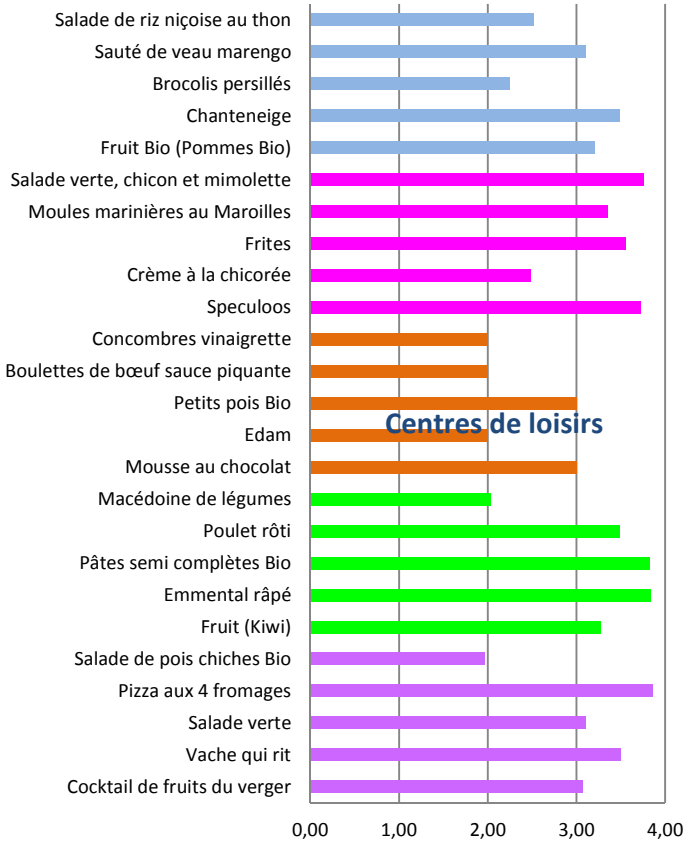
Semaine du 24 au 28 Décembre 2018

Semaine du 31 Décembre au 04 Janvier 2019

Semaine du 07 au 11 Janvier 2019



Semaine du 14 au 18 Janvier 2019

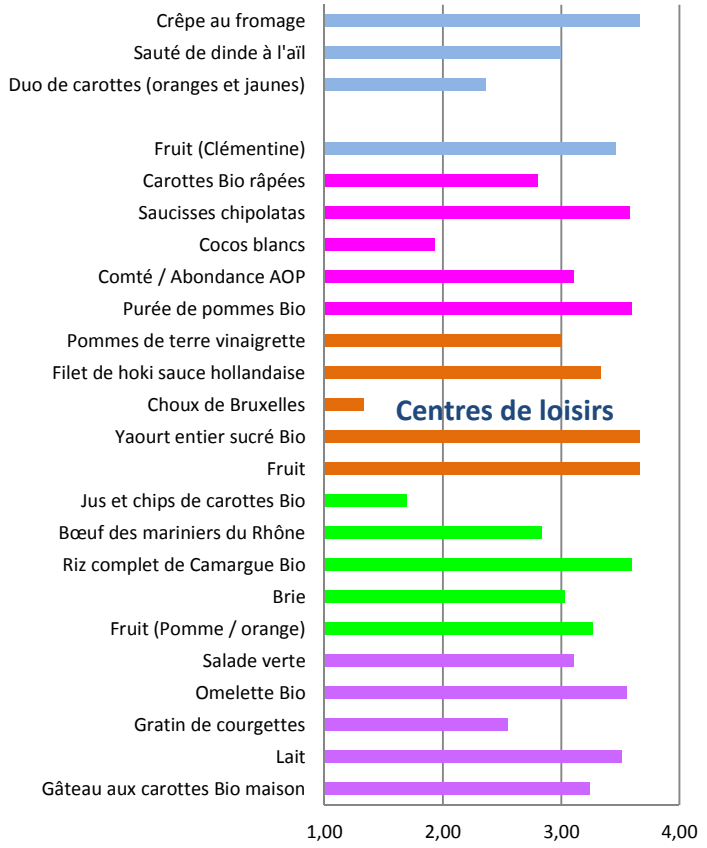


APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

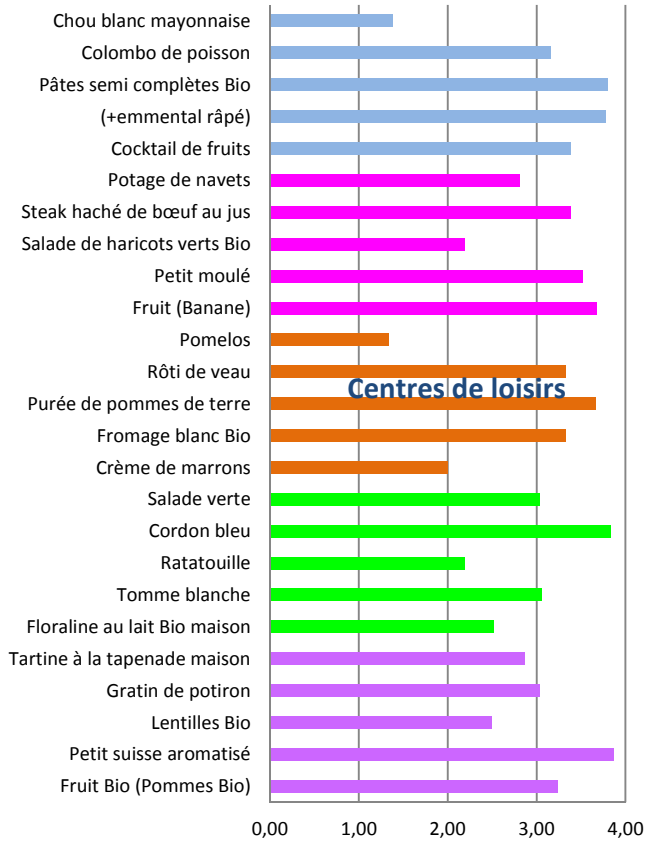
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

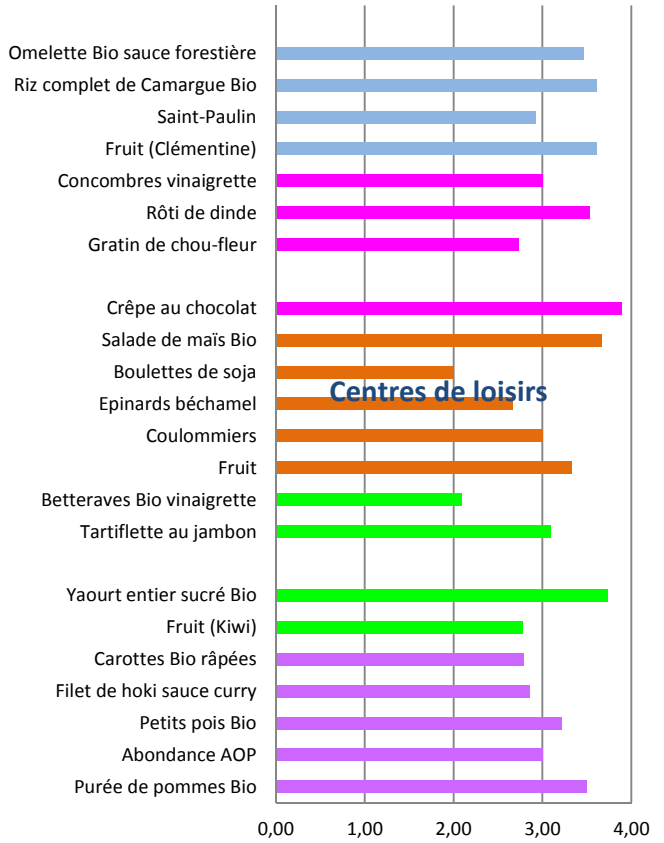
Semaine du 21 au 25 Janvier 2019



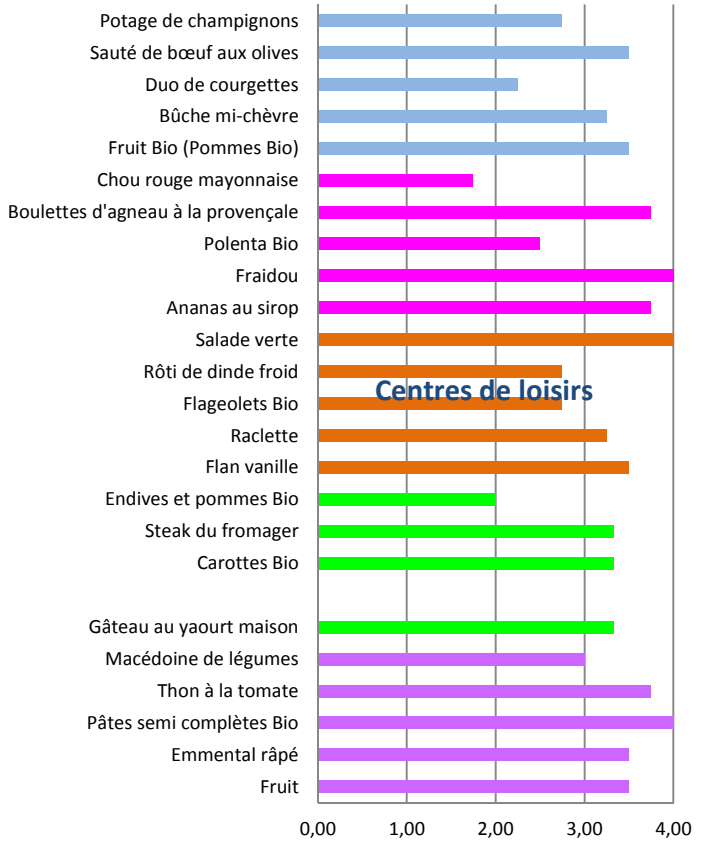
Semaine du 28 Janvier au 1er Février 2019



Semaine du 04 au 08 Février 2019



Semaine du 11 au 15 Février 2019



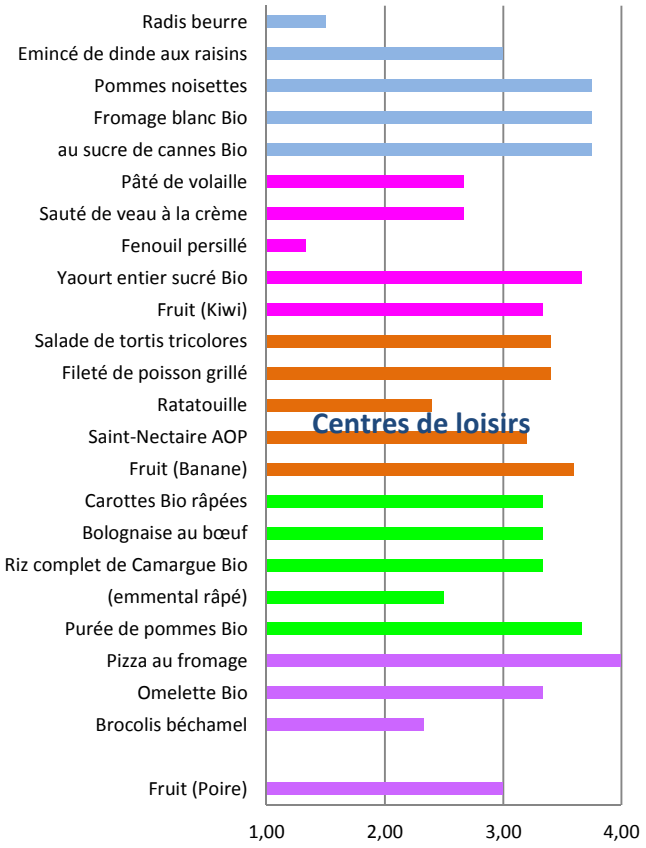
à table ! - 12 boulevard Emile ZOLA - 13200 Arles - Tél. 04.90.93.26.58 ou 04.90.93.26.73 - www.a-table-arles.fr

APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

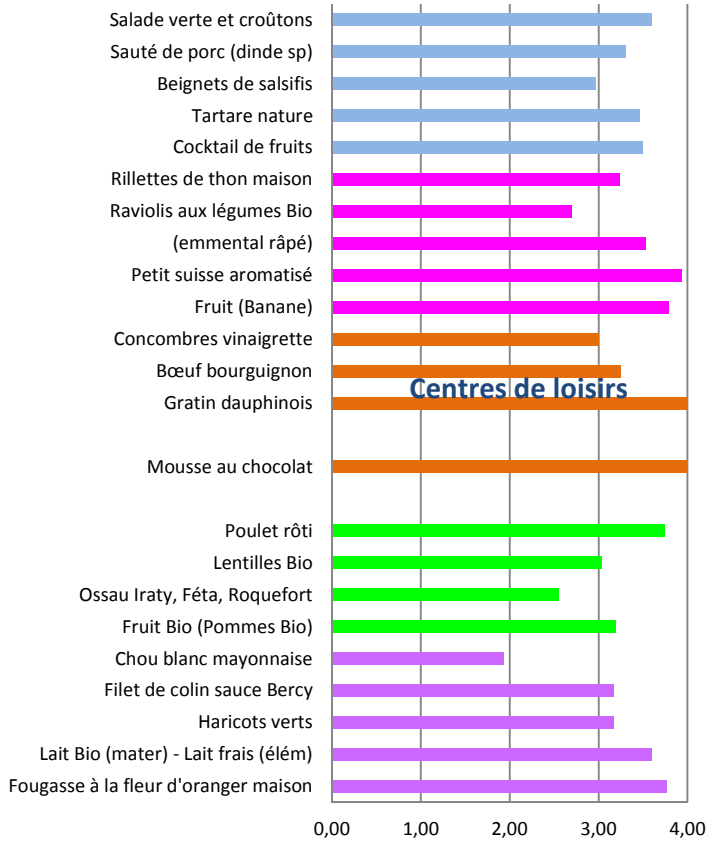
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

Semaine du 18 au 22 Février 2019

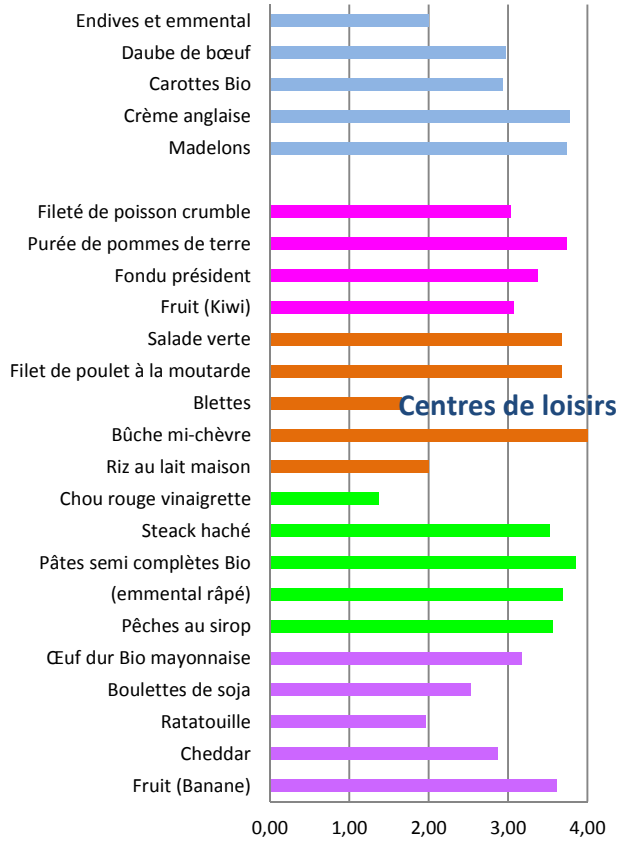


Semaine du 25 Février au 1er Mars 2019



Semaine du 04 au 08 Mars 2019

Semaine du 11 au 15 Mars 2019



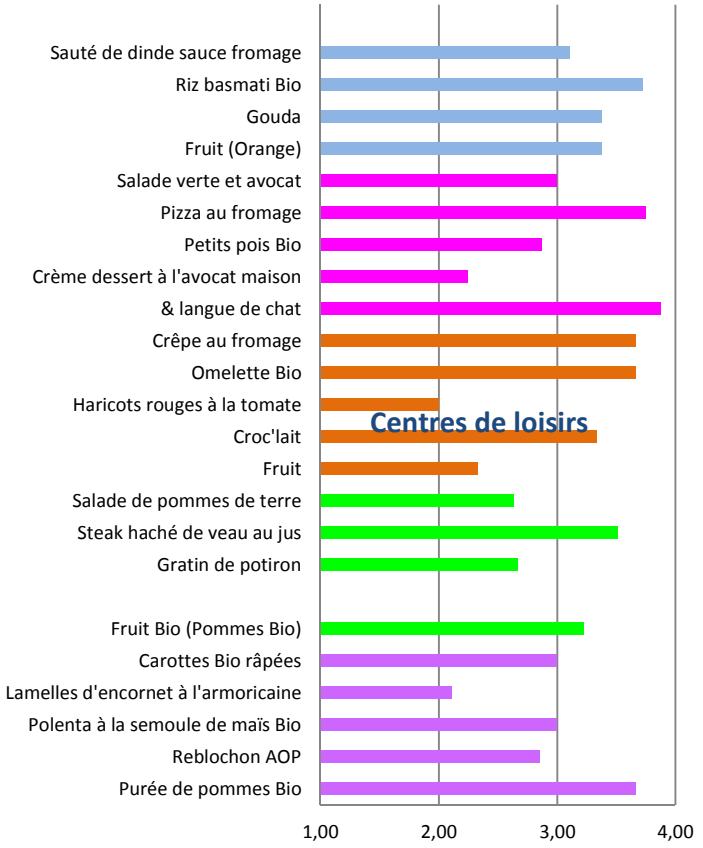
à table ! - 12 boulevard Emile ZOLA - 13200 Arles - Tél. 04.90.93.26.58 ou 04.90.93.26.73 - www.a-table-arles.fr

APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

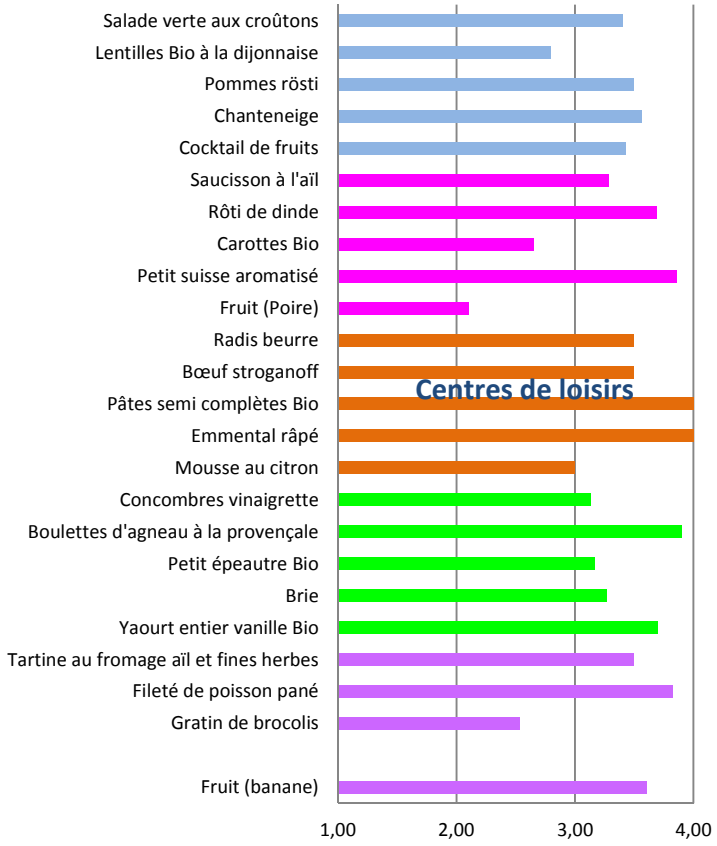
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

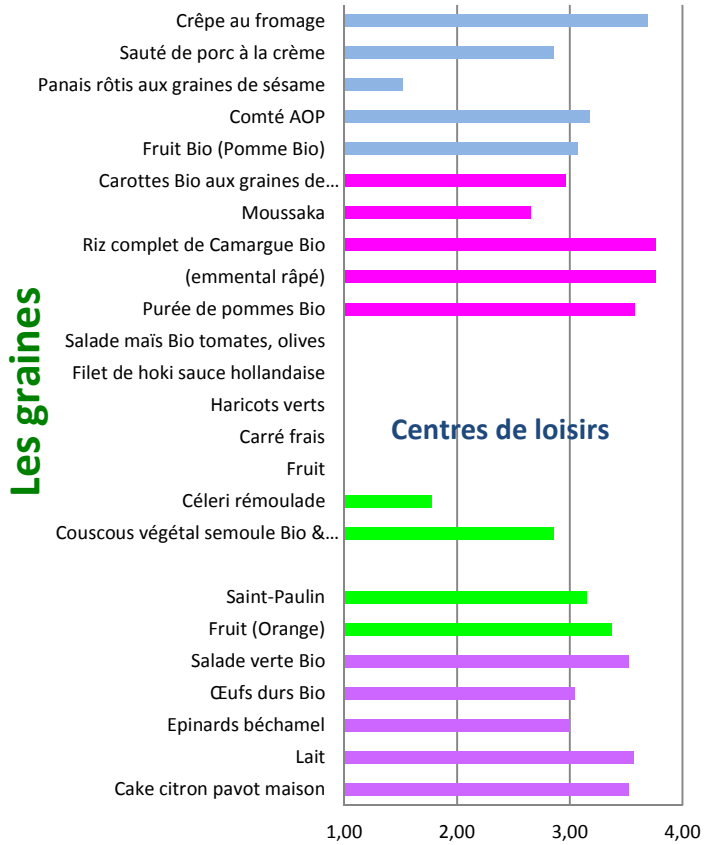
Semaine du 18 au 22 Mars 2019



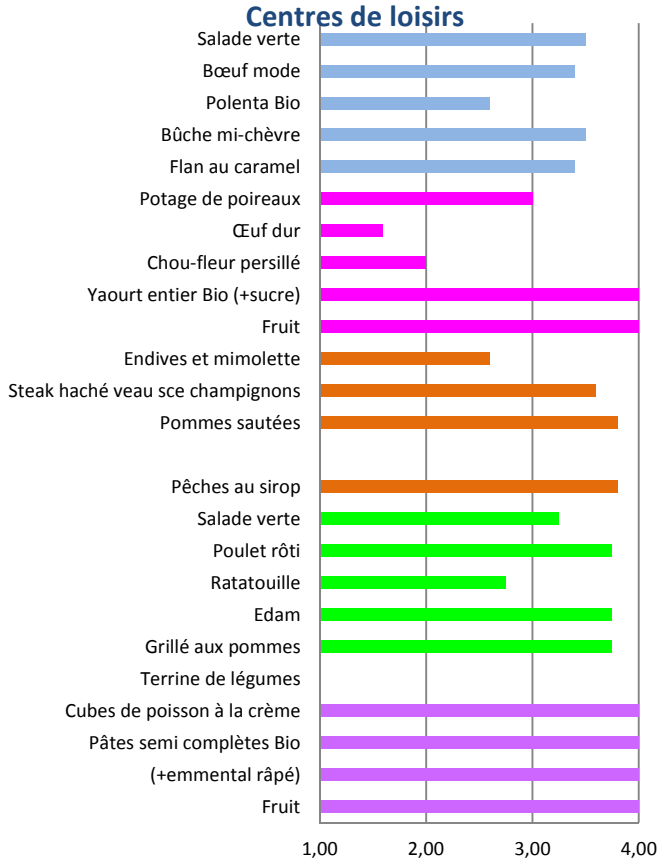
Semaine du 25 au 29 Mars 2019



Semaine du 01 au 05 Avril 2019



Semaine du 08 au 12 Avril 2019



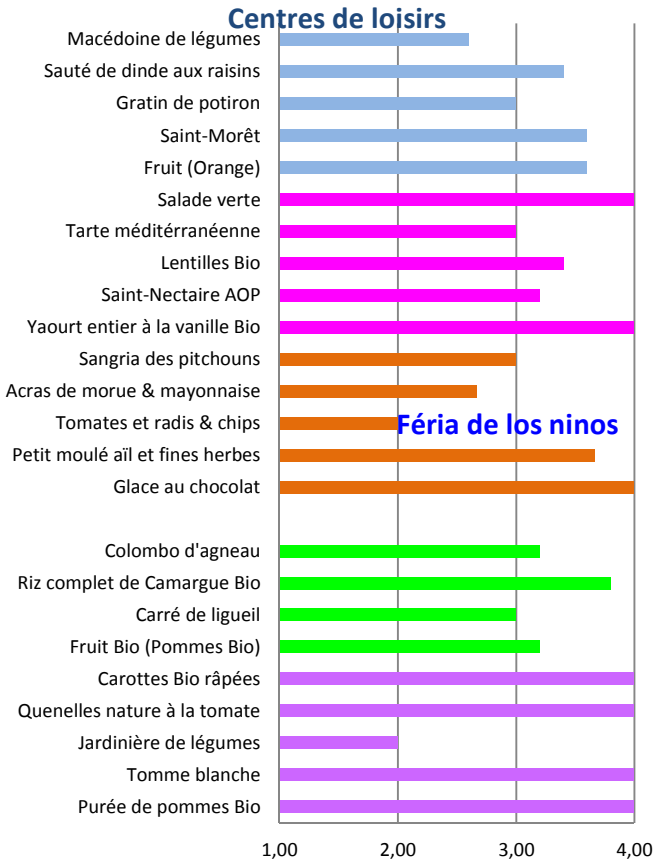
à table ! - 12 boulevard Emile ZOLA - 13200 Arles - Tél. 04.90.93.26.58 ou 04.90.93.26.73 - www.a-table-arles.fr

APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

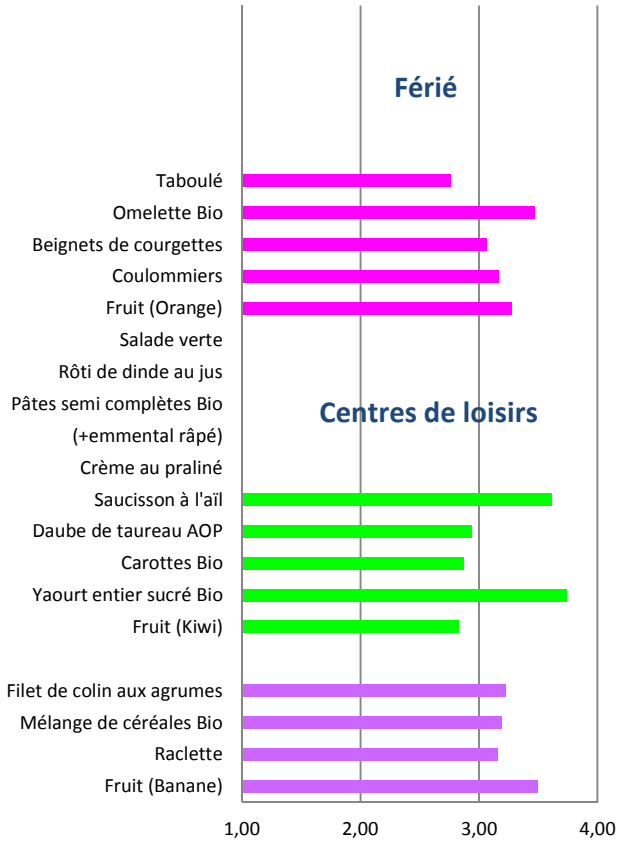
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

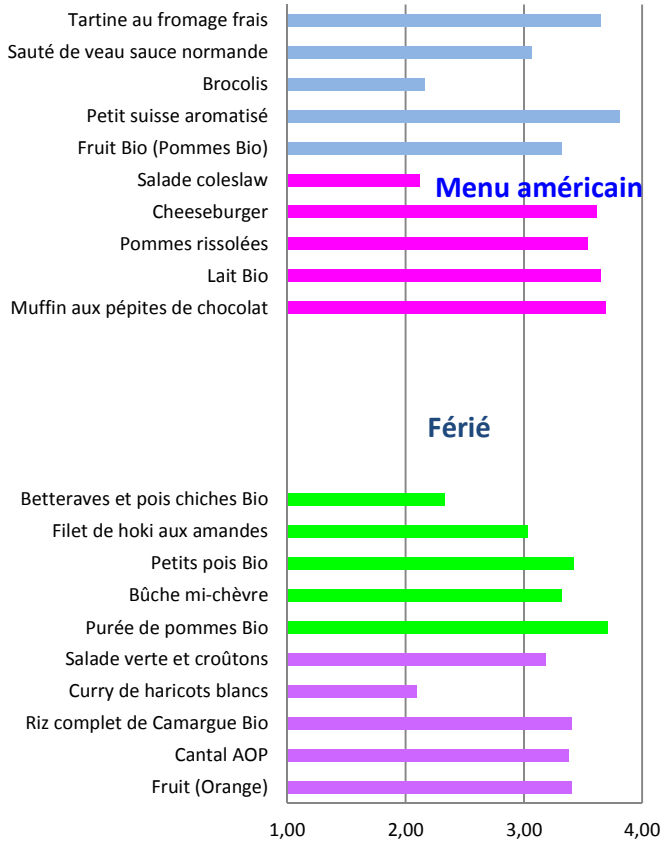
Semaine du 15 au 19 Avril 2019



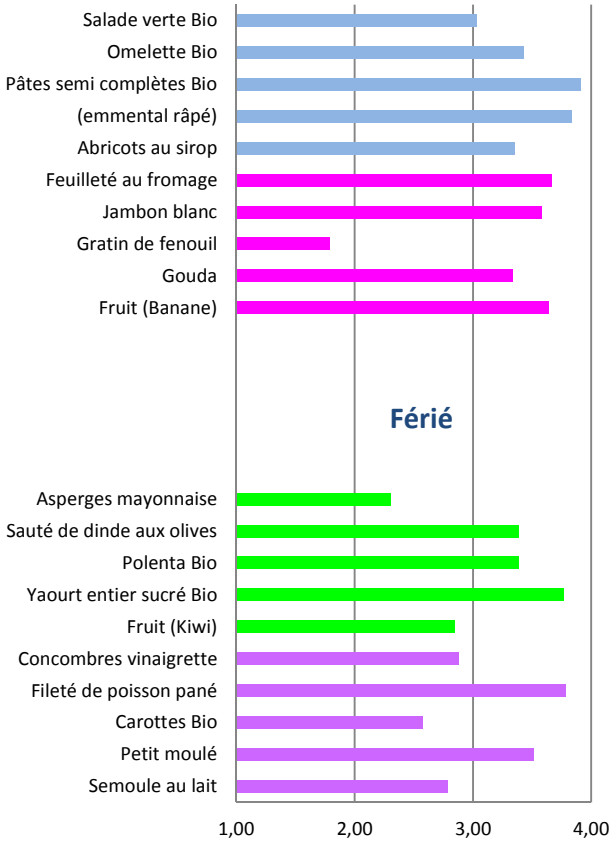
Semaine du 22 au 26 Avril 2019



Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2019



Semaine du 06 au 10 Mai 2019



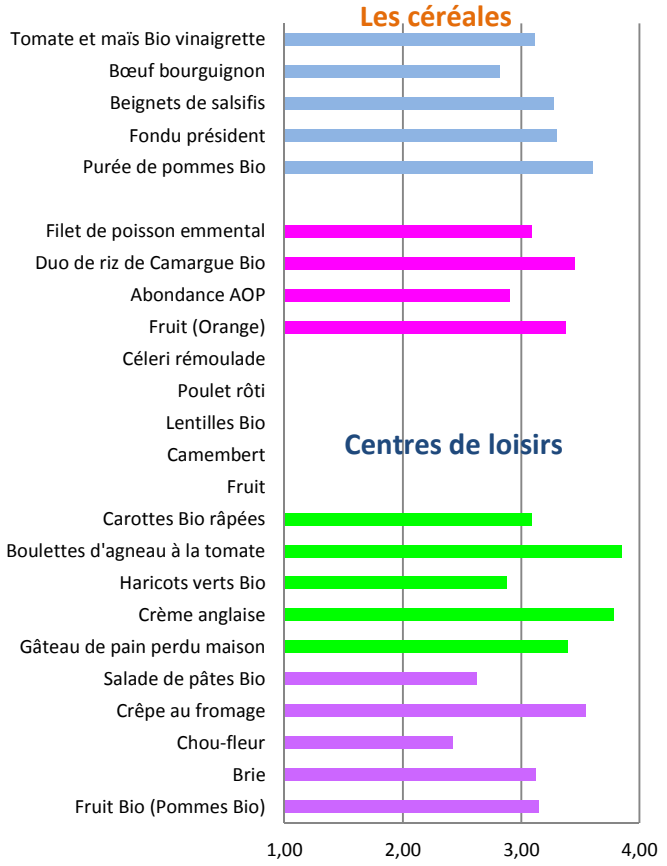
à table ! - 12 boulevard Emile ZOLA - 13200 Arles - Tél. 04.90.93.26.58 ou 04.90.93.26.73 - www.a-table-arles.fr

APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

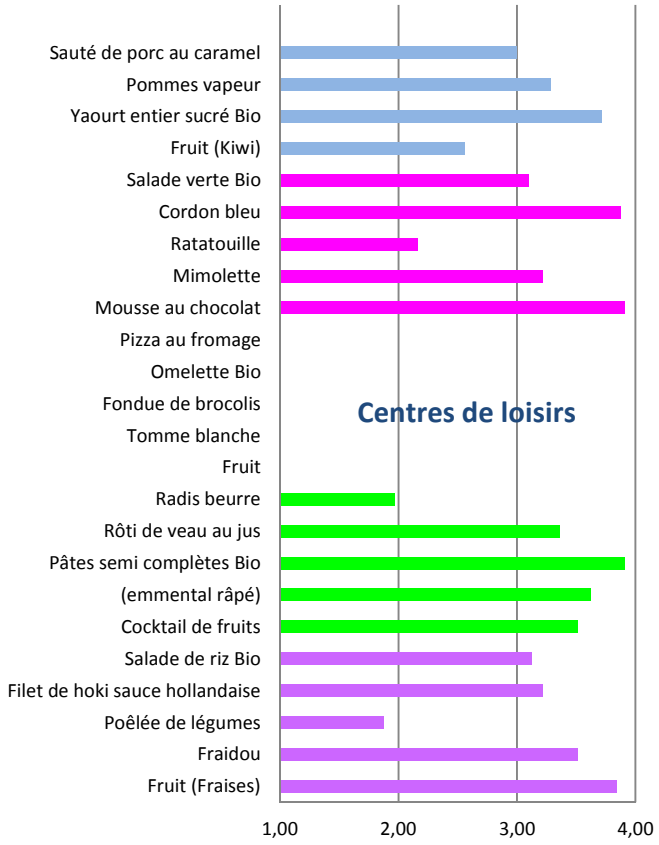
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

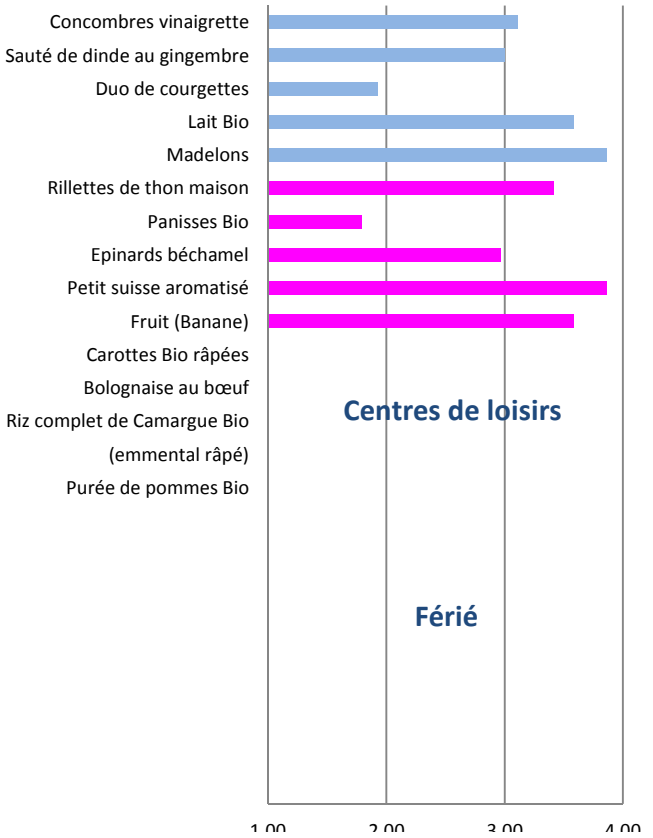
Semaine du 13 au 17 mai 2019



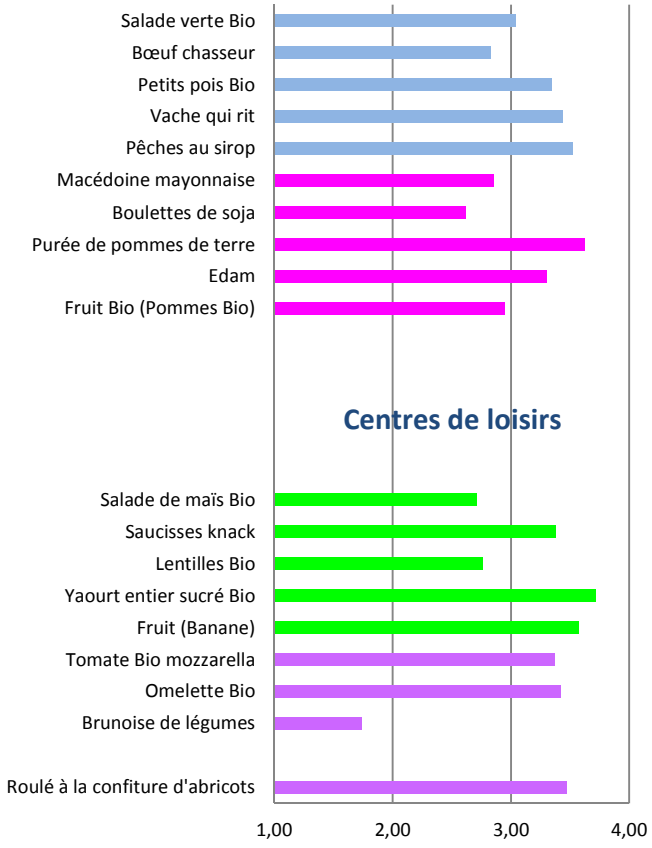
Semaine du 20 au 24 mai 2019



Semaine du 27 au 31 Mai 2019



Semaine du 03 au 07 juin 2019

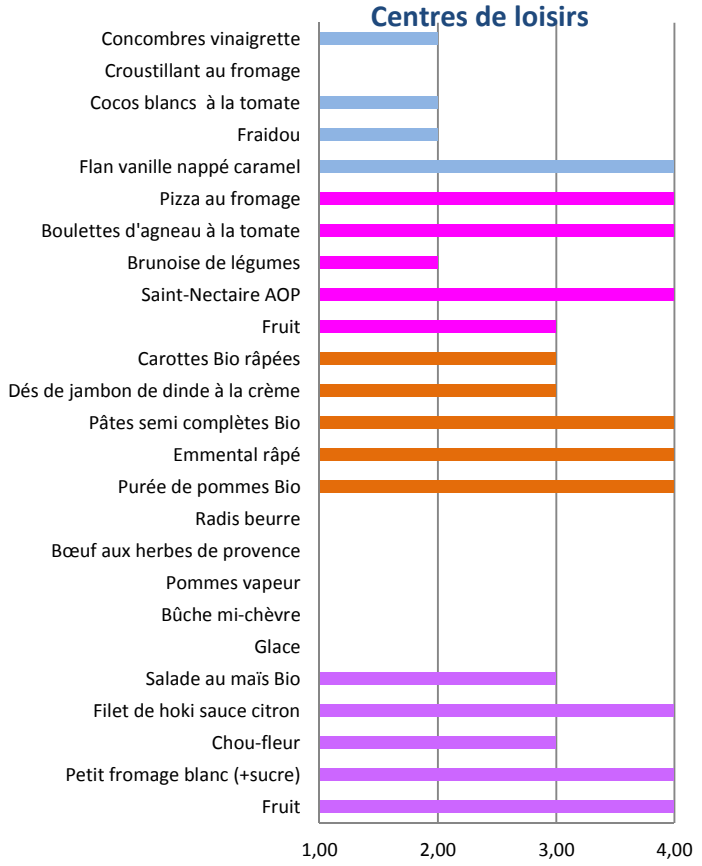


APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

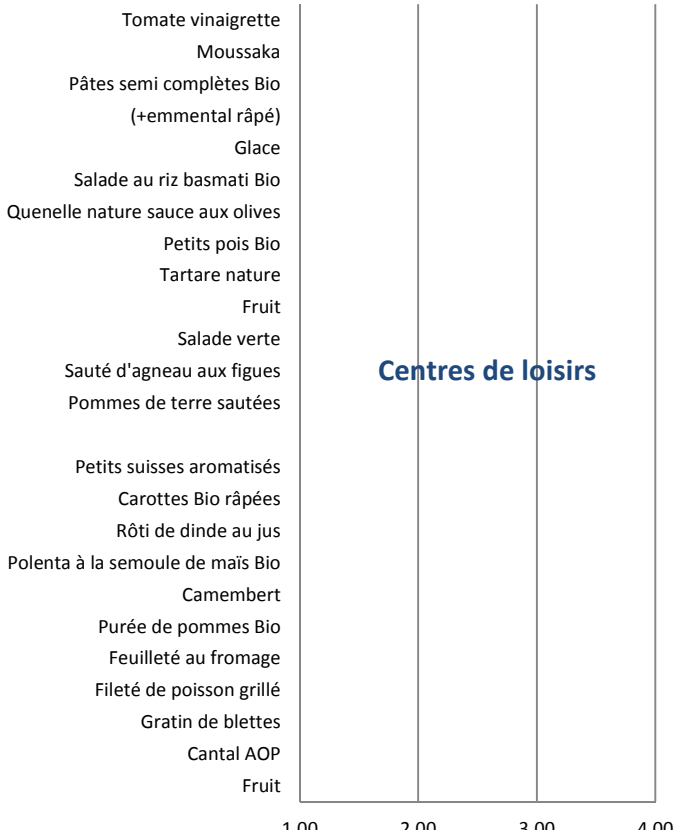
LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

Semaine du 8 au 12 juillet 2019

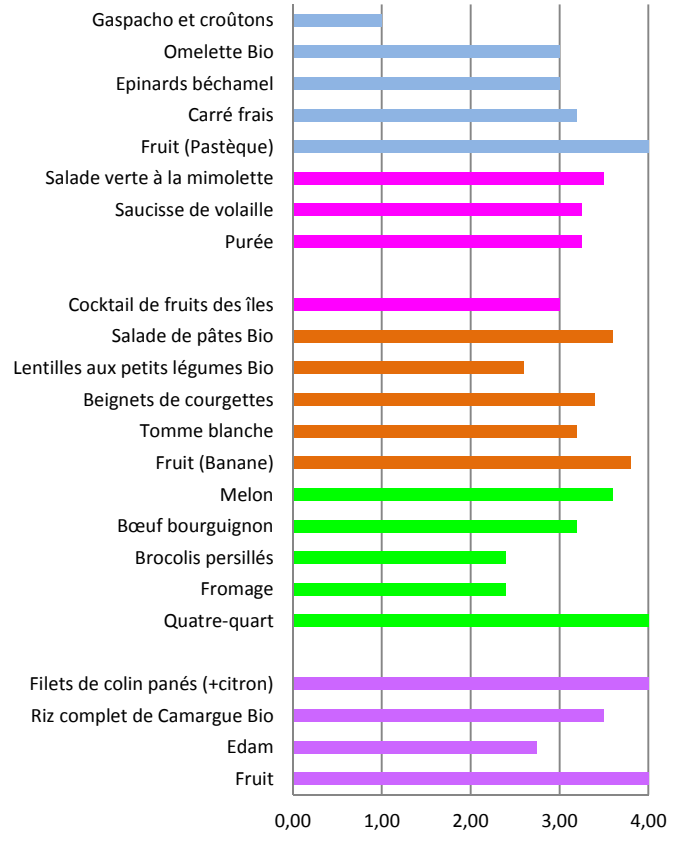


Semaine du 15 au 19 juillet 2019

Semaine du 22 au 26 juillet 2019



Semaine du 29 juillet au 2 août 2019

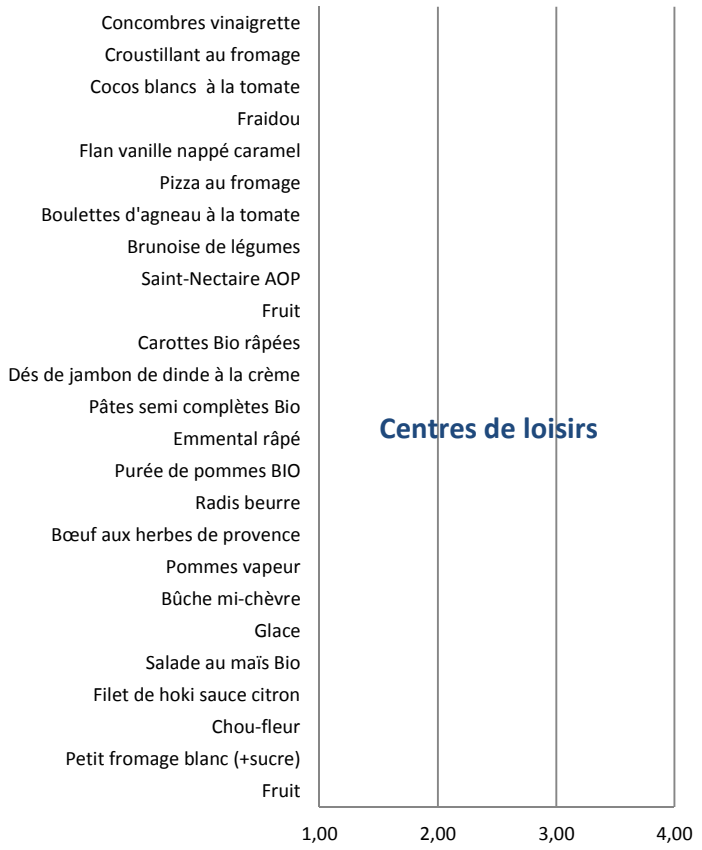


APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

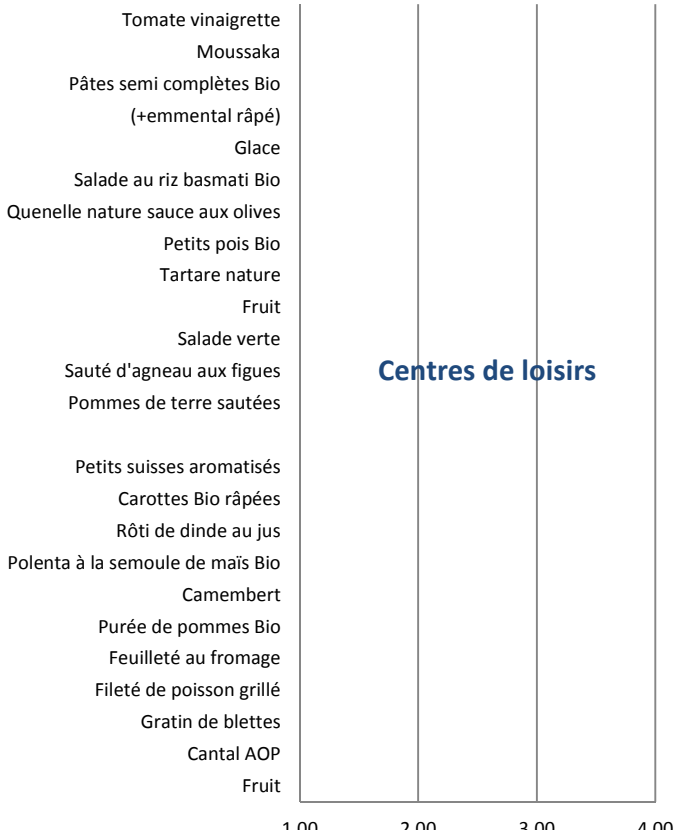
LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

Semaine du 8 au 12 juillet 2019

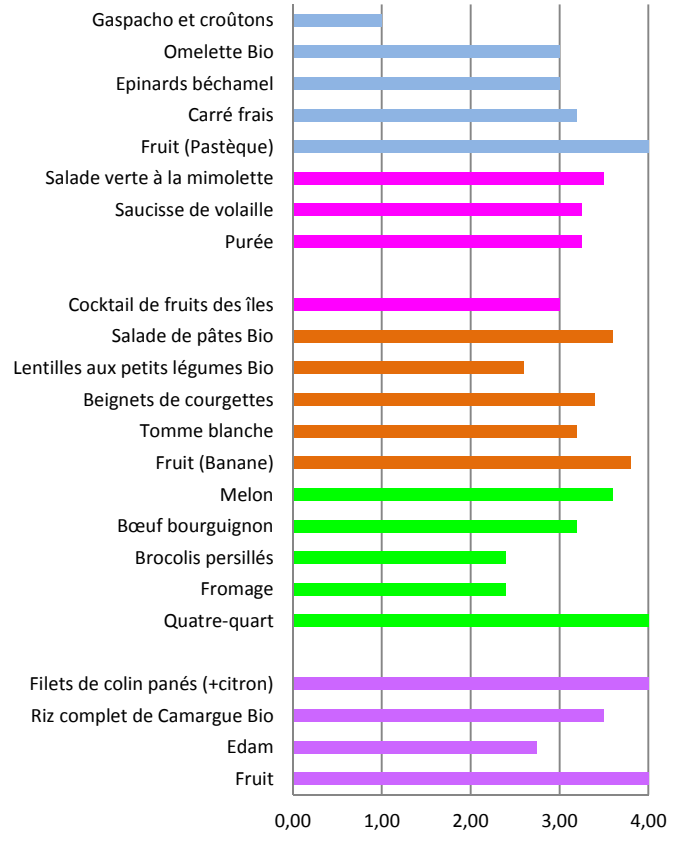


Semaine du 15 au 19 juillet 2019

Semaine du 22 au 26 juillet 2019



Semaine du 29 juillet au 2 août 2019

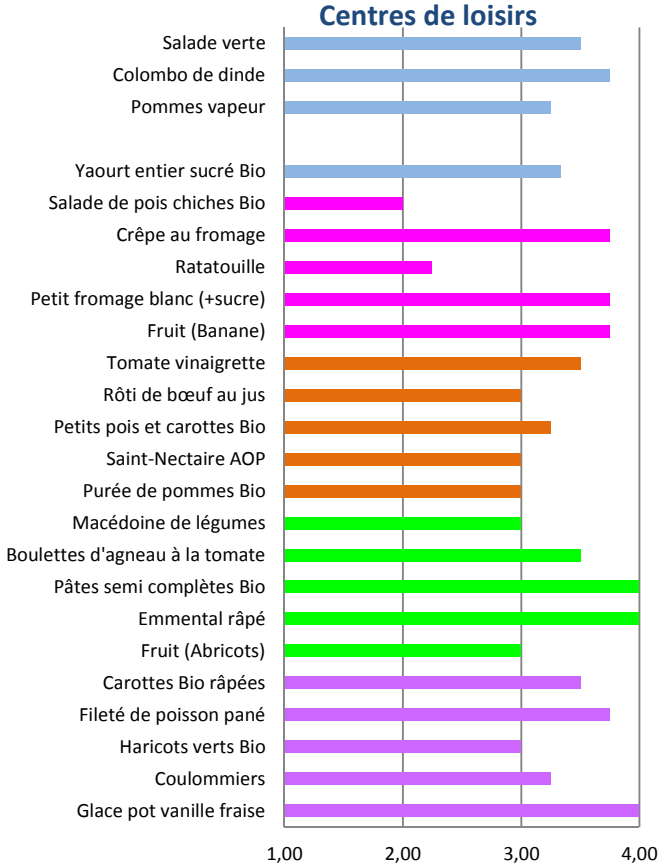


APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

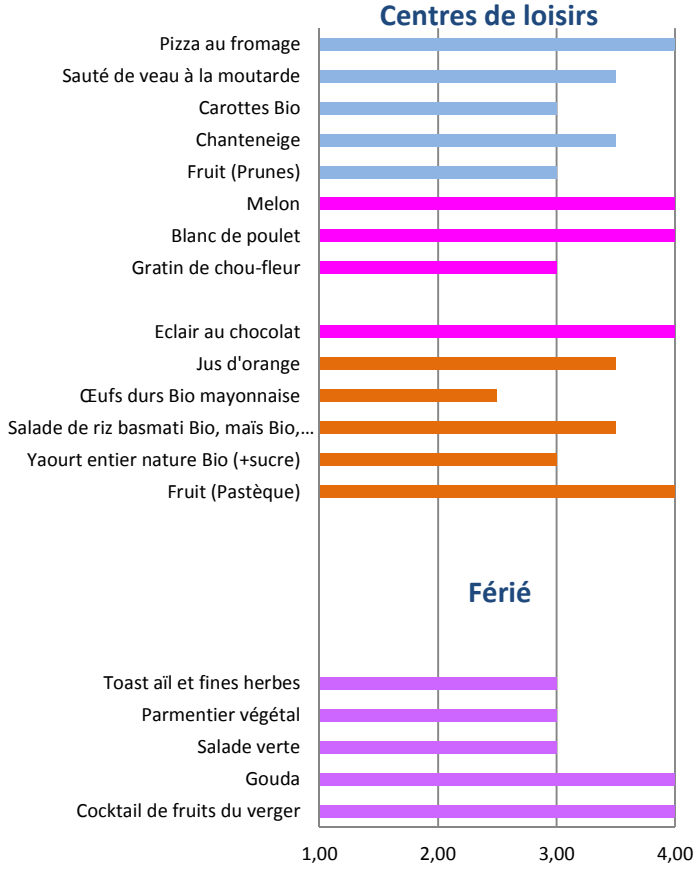
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

Semaine du 5 au 9 août 2019



Semaine du 12 au 16 août 2019



Semaine du 19 au 23 août 2019

Semaine du 26 au 30 août 2019

Fermé

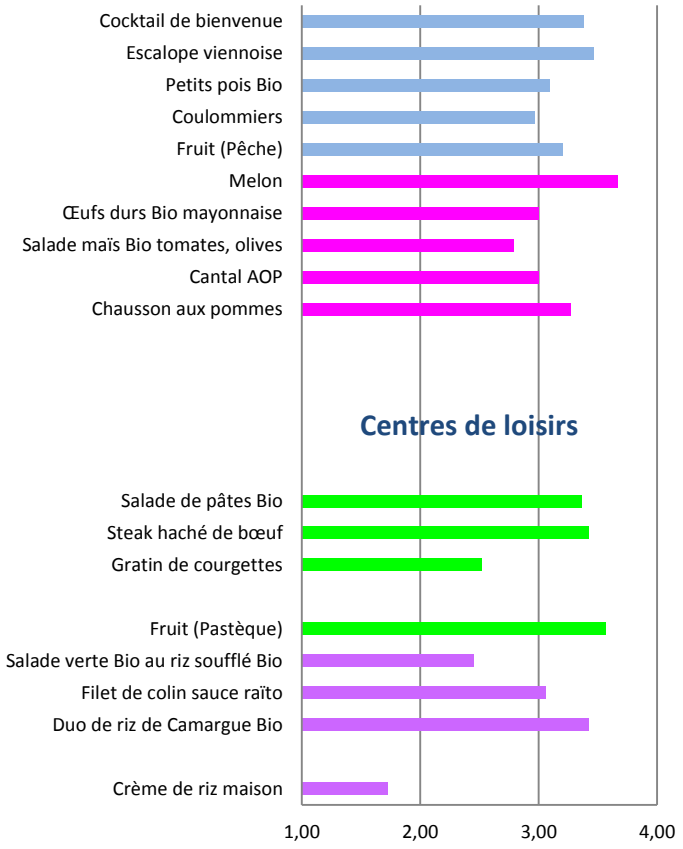
à table ! - 12 boulevard Emile ZOLA - 13200 Arles - Tél. 04.90.93.26.58 ou 04.90.93.26.73 - www.a-table-arles.fr

APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

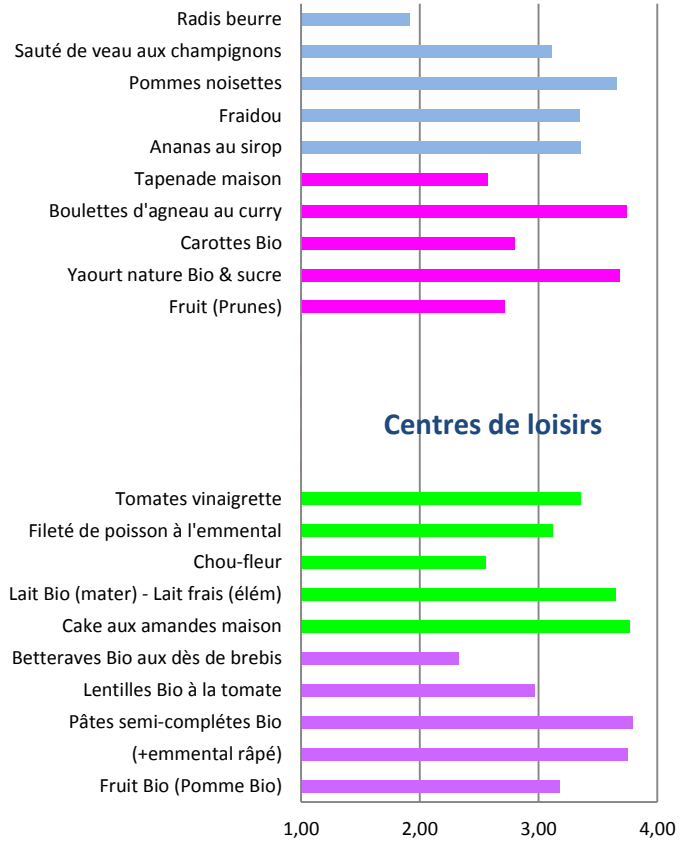
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

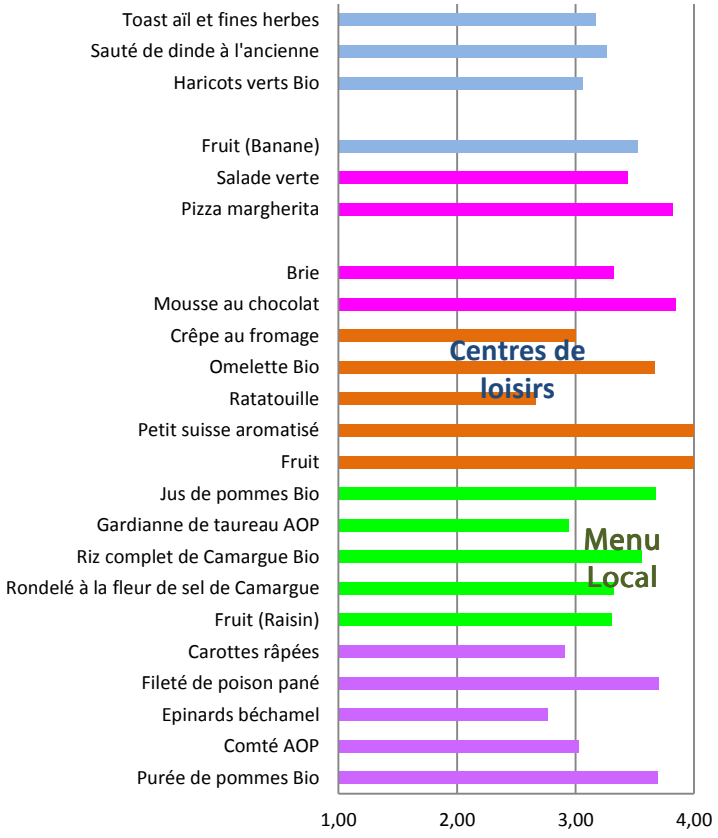
Semaine du 2 au 6 septembre 2019



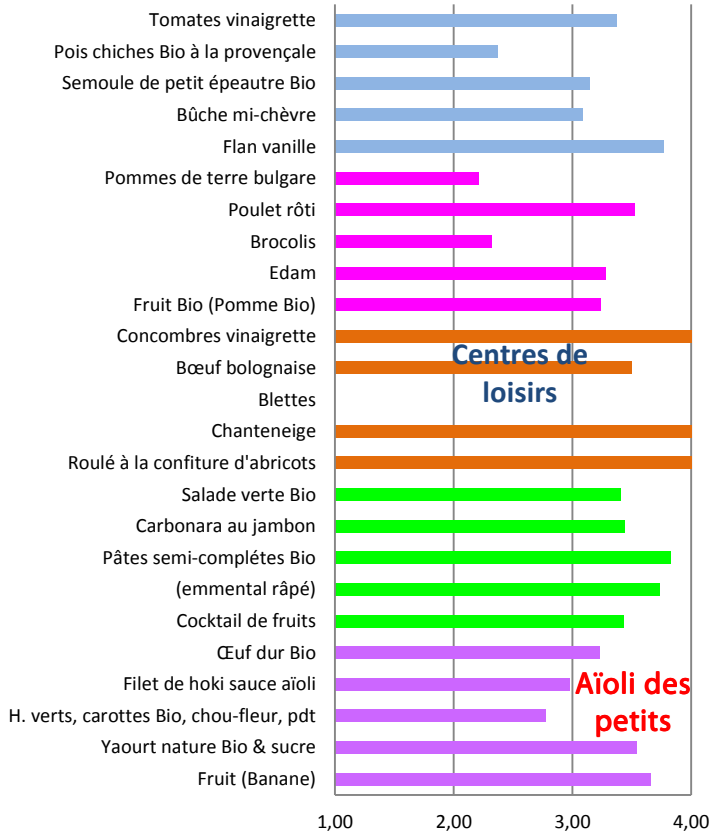
Semaine du 9 au 13 septembre 2019



Semaine du 16 au 20 septembre 2019



Semaine du 23 au 27 septembre 2019

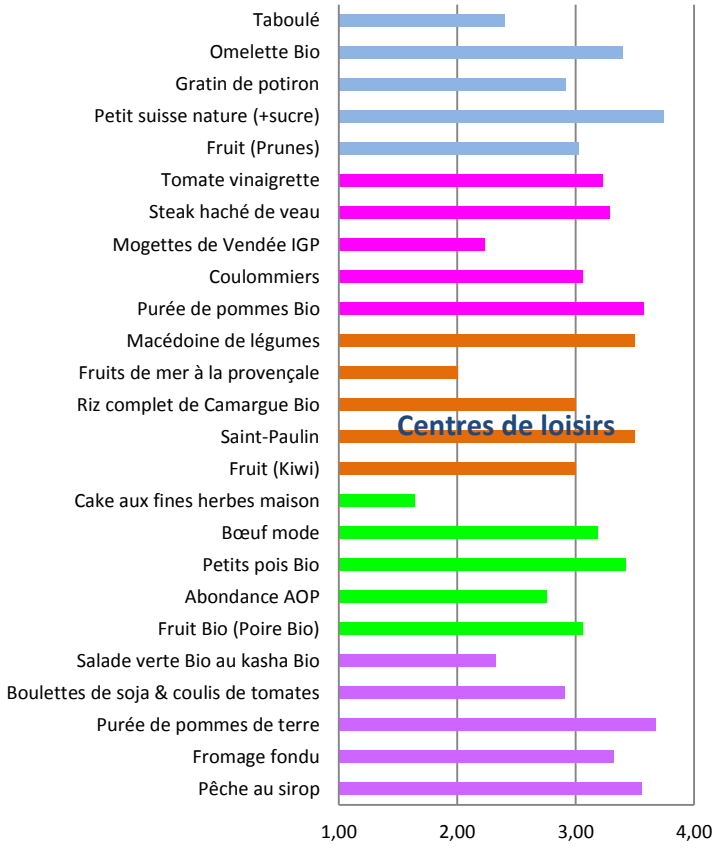


APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

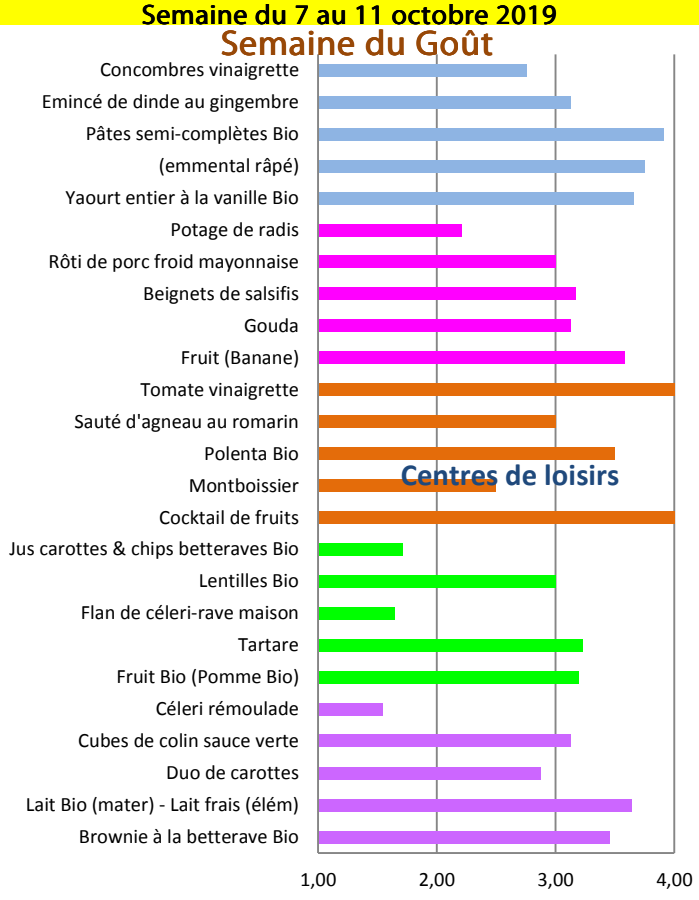
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

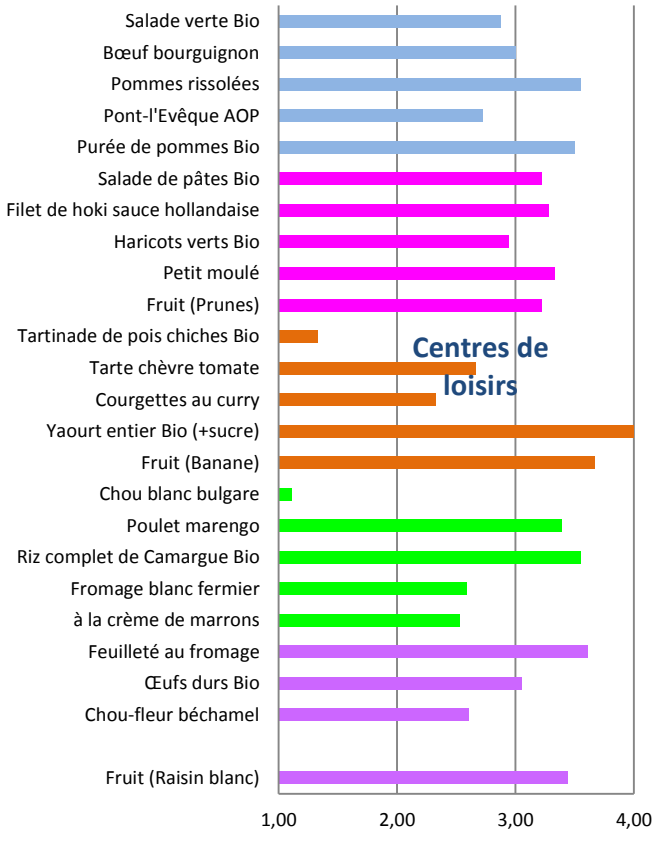
Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2019



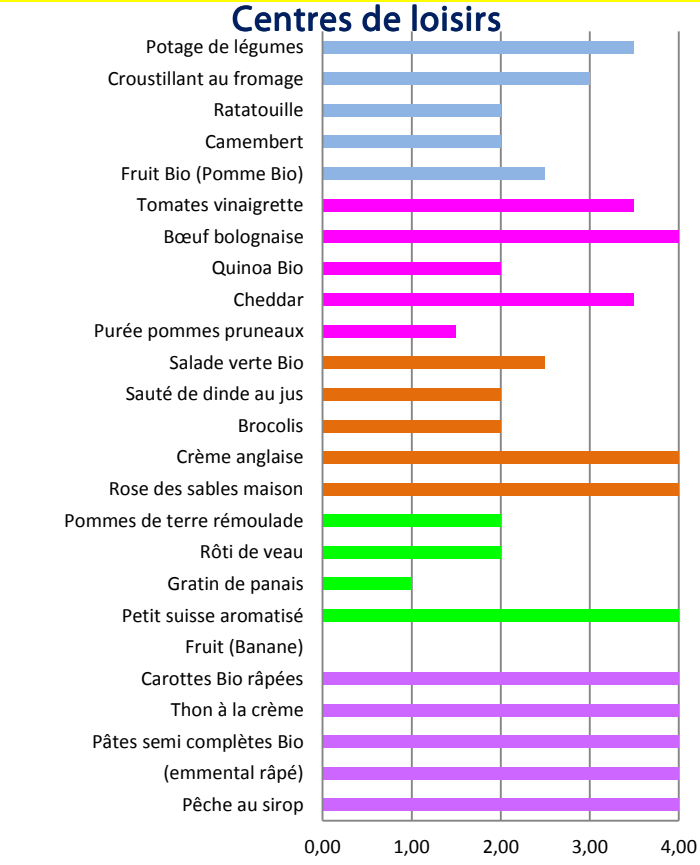
Semaine du 7 au 11 octobre 2019



Semaine du 14 au 18 octobre 2019



Semaine du 21 au 25 octobre 2019



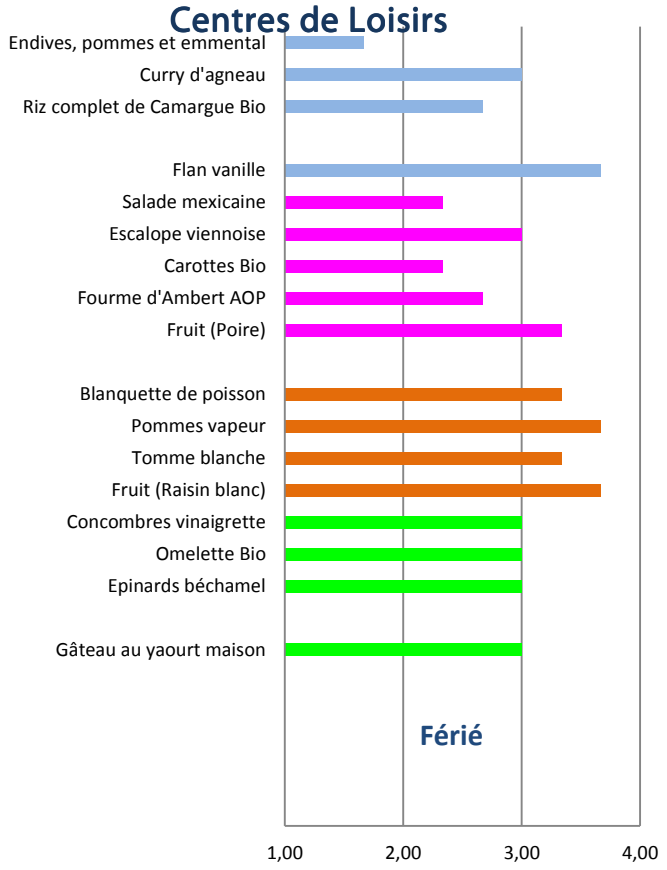
à table ! - 12 boulevard Emile ZOLA - 13200 Arles - Tél. 04.90.93.26.58 ou 04.90.93.26.73 - www.a-table-arles.fr

APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

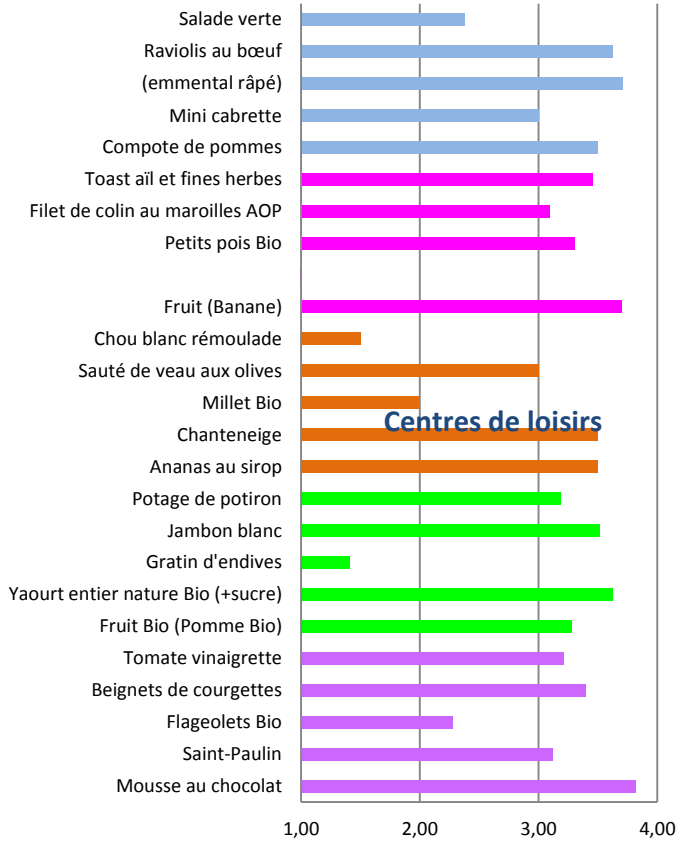
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

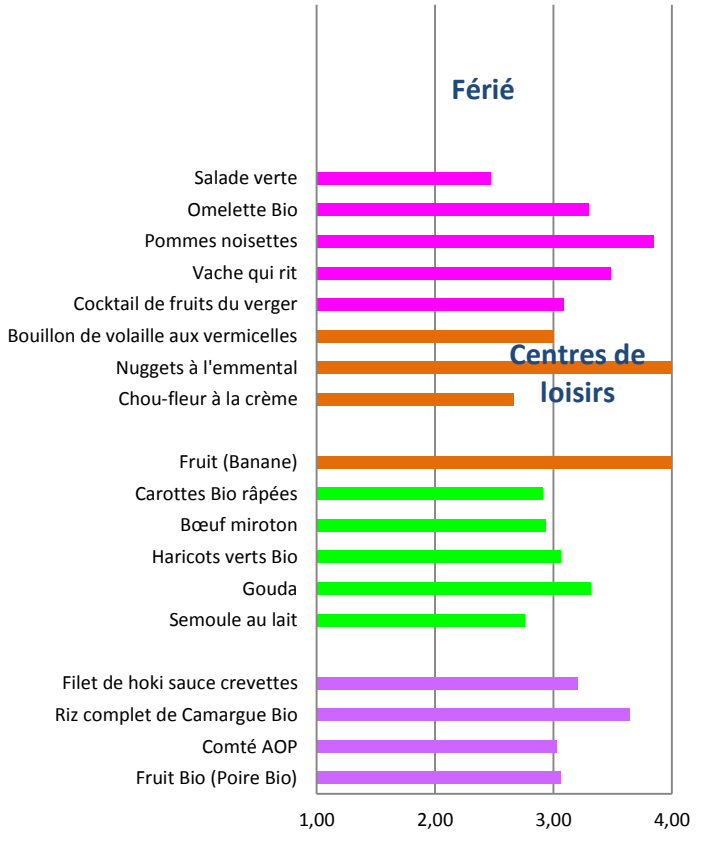
Semaine du 28 octobre au 1er novembre 2019



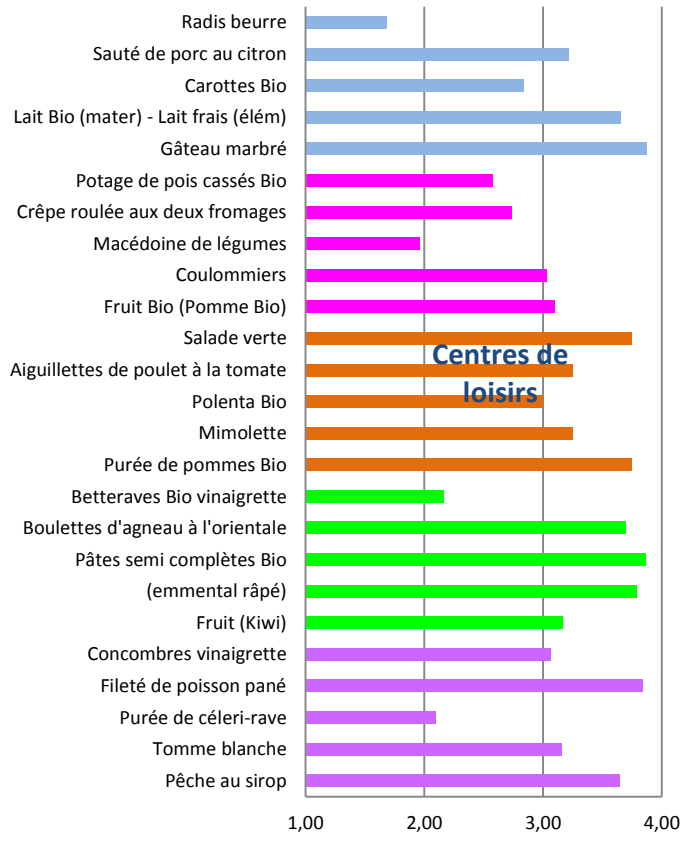
Semaine du 4 au 8 novembre 2019



Semaine du 11 au 15 novembre 2019



Semaine du 18 au 22 novembre 2019



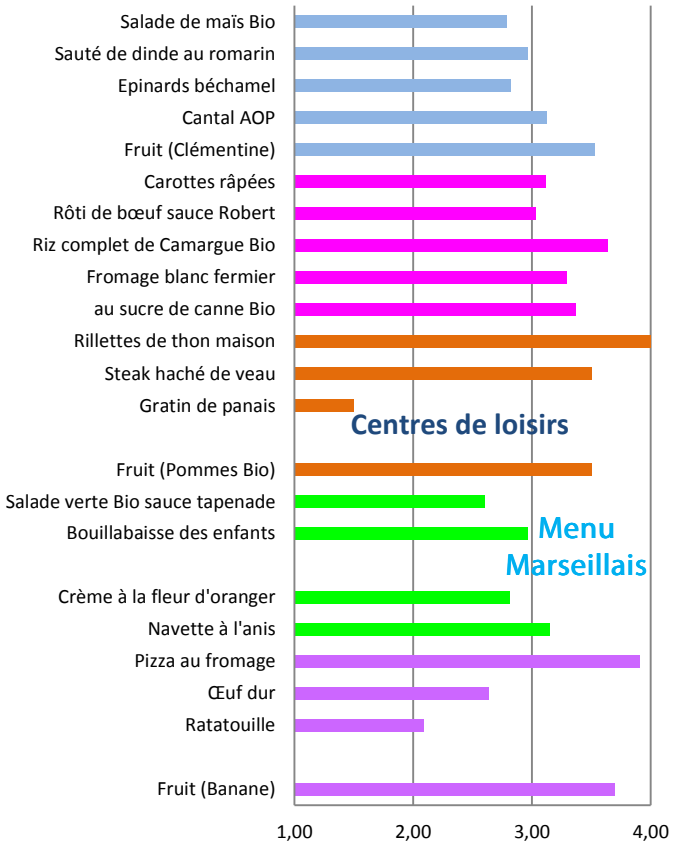
à table ! - 12 boulevard Emile ZOLA - 13200 Arles - Tél. 04.90.93.26.58 ou 04.90.93.26.73 - www.a-table-arles.fr

APPRECIATIONS DES REPAS SCOLAIRES

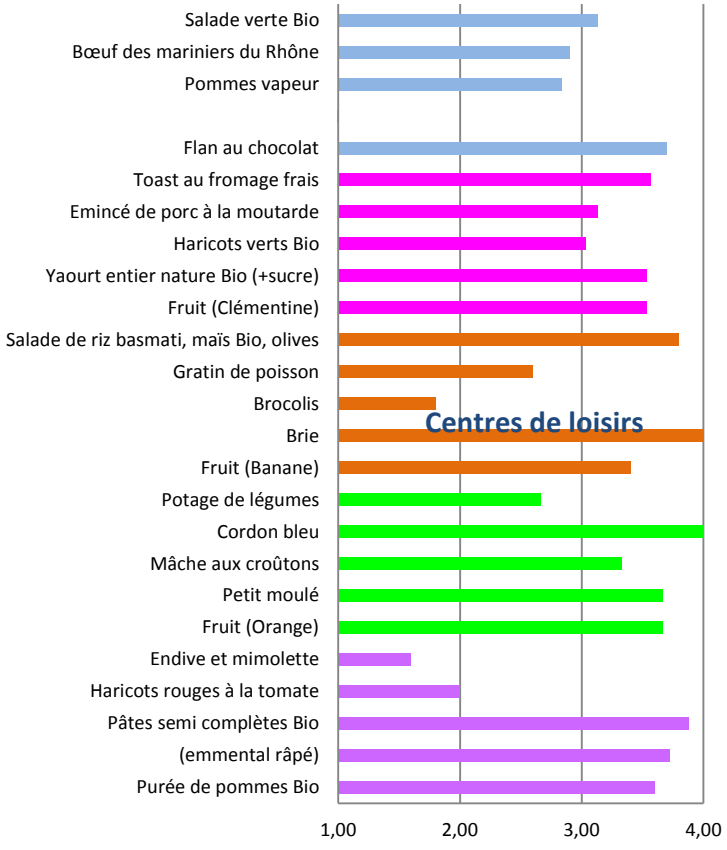
Chaque jour les cantinières des restaurants scolaires évaluent la satisfaction des enfants et notent les plats :
1/4 Les enfants n'en ont pas mangé - 2/4 Les enfants en ont peu mangé
3/4 Les enfants en ont bien mangé - 4/4 Les enfants en ont très bien mangé

LUNDIS	MARDIS	MERCREDI	JEUDIS	VENDREDIS

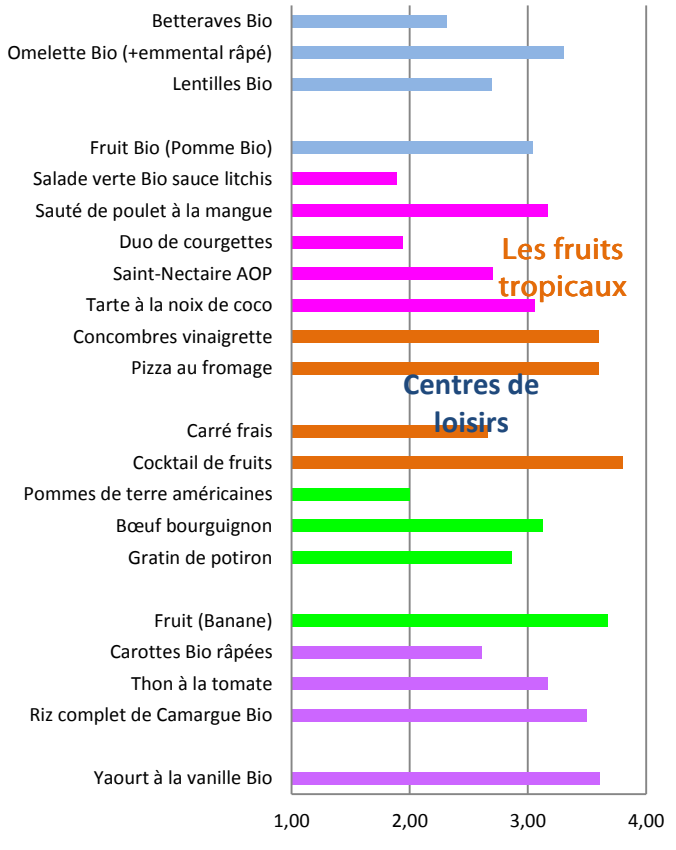
Semaine du 25 au 29 novembre 2019



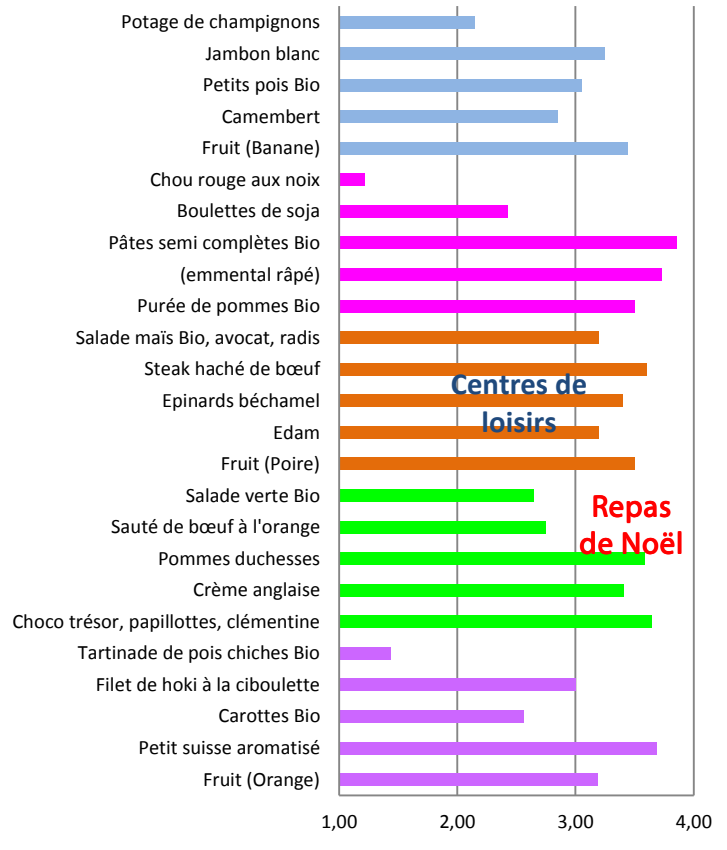
Semaine du 2 au 6 décembre 2019



Semaine du 9 au 13 décembre 2019



Semaine du 16 au 20 décembre 2019



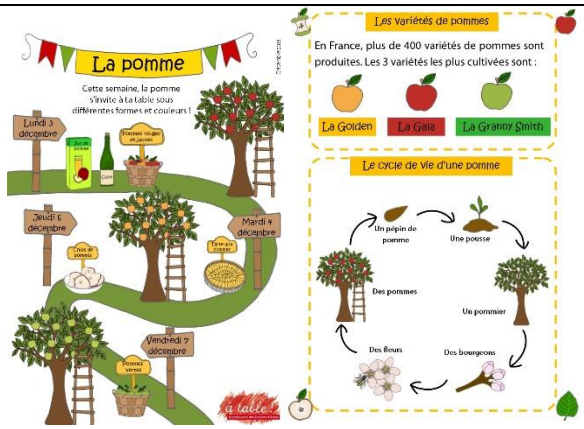
à table ! - 12 boulevard Emile ZOLA - 13200 Arles - Tél. 04.90.93.26.58 ou 04.90.93.26.73 - www.a-table-arles.fr

ANNEXE 6

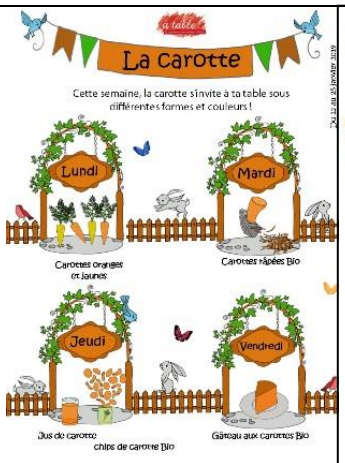
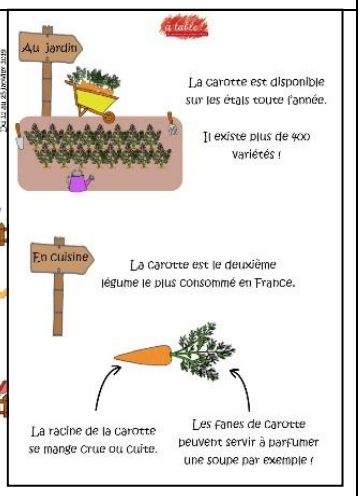
Menus à thème SCOLAIRES 2018-2019

DATE	MENU A THEME	ILLUSTRATION (présentoirs sur table)
Lundi 8 au vendredi 12 octobre 2018	Semaine du goût sur les céréales ***Lundi*** Tomates vinaigrette Escalope de dinde viennoise Pâtes à la farine de sarrasin Bio Emmental râpé Yaourt Bio aux Flocons d'avoine	
	Mardi Salade de petit épeautre Bio Fileté de poisson au kasha Bio Carottes Bio Coulommiers Fruit	
	Jeudi Salade verte Bio Rôti de bœuf Gratin de courgettes aux flocons d'avoine Lait frais (élémentaire) et lait Bio (maternelle) Brownie à la farine de seigle Bio	
	Vendredi Betteraves Bio au dès de brebis Chili sin carne Semoule d'épeautre Bio Chanteneige Pain de seigle Fruit	

Menus à thème SCOLAIRES 2018-2019

DATE	MENU A THEME	ILLUSTRATION (présentoirs sur table)
Mardi 6 novembre 2018	**Menu autour de la noix de Coco** Salade verte et copeaux de noix de coco Filet de hoki au lait de coco et au curry Carottes Saint-Paulin Rocher à la noix de coco	
Du 3 au 7 décembre 2018	**Semaine autour de la pomme** ***Lundi :*** Tartine au fromage frais / Sauté de porc (volaille SP) au cidre / Carottes Bio / Duo de pommes Bio / Repas servi avec un verre de jus de pomme ***Mardi :*** Salade verte à la mimolette / Rösti de légumes / Flageolets / Tarte aux pommes ***Jeudi :*** Potage de brocolis / rôti de bœuf / Gratin de potiron / Bûche mi chèvre et chips de pommes / Fruit ***Vendredi :*** Endives et pommes vertes Bio / Thon à la tomate / Pâtes semi complètes Bio (+ emmental râpé) / Yaourt à la vanille Bio	
Jeudi 20 décembre 2018	**Menu de Noël** Salade verte et dès de brebis Aiguillettes de poulet aux 4 épices Pommes duchesses Crème anglaise et choco trésor Papillote Clémentine	

Menus à thème SCOLAIRES 2018-2019

DATE	MENU A THEME	ILLUSTRATION (présentoirs sur table)
Mardi 15 janvier	**Menu Ch'ti** Salade verte, chicon et mimolette Moules marinières au Maroilles Frites Crème à la chicorée Spéculoos	
Semaine du 21 au 25 janvier	**Semaine autour de la carotte** ***Lundi :*** Crêpe au fromage / Sauté de dinde à l'ail / Duo de carottes (oranges et jaunes) / Fruit ***Mardi :*** Carottes Bio râpées / Saucisse chipolata (volaille SP) / Cocos blanc / Abondance AOP / Purée de pommes Bio ***Jeudi :*** Jus et chips de carottes Bio / Bœuf des mariniers du Rhône / Riz de Camargue Bio / Brie / Fruit ***Vendredi :*** Salade verte / Omelette Bio / Gratin de courgettes / Lait Bio (maternelles) – Lait frais (élémentaires) / Gâteau aux carottes Bio maison	 
Jeudi 28 février	**Le fromage de brebis** Poulet rôti Lentilles Bio Fromage de brebis : Ossau-Iraty, fromage type « Féta », Roquefort Fruit	

Menus à thème SCOLAIRES 2018-2019

DATE	MENU A THEME	ILLUSTRATION (présentoirs sur table)
Semaine du 4 au 8 mars	**Les herbes aromatiques** ***Lundi* :** Betteraves Bio au thym Sauté d'agneau à la menthe Semoule Bio Yaourt entier sucré Bio Fruit ***Mardi* :** Carottes Bio râpées ciboulette Escalope viennoise Gratin de courgettes aux flocons d'avoine / Camembert Purée de pommes Bio ***Jeudi* :** Salade verte Omelette Bio Chou-fleur à la crème et au persil Cantal AOP Flan vanille nappé caramel ***Vendredi* :** Filet de colin à l'aneth / Riz complet de Camargue Bio Tomme blanche Fruit Bio	
Mardi 19 mars	**L'avocat** Salade verte et avocat Pizza au fromage Petits pois Bio Crème dessert à l'avocat maison Langue de chat	

Menus à thème SCOLAIRES 2018-2019

DATE	MENU A THEME	ILLUSTRATION (présentoirs sur table)
Semaine du 1er au 5 avril	**Semaine autour des graines** ***Lundi* :** Crêpe au fromage Sauté de porc (dinde sp) à la crème Panais rôtis aux graines de sésame Comté AOP Fruit Bio ***Mardi* :** Carottes Bio aux graines de tournesol Moussaka (pur bœuf) Riz complet de Camargue Bio (+ emmental râpé) Purée de pommes Bio ***Jeudi* :** Céleri rémoulade Couscous végétal à la semoule Bio et aux graines de courges Saint-Paulin Fruit ***Vendredi* :** Salade verte Œufs durs Bio Epinard béchamel Lait Bio (maternelles) / Lait frais (élémentaires) Cake citron pavot maison	
Mardi 30 avril	**Menu Américain** Salade coleslaw Cheeseburger Pommes rissolées Lait bio Muffin aux pépites de chocolat	

Menus à thème SCOLAIRES 2018-2019

DATE	MENU A THEME	ILLUSTRATION (présentoirs sur table)
Semaine du 13 au 17 mai	**Semaine autour des céréales** ***Lundi*** **:** Tomate et maïs Bio Bœuf bourguignon Beignets de salsifis Fondu président Purée de pommes Bio ***Mardi*** **:** Fileté de poisson à l'emmental Duo de riz de Camargue Bio Abondance AOP Fruit ***Jeudi*** **:** Carottes Bio râpées Boulettes d'agneau à la tomate Haricots verts Bio Crème anglaise Gâteau de pain perdu maison ***Vendredi*** **:** Salade de pâtes (blé et sarrasin) Bio Crêpe au fromage Chou-fleur Brie Fruit Bio	
Jeudi 20 juin	**Fête des fruits et légumes frais** Carottes Bio râpées Rôti de bœuf Ratatouille fraîch'attitude Lait Bio (maternelles) / Lait frais (élémentaires) Biscuit flamant maison	

Menus à thème SCOLAIRES 2019-2020

DATE	MENU A THEME	ILLUSTRATION (présentoirs sur table)
Vendredi 6 septembre	**Féria du riz** Salade verte Bio au riz soufflé Bio Filet de colin sauce raïto Duo de riz de Camargue Bio Crème de riz maison	
Jeudi 19 septembre	**Menu local** Jus de pomme Bio Gardiane de taureau AOP Riz complet de Camargue Bio Rondelé à la fleur de sel de Camargue Raisin	
8, 10 et 11 octobre	**Les légumes – racines** ***Mardi :*** Potage de radis Rôti de porc (ou de dinde) / Beignets de salsifis / Gouda / Banane **Jeudi :** Jus de carotte et chips de betteraves Bio / Lentilles Bio / Flan de céleri-rave maison / Tartare / Pommes Bio **Vendredi :** Céleri-rave cru rémoulade / Colin sauce verte / Duo de carottes / Lait / Brownie à la betterave Bio	

Menus à thème SCOLAIRES 2019-2020

DATE	MENU A THEME	ILLUSTRATION (présentoirs sur table)
Jeudi 28 novembre	**Menu marseillais** Salade verte Bio et sauce tapenade Bouillabaisse des enfants Crème à la fleur d'oranger Navettes à l'anis	
Mardi 10 décembre	**Menu fruits exotiques** Salade verte sauce litchis Sauté de poulet à la mangue Duo de courgettes Saint-Nectaire Tarte à la noix de coco	
Jeudi 19 décembre	**Menu de Noël** Salade verte Bio Aiguillettes de poulet à l'orange Pommes duchesse Crème anglaise Choco trésor Papillote Clémentine	

ANNEXE 7

Menus améliorés SENIORS 2019

	FOYER BARAILLER	FOYER BELMONDO	FOYER BILLOT	FOYER MORIZOT
JANVIER	**10 janvier**	**24 janvier**		
	Œufs mimosa sur lit de salade *Pavé de saumon sauce citron* *Riz complet de Camargue Bio* *Saint-Nectaire AOP / Camembert* *Mini chou vanille, coulis de chocolat et vanille*	*Jambon cru, beurre, salade* *Tripes à la mode de Caen* *Riz complet de Camargue Bio* *Emmental / Bûche du Pilat* *Galette des rois, papillotte*		–
FEVRIER	**14 février**	**21 février**	**07 février**	
	Terrine de saumon *Choucroute garnie* *Cheddar rouge / Camembert* *Crêpe à la gelée de myrtille, chantilly*	*Salade niçoise* *Lasagnes pur bœuf maison* *Saint-Nectaire AOP / Camembert* *Crêpe à la confiture de fraise, chantilly*	*Salade composée (mâche, tomate cerises, olives noires)* *Lasagnes pur bœuf maison* *Bleu / Coulommiers* *Mini chou vanille, coulis de chocolat et vanille*	
MARS	**21 mars**	**28 mars**		
	Jambon cru, saucisson à l'ail, beurre et cornichon *Cuisse de canette a l'orange* *Endives braisées* *Reblochon AOP / Carré de ligueil* *Flan au caramel*	*Terrine de légumes et mâche* *Tartiflette* *Brie / Munster AOP* *Ile flottante et ses vermicelles au chocolat*		–
AVRIL	**11 avril**	**25 avril**	**02 avril**	
	Salade niçoise *Daube de bœuf provençale* *Tagliatelles* *Fromage de chèvre à l'huile d'olive* *Tarte au pommes*	*Betteraves sur lit de salade* *Daube de taureau AOP* *Riz complet de Camargue Bio* *Chaource AOP / Saint-Paulin* *Sunday vanille fraise (glace)*	*Salade composée (salade, tomate cerise, olive noire, radis)* *Daube de taureau AOP* *Riz complet de Camargue Bio* *Bresse bleu / Coulommiers* *Tarte aux pommes*	
MAI				**23 mai**
	–		–	*Salade de mâche aux radis et croûtons* *Moules* *Frites* *St-Nectaire AOP / Camembert* *Tranche napolitaine (glace)*
JUIN				
		–	–	–

Menus améliorés SENIORS 2019

	FOYER BARAILLER	FOYER BELMONDO	FOYER BILLOT	FOYER MORIZOT
SEPTEMBRE				**26 septembre**
	–		–	*Mâche et noix* *Daube de bœuf provençale* *Gratin dauphinois* *Fourme d'Ambert AOP / Camembert* *Tarte aux pommes*
OCTOBRE	**17 octobre**	**24 octobre**	**03 octobre**	
	Salade niçoise *Lasagnes pur bœuf maison* *Bleu / Chaource AOP* *Tiramisu aux fruits rouges*	*Terrine de légumes* *Gratin dauphinois* *Coulommiers / Chaource AOP* *Eclair à la vanille*	*Salade de mâche* *Aïoli et sa garniture* *Camembert / Abondance AOP* *Tarte aux pommes*	
NOVEMBRE		**21 novembre**	**07 novembre**	
		Salade mâche aux noix *Cassoulet* *Chaource AOP / St-Paulin* *Gâteau à l'ananas*	*Pâté en croûte sur lit de salade* *Lasagnes maison* *Maroilles AOP / Camembert* *Ile flottante*	–
DECEMBRE	**24 décembre NOEL** (MORIZOT)		**31 décembre FIN D'ANNEE** (MORIZOT)	
	Feuilleté au chèvre sur lit de salade *Rôti de veau sauce aux cèpes* *Pommes duchesses & Tomates cerise confites* *Cantal AOP / Coulommiers* *Bûche glacée au chocolat* *Clémentine, Papillotes*		*Pâté en croûte sur lit de salade* *Pavé de saumon sauce oseille* *Poêlée champignons marrons* *Bûche mi-chèvre marinée à l'huile d'olive* *Assortiment de mignardises* *(gâteau au chocolat, chou vanille, salade clémentine pommes kiwi)*	

Annexe 8

Bilan des actions REGALATE 2018-2019

Date	Description de l'action
Novembre 2018	***Animation sensorielle fruits et légumes en collaboration avec Interfel*** *(interprofession des fruits et légumes)* Trois écoles ont bénéficié d'animations autour du poireau, de la pomme, du kaki et du chou rouge. L'objectif était de familiariser les enfants avec ces fruits et légumes d'automne. Outils pédagogiques : Jouer avec le toucher (aliment caché dans un sac), l'odorat (boite à odeur) et le goût (dégustation les yeux fermés) pour découvrir ou redécouvrir ces aliments. - Lundi 26 novembre 2018 : Gimeaux élémentaire 77 enfants, - Mardi 27 novembre 2018 : Gageron élémentaire et maternelle : 30 enfants - Jeudi 29 novembre 2018 : Salin de Giraud élémentaire : 70 enfants.
Mars 2019	***Intervention en classe EPARCA / CPIE – Fabrication des repas par la cuisine centrale*** Jeudi 7 mars : une classe de CP de l'école Amédée Pichot (30 enfants) a bénéficié d'une intervention en classe sur le fonctionnement de la cuisine centrale. Puis en demi-classe les enfants ont dégusté diverses variétés de pommes et retracé le chemin d'un repas grâce à des photos.

Bilan des actions REGALATE 2018-2019

<table>
<tr><th>Date</th><th>Description de l'action</th></tr>
<tr><td>Mars 2019</td><td>
Projet école de lutte contre les déchets à l'école élémentaire de Pont-de-Crau.
Les déchets alimentaires ont été triés et pesés durant 5 jours dans le restaurant scolaire dans le cadre projet global de l'école de lutte contre les déchets.
<table>
<tr><th>Date</th><th>Effectif</th><th>Menu</th></tr>
<tr><td>Lu 18/03</td><td>199 enfants</td><td>Sauté de dinde à l'ananas, riz basmati Bio, gouda, orange</td></tr>
<tr><td>Ma 19/03</td><td>178 enfants</td><td>Salade verte et avocat, pizza au fromage, petits pois Bio, crème dessert à l'avocat maison et langue de chat</td></tr>
<tr><td>Je 21/03</td><td>195 enfants</td><td>Salade de pommes de terre, steak haché de veau au jus, gratin de potiron, pomme Bio</td></tr>
<tr><td>Ve 22 /03</td><td>190 enfants</td><td>Carottes Bio râpées, lamelles d'encornets à l'armoricaine, polenta à la semoule de maïs Bio, reblochon AOP, purée de pommes Bio</td></tr>
<tr><td>Lu 25/03</td><td>202 enfants</td><td>Salade verte aux croûtons, lentilles Bio à la dijonnaise, pommes rösti, chanteneige, cocktail de fruits</td></tr>
</table>
L'action avait pour objectif de sensibiliser les enfants sur le gaspillage alimentaire.
Les enfants se sont bien impliqués les premiers jours (gaspillage < 75 g par enfant) puis, en l'absence de changement de leur environnement, ont relâché leurs efforts (gaspillage > 150 g par enfant). Les résultats ont été transmis au corps enseignant qui n'a pas communiqué les suites données.
Les fiches recettes des plats les moins appréciés ont fait l'objet d'une révision.
</td></tr>
<tr><td>Mars / Avril 2019</td><td>
Pesées de déchets sur menus végétariens
<table>
<tr><th>Date</th><th>Ecoles</th><th>Effectif</th><th>Menu</th><th>Gaspillage</th></tr>
<tr><td>Ve 15/03</td><td>Alyscamps élémentaires</td><td>49 enfants</td><td>Œufs durs Bio mayonnaise, boulettes de soja, ratatouille, cheddar, fruit</td><td>23 %</td></tr>
<tr><td>Je 4/04</td><td>Marie Curie élémentaire</td><td>60 enfants</td><td>Céleri rémoulade, couscous végétal à la semoule Bio et aux graines de courges, Saint-Paulin, orange</td><td>26%</td></tr>
</table>
Un menu végétarien est proposé chaque semaine depuis courant 2018. Les actions de pesées ont pour but de vérifier l'adéquation des recettes avec les goûts des enfants.
</td></tr>
<tr><td>Mai 2019</td><td>
Animation en classe en collaboration avec le CPIE dans le cadre du projet « De la terre à l'assiette »
Lundi 27 mai : deux classes de CP (59 enfants au total) de l'école Benoît Frank ont bénéficié d'une animation sur l'équilibre alimentaire dans le cadre du projet « de la terre à l'assiette », action du cahier ressources pilotée par le CPIE.
L'animation s'est terminée par la dégustation d'une salade de fruits confectionnée par les élèves.

</td></tr>
</table>

Bilan des actions REGALATE 2018-2019

Date	Description de l'action
Mai-juin 2019	***Projet alimentation au centre de loisirs du Plan du Bourg*** L'Eparca est intervenu deux fois dans le projet « alimentation » du centre de loisirs : - Le 29 mai pour sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire - Le 5 juin une seconde fois pour les sensibiliser à l'utilisation de leurs cinq sens au moment des repas Le projet s'est terminé le 26 juin 2019 par un repas à la cantine où les enfants avaient notamment décoré les tables et défini des rôles pour chacun (service des plats, du pain, de l'eau …).
Juin 2019	***Animation en classe en collaboration avec le projet danse du Théâtre d'Arles*** Lundi 3 juin : deux classes de CP (30 enfants au total) de l'école Brassens Camus ont bénéficié d'intervention en classe sur l'équilibre alimentaire (par la diététicienne de l'EPARCA), le lavage des mains, le sommeil et la relaxation (par l'infirmière de la ville d'Arles).
Juin 2019	***Projet alimentation au centre social Mas Clairanne*** L'EPARCA est intervenu 5 après-midis auprès de jeunes d'un groupe de 10 adolescents sur les thèmes de l'équilibre alimentaire, la lecture d'étiquettes (les boissons sucrées) et la quantité de sucre dans les sodas avec la confection d'un panneau. Le projet s'est terminé par le forum santé, où les jeunes ont tenu un bar à jus.

Bilan des actions REGALATE 2018-2019

Date	Description de l'action
Juillet 2019	***Projet gaspillage au centre de loisirs de Plan du Bourg*** Mercredi 17 juillet : afin de faire prendre conscience aux enfants du centre de loisirs du gaspillage, un tri et une pesée de déchet ont été organisés dans la cantine. Les enfants se sont emparés du sujet, la part des absents a été en partie consommée. Date | Effectif | Menu | Gaspillage Lu 17/03 | 21 enfants | Pommes de terre vinaigrette, fileté de poisson pané, ratatouille, fromage fondu, pastèque. | < 5%

Bilan des actions REGALATE 2019-2020

Novembre 2019	***Animation sensorielle fruits et légumes en collaboration avec Interfel (interprofession des fruits et légumes)*** Armelle et Allison, diététiciennes respectivement pour INTERFEL (*L'interprofession des fruits et légumes frais*) et pour l'EPARCA (*A table !*), sont venues faire découvrir ou redécouvrir des fruits et légumes d'automne aux enfants à travers des jeux sur l'odorat, le goût et le toucher. Mangue, nashi, céleri-rave et épinard ont été choisis pour éveiller la curiosité et les sens des enfants. Ce fut aussi l'occasion de leur rappeler l'importance des fruits et légumes dans une alimentation équilibrée. - Mardi 26 novembre : Marie Mauron, 72 enfants - Jeudi 28 novembre : Albaron, 32 enfants Aucun enfant ne connaissait le Nashi, un fruit croquant et juteux !

Crédits textes et photos : Eparca ©

Annexe 9

Renouvellement matériels et mobiliers 2019

SITE	DATE (mandat)	MATERIELS / MOBILIERS	MARQUE	QTT	FOURNISSEUR	MONTANT TTC	NATURE[1]
CC	06/12/2019	RAMBARDE DE PROTECTION CC SELON DEVIS N°	-	1	AXESS INDUSTRIES	1590,90 €	2181
CC	06/12/2019	PLATE-FORME DE RAYONNAGE 2 MARCHES	STEPPER	1	MANUTAN	502,80 €	2188
CC	06/12/2019	ASPIRATEUR EAU ET POUSSIERE	KARCHER	1	MANUTAN	246,00 €	2188
RM	16/12/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300 LITRES	FOSTER	1	SOPRECO GRANDES CUISINES	3210,00 €	2188
RM	10/05/2019	PLAQUE ELECTRIQUE 2 FEUX MARQUE CHARVET	CHARVET	1	BERTELLO	3355,20 €	2188
RM	14/06/2019	MICRO ONDE	LG	1	BERTELLO	163,20 €	2188
RM	02/10/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650 LITRES	FOSTER	1	BERTELLO	2221,20 €	2188
HENRI-WALLON	26/03/2019	ARMOIRE REFRIGEREE 583 litres - GKV6160	LIEBHERR	1	UGAP	1986,60 €	2188
LI FARFANTELLO	12/04/2019	ADOUCISSEUR	RONDEO	1	BERTELLO	729,60 €	2188
LOUBET	02/10/2019	DOUCHETTE AVEC MELANGEUR	-	1	BERTELLO	432,00 €	2188
BRASSENS-CAMUS	16/12/2019	PLONGE 2 BACS ET DOUCHETTE AVEC MELANGEUR	IRYS	1	SOPRECO GRANDES CUISINES	1495,49 €	2188
CLSH FONTVIEILLE	16/12/2019	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650 LITRES	FOSTER	1	SOPRECO GRANDES CUISINES	2221,20 €	2188
ADMINISTRATIFS	06/05/2019	ECRANS LED 22	LIYAMA	6	QUADRIA	601,20 €	2183

En 2019, il a également engagé un programme renouvellement des armoires de rangement inox des restaurants scolaires pour un montant de 22 000 € et la mise en place de la vidéosurveillance à la cuisine centrale pour un montant de 12 000 € (paiement reporté en 2020).

[1] *nature comptable*

ANNEXE 10

L'OPERATION DE REHABILITATION DE LA CUISINE CENTRALE [1]

Bilan des dépenses d'investissement au 31/12/2019

DEPENSES D'INVESTISSEMENT	TOTAL TTC AU 31/12/2019	MANDATS TTC 2019	MANDATS TTC SITUATION AU 31/12/2018	
		VILLE	VILLE	EPARCA
Géomètre	3 540 €			3 540 €
Diagnostic Amiante	1 440 €			1 440 €
Programmiste	24 144 €			24 144 €
Maîtrise d'œuvre	83 231,75 €	4 563,98 €	37 267,77 €	41 400 €
Contrôle technique	5 520 €	1 101,24 €	4 418,76 €	
Contrôle technique charpente métallique	1 800,00 €		1 800,00 €	
CSPS	1 620 €	194,40 €	1 425,60 €	
Travaux	1 391 571,11 €	191 967,49 €	1 199 603,62 €	
Gardiennage conteneurs	19 209,82 €		19 209,82 €	
Clôture PAC	2 920,80 €		2 920,80 €	
Désinfection sanitaire après travaux	2 496,00 €		2 496,00 €	
Total	**1 537 493,48 €**	**197 827,11 €**	**1 466 969,48 €**	**70 524,00 €**

La Ville finance les travaux pour le compte de l'EPARCA depuis le 1er juin 2017.
Les montants engagés par la Ville en 2017 et 2018 ont été remboursés par l'EPARCA par mandat du 24 décembre 2018 (1 269 142,37 €).
Les montants engagés par la Ville en 2019 seront remboursés par l'EPARCA en 2020.

Bilan des dépenses « contentieux » au 31/12/2019

Une action devant le Tribunal administratif a été engagée suite à la découverte de malfaçons.

DEPENSES D'INVESTISSEMENT	MANDATEMENT TTC	
	VILLE	EPARCA
Expert judiciaire Claude Aucher	7 078,89 €	
Avocat Cabinet Niquet Tournaire Chailan	3 360,00 €	
Total	**10 438,89 €**	

Les montants engagés par la Ville en 2019 seront remboursés par l'EPARCA en 2020.

[1] *Nota : Le bilan des travaux réalisés figure dans le rapport d'activité 2019*

Annexe 11

Compte administratif 2019

CHAPITRE	LIBELLE	REALISE		RESTES A REALISER	
		DEPENSES	RECETTES	DEPENSES	RECETTES
011	Charges à caractère général	1 252 046,39 €			
012	Charges de personnel	1 097 974,18 €			
013	Atténuation de charges		32 300,13 €		
042	Opér. Ordre de transfert entre sections	71 657,81 €			
65	Autres charges de gestion courante	22 838,32 €			
67	Charges exceptionnelles	11 412,63 €			
68	Dotations aux provisions	54 913,98 €			
70	Produits sces domaine et ventes diverses		3 000 936,93 €		
75	Autres produits de gestion courante		5,10 €		
77	Produits exceptionnels		1 863,50 €		
78	Reprises sur dotations de provisions		90 444,58 €		
TOTAL SECTION DE FONCTIONNEMENT		**2 510 843,31 €**	**3 125 550,24 €**		
SOLDE D'EXECUTION		614 706,93 €			
REPRISE DU RESULTAT ANTERIEUR (chap. 002)		1 284 673,30 €			
RESULTAT CUMULE DE LA SECTION DE FONCTIONNEMENT		**1 899 380,23 €**			

CHAPITRE	LIBELLE	REALISE		RESTES A REALISER	
		DEPENSES	RECETTES	DEPENSES	RECETTES
001	Résultat d'investissement reporté		215 883,90 €		
040	Opér. d'ordre de transfert entre section		71 657,81 €		
10	Dotations, fonds divers & réserves		181 247,23 €		
20	Immobilisations incorporelles		66 129,34 €		
204	Subventions d'équipement versées			115 000,00 €	
21	Immobilisations corporelles	18 755,39 €		42 717,05 €	
23	Travaux en cours			359 586,00 €	
TOTAL CUMULE SECTION D'INVESTISSEMENT					
RESULTAT CUMULE SECTION D'INVESTISSEMENT		516 162,89 €		- 517 303,05 €	
RESULTAT GLOBAL D'INVESTISSEMENT		**- 1 140,16 €**			