

## CMNE DE ST DIE DES VOSGES

Annexe à la délibération du conseil Municipal en date du .../.../....

### Caractéristiques Financières des Lignes du Prêt Réaménagées

Emprunteur : 000213555 - LE TOIT VOSGIEN

N° Avenant	N° Ligne du prêt	Montants réaménagés hors stock d'intérêts (1)	Intérêt compensateur ou différé Refinancé (1)	Intérêt compensateur ou différé Maintenu (1)	Quotité garantie (en %)	Durée différé d'amortissement (nb Echéances)	Durée remboursement (nb Echéances)	Date prochaine échéance	Périodicité des échéances	Taux d'intérêt actuariel annuel en % (2)	Taux de période en % (2)	Nature du taux ou index	Marge fixe sur index (3)	Modalité de révision (3)	Taux de progressivité d'échéance (3)	Taux de progressivité d'amortissement (3)	Taux prog. annuel plancher des échéances (3)
12426	1011018	261 928,94	0,00	0,00	100,00	0,00	23,00	01/10/2014	A	LA+1,650	2,900	Livret A	1,650	DL	0,000	---	0,000
12426	1061543	455 173,66	0,00	0,00	100,00	0,00	17,00	01/10/2014	A	LA+0,650	1,900	Livret A	0,650	DL	0,000	---	0,000
12426	1062806	279 307,52	0,00	0,00	100,00	0,00	17,00	01/10/2014	A	LA+0,650	1,900	Livret A	0,650	DL	0,000	---	0,000
12426	1062808	126 076,68	0,00	0,00	100,00	0,00	12,00	01/10/2014	A	LA+0,650	1,900	Livret A	0,650	DL	0,000	---	0,000
12426	1062862	45 785,73	0,00	0,00	100,00	0,00	12,00	01/10/2014	A	LA+0,650	1,900	Livret A	0,650	DL	0,000	---	0,000
12426	1097627	1 085 333,07	0,00	0,00	100,00	0,00	19,00	01/04/2015	A	LA+1,200	2,450	Livret A	1,200	DL	0,000	---	0,000
12426	1105613	269 611,21	0,00	0,00	100,00	0,00	25,00	05/10/2014	A	LA+0,770	2,020	Livret A	0,770	DL	0,000	---	0,000
12426	1105616	1 426 492,77	0,00	0,00	100,00	0,00	24,00	05/11/2014	A	LA+1,200	2,450	Livret A	1,200	DL	0,000	---	0,000
12426	1105617	2 660 653,23	0,00	0,00	100,00	0,00	23,00	01/04/2015	A	LA+1,200	2,450	Livret A	1,200	DL	0,000	---	0,000
12426	1195289	133 825,36	0,00	0,00	100,00	0,00	17,00	01/11/2014	A	LA+0,600	1,850	Livret A	0,600	DL	0,000	---	0,000
12426	1195291	78 510,88	0,00	0,00	100,00	0,00	17,00	01/11/2014	A	LA+0,600	1,850	Livret A	0,600	DL	0,000	---	0,000
12426	1223588	470 709,06	0,00	0,00	100,00	0,00	26,00	01/07/2015	A	LA+0,600	1,850	Livret A	0,600	DL	0,000	---	0,000
12426	1223610	321 965,00	0,00	0,00	100,00	0,00	26,00	01/07/2015	A	LA+0,600	1,850	Livret A	0,600	DL	0,000	---	0,000
12426	1223616	188 283,62	0,00	0,00	100,00	0,00	26,00	01/07/2015	A	LA+0,600	1,850	Livret A	0,600	DL	0,000	---	0,000

# CENTRE D'ACTIVITES DE LA PRAIRIE « CAP 6 »

Numéro d'opération : 1107

## COMPTE RENDU D'ACTIVITES A LA COLLECTIVITE au 31/12/2013

### RAPPEL DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE DE L'OPERATION

- \* 31/03/95 : Convention de concession, pour la réhabilitation, la vente, la location et l'exploitation du bâtiment.
- \* 09/02/96 : Acquisition des bâtiments et du terrain.
- \* 26/09/97 : Adoption d'un règlement et division de copropriété
- \* 21/12/98 : Avenant n° 1 à la convention de concession
- \* 02/01/03 : Avenant n° 2 à la convention de concession

NOMBRE D'EMPLOIS SUR LE SITE : 25 (CCER : 5 – MOHR : 1 – SEV : 6 – AFPA : 5 —  
BARLIER-MICHEL : 2 - POLE ECONOMIQUE : comprenant : GESTELIA : 4, AGAPEI : 2).

### RAPPEL DE LA SITUATION PHYSIQUE DE L'OPERATION

	Opération	Loué	Vendu	Taux d'occupation
<b>Surface TOTALE du terrain</b>	4 088 m <sup>2</sup>	-	90 m <sup>2</sup>	
<b>Surface cessible du bâtiment après règlement de copropriété</b>				
1) Rez-de-chaussée	1 694,80 m <sup>2</sup>	1 169,30 m <sup>2</sup>	278,50 m <sup>2</sup>	85 %
2) Etage	775,21 m <sup>2</sup>	68,60 m <sup>2</sup>	466,71 m <sup>2</sup>	69 %
<b>TOTAL</b>	<b>2 470,01 m<sup>2</sup></b>	<b>1 318 m<sup>2</sup></b>	<b>745,21 m<sup>2</sup></b>	<b>84 %</b>
<b>Total parkings</b>	60	17	22	65 %

**NOTE DE CONJONCTURE SUR LES CONDITIONS DE REALISATION DE  
L'OPERATION AU COURS DU DERNIER EXERCICE ECOULE**

**Evolution physique de l'opération**

**Travaux**

Sans objet pour l'année 2013.

**Commercialisation**

Le projet de CAP 6 consiste en la création d'ateliers/bureaux modulables selon la demande et doit permettre l'accueil :

- de petites ou moyennes entreprises, ayant ou non des contraintes spécifiques d'activités, ne disposant pas d'un potentiel de développement suffisant pour envisager une installation neuve ou désirant rester en centre ville
- d'entreprises libérales
- d'activités en création ou restructuration pouvant être favorisées par des conditions économiques avantageuses et temporaires.
- d'activités de formation ou d'animation en direction des PME-PMI

Les occupants actuels de l'immeuble sont :

**CO-PROPRIETAIRES :**

- La SEV : sur 291,80 m<sup>2</sup> au 1<sup>er</sup> étage du bâtiment, plus un local d'archives de 26 m<sup>2</sup> au rez-de-chaussée du bâtiment, depuis 1998.
- CCER VOSGES (Centre de Comptabilité et d'Economie Rurale) : L'aménagement au rez-de-chaussée sur 252,50 m<sup>2</sup>, depuis 2000.
- Docteur MOHR : activité de chirurgie dentaire et d'orthodontie dans un local de 174,91 m<sup>2</sup>, à l'étage, depuis 2005.

**LOCATAIRES :**

- L'implantation de l'AFPA (organisme de formation) sur 634,70 m<sup>2</sup> au rez-de-chaussée en septembre 2003 – *Entrée n° 36 Quai Carnot.*
- L'installation du Cabinet BARLIER-MICHEL (géomètre) : dans le local de 68,60 m<sup>2</sup> situé au 1<sup>er</sup> étage du bâtiment - *Entrée n° 9 Rue Maurice Jeandon.*
- L'implantation du Pôle Economique mi-2004 sur 635,40 m<sup>2</sup> au rez-de-chaussée en août 2004, occupé partiellement par la société GESTELIA depuis 2008, précédemment loué par EDEO et la MAISON DE L'EMPLOI - *Entrée n° 7 Rue Maurice Jeandon.*
- Dans l'emprise du Pôle Economique, sur 58,30 m<sup>2</sup> au rez-de-chaussée, occupé partiellement par la société AGAPEI depuis le 1<sup>er</sup> février 2011, précédemment loué par EDEO et la MAISON DE L'EMPLOI - *Entrée n° 7 Rue Maurice Jeandon.*
- Dans l'emprise du Pôle Economique, sur 16 m<sup>2</sup>, la société INGEUS, en charge du reclassement des salariés de la société IPS - *Entrée n° 7 Rue Maurice Jeandon*

Pour mémoire :

- La MAISON DE L'EMPLOI a quitté les lieux au 31/12/2008 pour un local plus spacieux.
- La Société EDEO a quitté les lieux au 30/06/2008 (dissolution)
- La société ALEXIS (formation et soutien à la création d'entreprises) installée depuis 2005 dans le local de 64,80 m<sup>2</sup> appartenant à la SEV, a quitté les lieux le 31/10/2009 pour un local plus spacieux.
- La Société LAMBERT & BIGEL a quitté les lieux en Août 2009 (liquidation judiciaire)
- Les sociétés VERANIS et AVEC INFORMATIQUE, installées au n° 11 depuis 2003, ont quitté les lieux au 30/05/2010 pour un local plus spacieux (acquisition d'un local sur SAINT-DIE DES VOSGES).
- Le Groupement des Employeurs (GEODE) a quitté les lieux en Septembre 2010 (liquidation judiciaire)
- La Société IPS a quitté les lieux le 31/12/12 suite à l'arrêt de l'activité déodatienne.

LOCAUX DISPONIBLES au 31/12/2013 :

- Un local de 101,50 m<sup>2</sup> situé au 1<sup>er</sup> étage, (entrée n° 13).
- Un local de 134 m<sup>2</sup> situé au 1<sup>er</sup> étage (entrée 9)
- Le local de 84,20 m<sup>2</sup> situé au rez-de-chaussée (entrée n° 11)
- 2 cellules au sein du pôle économique (entrée n° 7)

Les bureaux laissés vacants, notamment dans le pôle économique, sont disponibles soit à la vente, soit à la location.

Le règlement de copropriété établi par Me TABARY a été rejeté par les Hypothèques et a fait l'objet de nombreuses modifications au niveau du découpage des lots. Un nouveau règlement a été établi par l'étude de Me JEANMAIRE pour une signature par l'ensemble des copropriétaires (début de l'année 2014).

**Faits marquants de l'année écoulée :**

La Société INGEUS, dont l'implantation était liée au reclassement du personnel IPS, a quitté le local occupé au rez-de-chaussée, le 15/10/13.

Compte-tenu des difficultés de mise en place du nouveau règlement de copropriété, la cession à l'AFPA du local qu'elle loue depuis 9 ans (entrée 36 Quai Carnot) a été repoussée à plusieurs reprises. Elle devrait intervenir au premier semestre 2014.

**Evolution financière de l'opération**

La Ville de SAINT-DIE DES VOSGES envisage de clôturer cette convention de concession d'ici la fin 2014.

En conséquence, le bilan prévisionnel présenté au 31/12/13 est établi dans cette optique. Il est arrêté à hauteur de 2 960 K€ HT en dépenses et recettes.

Afin d'équilibrer le bilan de l'opération, une participation de la Ville sera versée à hauteur de 265 K€ HT.

Le Directeur Général,

**Pascal BIECHELE**

**VILLE DE SAINT-DIE DES VOSGES**  
**"CAP 6"**  
**BILAN PREVISIONNEL (KEuros HT) AU 31/12/2013**

<b>DEPENSES</b>	<b>Réalisé 31/12/2013</b>	<b>2014 Opération clôturée</b>	<b>BILAN REVISE</b>	<b>Bilan 2 012</b>
Etudes préalables	32		32	32
Acquisitions foncières	110		110	110
Frais d'acquisition	5		5	5
Travaux	1 512	8	1 520	1 570
Charges de gestion	489	27	516	650
Frais de commercialisation	167	18	185	261
Frais de société	265	7	272	269
Frais financiers	272	5	277	296
Frais de liquidation		43	43	45
<b>TOTAL annuel dépenses</b>	<b>2 852</b>	<b>108</b>	<b>2 960</b>	<b>3 238</b>
<b>RECETTES</b>	<b>Réalisé 31/12/2013</b>	<b>2014 Opération clôturée</b>	<b>BILAN REVISE</b>	<b>Bilan 2 012</b>
Cession LEMAITRE	2		2	2
Cession ADS	32		32	32
Cession BECK	40		40	40
Cession SEV	82		82	82
Location LAMBERT / BARLIER	85	6	91	142
Local (Fulmen)	50		50	50
Location L2 - GRAPHISUD IPS	204		204	365
Location ANF	5		5	5
Location @vec informatique	62		62	116
Vente AFPA	406	149	555	556
Cession CER	148		148	148
Location Pôle éco EDEO MDE CTP	198		198	198
Location Pôle éco Gestélia	111	23	134	247
Location Pôle éco AGAPEI	19	7	26	59
Location INGEUS / AVOCAT	3	3	6	
Location GEODE (ex ADS)	28		28	119
Subvention FIL AFPA	305		305	305
Subvention FEDER 1	124		124	124
subvention Pôle éco FIL	201		201	201
subvention Pôle éco FNADT	171		171	171
Produits divers	66		66	67
Participation Ville	150	265	415	208
<b>TOTAL recettes</b>	<b>2 507</b>	<b>453</b>	<b>2 960</b>	<b>3 238</b>
<b>SOLDE</b>	<b>-345</b>	<b>345</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>SOLDE CUMULE</b>	<b>-345</b>	<b>0</b>		
Mouvement temporaire TVA	32	-32	0	
Emprunts mobilisés	667		667	
Emprunts amortis	-667		-667	
Avance bancaire sur subv.			0	
Dépôts de garantie			0	
Avance Ville			0	
Dépenses à régler	4	-4	0	
Recettes à encaisser				
<b>TRESORERIE</b>	<b>-309</b>	<b>309</b>		
<b>TRESORERIE CUMULEE</b>	<b>-309</b>	<b>0</b>		

## ILOT DUCEUX

### COMPTE RENDU D'ACTIVITES A LA COLLECTIVITE DE LA SEV au 31/12/2013

#### RAPPEL DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE DE L'OPERATION

- \* 04/07/91 : Signature du traité de concession avec la Ville de SAINT-DIE DES VOSGES
- \* 03/11/95 : Signature de l'avenant n° 1 au traité de concession, prolongeant la durée de la Concession au 11/07/1997.
- \* 13/10/97 : Signature de l'avenant n° 2 au traité de concession, prolongeant la durée de la Concession au 11/07/2000.
- \* 07/01/02 : Signature de l'avenant n° 3 au traité de concession, prolongeant la durée de la Concession au 11/07/2002
- \* 01/02/03 : Signature de l'avenant n° 4 au traité de concession (mise en conformité avec loi SRU).
- \* 20/12/04 : Signature de l'avenant n° 5 au traité de concession (extension du périmètre et prolongation de la durée de la convention au 31/12/2012.
- \* 27/03/07 : Signature de l'avenant n°6 au traité de concession (renforcement du pôle Virturéal)
- \* 24/09/12 : Signature de l'avenant n° 7 au traité de concession, prolongeant la durée de la Concession au 31/12/2016.

#### RAPPEL DE LA SITUATION PHYSIQUE DE L'OPERATION

Surface de l'ilot :	4 000 m <sup>2</sup>
Surface constructible :	2 620 m <sup>2</sup>
Surface construite :	2 590 m <sup>2</sup>
• Ateliers relais	333 m <sup>2</sup>
• CEI	441 m <sup>2</sup>
• CIRTES	386 m <sup>2</sup>
• TOIT VOSGIEN	530 m <sup>2</sup>
• CIRTES extension	400 m <sup>2</sup>
• Ateliers relais (2ème T.)	500 m <sup>2</sup>

Emplois implantés sur le site : 60 (CIRTES 25, INSIC : 35)

**NOTE DE CONJONCTURE SUR LES CONDITIONS DE REALISATION DE L'OPERATION AU  
COURS DU DERNIER EXERCICE ECOULE**

**Evolution physique de l'opération**

Les travaux de construction des différents bâtiments ainsi que les travaux d'aménagement de l'ilot (VRD et espaces verts) sont totalement achevés à ce jour, y compris la deuxième tranche des ateliers relais (500 m<sup>2</sup>).

La volonté de développement du pôle technologique VIRTUREAL a conduit à l'engagement d'une réflexion plus globale sur les espaces disponibles à proximité du site.

Dans la perspective d'élargir le champ de leurs activités, le centre CIRTES et GIP Insic ont complété leur offre par l'implantation d'une plate-forme d'innovation labélisée : la plateforme INORI.

Cette plateforme a pour vocation de proposer aux entreprises des moyens mutualisés pour réaliser des essais, définir des outils de production et mettre au point de nouveaux procédés industriels.

La plateforme INORI d'une surface de l'ordre d'environ 1 000 m<sup>2</sup> se construit actuellement face au CIRTES et GIP Insic. Les travaux de construction ont démarré début décembre 2013 pour une livraison du bâtiment prévue courant novembre 2014.

**Evolution financière de l'opération**

La Ville de SAINT-DIE DES VOSGES envisage de clôturer cette convention de concession d'ici la fin 2014.

En conséquence, le bilan prévisionnel présenté au 31/12/13 est établi dans cette optique. Il est arrêté à hauteur de 474 K€ HT en dépenses et recettes.

Afin d'équilibrer le bilan de l'opération, une participation de la Ville sera versée à hauteur de 170 K€ HT.

Le Directeur Général,

Pascal BIECHELE

**VILLE DE SAINT-DIE DES VOSGES**  
**Ilot DUCEUX**  
**BILAN PREVISIONNEL (KEuros HT) au 31/12/2013**

Fin contractuelle au 31/12/2016

DEPENSES	Réalisé au 31/12/2013	2014	BILAN REVISE	Bilan au 31/12/2012
* Acquisitions	133		133	443
* Frais de libération des immeubles	17		17	17
* Etudes préopérationnelles	31		31	31
* Travaux	95		95	95
* Maitrise d'oeuvre	14		14	14
* Divers/imprévus/ autres frais	87	8	95	75
* Frais financiers	40	5	45	74
* Maitrise d'ouvrage	29	8	37	99
* Frais de liquidation		7	7	26
<b>TOTAL DES DEPENSES</b>	<b>446</b>	<b>28</b>	<b>474</b>	<b>874</b>

RECETTES	Réalisé au 31/12/2013	2014	BILAN REVISE	Bilan au 31/12/2012
* Coût de participation aux travaux d'aménag.:				
- Ateliers relais 1ère tranche	25		25	25
- Ateliers relais 2ème tranche	40		40	40
- CEI	34		34	34
- CIRTES	29		29	29
- EXTENSION CIRTES	34		34	34
* Coût de participation au foncier :				
- Ateliers relais 1ère tranche	10		10	10
- Ateliers relais 2ème tranche	16		16	16
- CEI	13		13	13
- CIRTES	12		12	12
- EXTENSION CIRTES	13		13	13
Cession terrain plate forme INORI (AC 10)		60	60	370
cession AC 569 (ex ADAM)			0	100
* Autres produits	18		18	23
			0	0
Subventions (25%)			0	0
Participation de la Ville		170	170	155
<b>TOTAL DES RECETTES</b>	<b>244</b>	<b>230</b>	<b>474</b>	<b>874</b>

<b>SOLDE</b>	<b>-202</b>	<b>202</b>	<b>0</b>
Mouvement temporaire de TVA	11	-11	0
Avance Ville			0
			0
TRESORERIE	-191	191	0
<b>TRESORERIE CUMULEE</b>	<b>-191</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**ECOPARC DES GRANDES CROISSETTES**

N° D'OPÉRATION : 1 121

**COMPTE RENDU D'ACTIVITE ANNUEL A LA  
COLLECTIVITE  
AU 31/12/2013**

**RAPPEL DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE DE  
L'OPERATION**

- 17/12/2007 : Concession d'aménagement
- 27/03/2007 : Approbation dossier création
- 24/09/2010 : Approbation de la révision simplifiée du PLU relative à l'Ecoparc
- 04/03/2011 : Approbation du dossier de création modificatif et du dossier de réalisation

**RAPPEL DE LA SITUATION PHYSIQUE DE L'OPERATION**

	<b>TOTAL</b>
Surface Projet en m2 :	190 000
Surface Acquise en m2	88 375
Surface restant à acquérir en m2 :	89 650
Surface cessible en m <sup>2</sup>	101 277
Surface vendue en m <sup>2</sup>	21 077
Taux de commercialisation en %	20,81 %

## **NOTE DE CONJONCTURE SUR LES CONDITIONS DE REALISATION DE L'OPERATION AU COURS DU DERNIER EXERCICE ECOULE**

### **Foncier**

L'année 2013 a permis de préparer la viabilisation des tranches 2 et 3 et de réaliser les travaux de défrichement de la zone.

La SEV et la Ville maîtrisent maintenant plus de 85% du foncier de la ZAC.

### **Procédure réglementaire**

- Le dossier modificatif de création et le dossier de réalisation ont été approuvés lors d'une même séance du conseil municipal le 4 mars 2011.
- Le PLU a été révisé le 24 septembre 2010 pour intégrer la ZAC dans le document d'urbanisme.
- Le dossier loi sur l'eau a été porté à connaissance et réceptionné par le Préfet le 22 novembre 2010.
- Arrêtés de la DRAC dans le cadre de la procédure de diagnostic volontaire pour l'archéologie préventive le 13/07/2010.
- Validation de la convention de sondages préventifs avec l'opérateur national (INRAP) le 15 décembre 2010.
- Autorisation préfectorale de défrichement des tranches 2 et 3 obtenue le 21 novembre 2012.
- Arrêtés de la DRAC dans le cadre de la procédure de diagnostic volontaire pour l'archéologie préventive le 13/05/2013 pour les tranches 2 et 3.

### **Etudes réalisées :**

- Ensemble des études nécessaires au dossier de création.
- Etude faune/flore.
- Avant Projet (études de Maîtrise d'œuvre).
- Approche Environnementale de l'Urbanisme
- Mission complète Maîtrise d'œuvre réalisée pour la tranche 1
- Etudes de Maîtrise d'œuvre jusqu'au PRO pour les tranches 2 et 3, lequel reste à valider dans le cadre d'une recherche d'optimisation des coûts de travaux.

### **Evolution physique de l'opération**

La première tranche des travaux d'aménagement est finie. La Maison d'Accueil Spécialisé est ouverte depuis mi-2012 et les travaux de la maison de retraite et de l'ambulancier CHOSEROT sont en cours et seront achevés en 2014.

### Commercialisation

Sur les 19ha de la zone, le projet prévoyait de laisser une bonne partie des terrains à l'état naturel, afin de préserver une trame verte faisant office de corridor écologique vers la Meurthe, mais aussi à cause de contraintes topographiques.

Les seules surfaces viabilisées ont été vendues.

Les deux projets de commercialisation validés en 2012, ont été concrétisés, à savoir la vente de la parcelle de la Maison d'Accueil Spécialisée (13 000m<sup>2</sup>) et celle de la Maison de retraite (5 770m<sup>2</sup>).

La dernière parcelle commercialisable en tranche 1 a été vendue à la SCI CHOSEROT en novembre 2012.

### Evolution financière de l'opération

**Compte tenu de l'évolution de l'opération, la collectivité a décidé de ne pas poursuivre le projet.**

En effet, la démarche AEU de l'opération induit des surcoûts d'opération.

A cela s'ajoute la raréfaction des subventions : malgré les 14 000 euros versés par l'ADEME et le Conseil Régional afin de financer les études liées à l'AEU et les 250 000 euros du Conseil Régional qui devaient financer les travaux des tranches 2 et 3 qui ne seront pas réalisés. Cette dernière subvention ne sera donc pas perçue.

Le bilan prévisionnel prenant en compte cette évolution est joint en annexe.

Le budget global d'opération est actualisé à 1 713 k€ HT.

Pour mémoire, la participation initiale de la ville était de 529 000€ et a déjà été perçue en totalité (en 2008 (300 000€) et en 2012 (229 000 €)).

Pour l'année 2014, une participation d'équilibre au prix de vente est appelée en vertu de l'article 12.2 du traité de concession, la Ville de Saint-Dié-des-Vosges ayant en effet consenti des prix de vente inférieurs au bilan équilibré approuvé par cette dernière :

#### 1 - Vente du terrain de la Maison Mosaïque (13 000 m<sup>2</sup>)

Cédé à la demande de la Ville de Saint-Dié-des-Vosges à 287 430 euros HT soit 357 500(22,11 euros HT soit 27,50 euros TTC/m<sup>2</sup>) par la SEV au lieu d'une cession conforme au prix d'équilibre du bilan financier prévisionnel validé par la Collectivité, soit : 35 € HT/m<sup>2</sup>, soit : 455 000 euros HT, soit un manque à gagner en recette d'un montant de 167 570 euros HT soit 200 413,72 euros TTC

#### 2 - Vente du terrain de la Maison de retraite (5 770 m<sup>2</sup>)

Cédé à la demande de la Ville de Saint-Dié-des-Vosges à l'euro symbolique par la SEV au lieu d'une cession conforme au prix d'équilibre validé par la Collectivité, soit : 35 € HT/m<sup>2</sup>, soit : 201 950 € HT, soit un manque à gagner en recette d'un montant de 201 949 euros HT.

- **Soit un total de 369 520 euros HT (441 944,72 euros TTC).**

**Pour mémoire l'article 12.2 de la concession est rappelé ci-dessous :**

**12.2** - *L'Aménageur notifie à la Collectivité concédante, en vue de recueillir son accord, les noms et qualités des attributaires éventuels, ainsi que le prix et les modalités de paiement. Cet accord est valablement donné par la personne désignée à l'article 33 ci-après.*

*Si le Concédant impose un prix de cession inférieur à celui résultant du bilan ci annexé, la participation du Concédant prévue à l'article 16 ci-après sera augmentée de la différence entre le montant tel qu'il aurait dû résulter de ce calcul et du prix effectivement payé par l'acquéreur.*

*Il en va de même si les conditions de paiement imposées par le Concédant entraînent pour le Concessionnaire une charge financière supplémentaire par rapport à celle résultant du bilan prévisionnel annexé à la présente concession*

*Tout refus du Concédant d'agréer un acquéreur dont le projet de construction répond aux objectifs de l'opération d'aménagement pourra ouvrir droit pour l'Aménageur à compensation des conséquences financières qui en résultent.*

Pour ce bilan de clôture prévisionnel, une participation d'équilibre de 381 000 euros s'avère nécessaire.

La participation cumulée de la collectivité est donc de :

- 369 520 euros HT
- 381 000 euros HT

**Soit un total de 750 520 euros HT.**

**Conclusion**

La fin de l'année 2014 sera consacrée à la clôture des comptes de l'opération et la formalisation d'un avenant prenant en compte ces participations.

Le Directeur Général,  
Pascal BIECHELE

**VILLE DE SAINT-DIE DES VOSGES**  
**EcoParc des Grandes Croisettes**  
**BILAN PREVISIONNEL (KEuros) AU 31/12/2013**

concession expirant le 17 décembre 2017

<b>DEPENSES</b>	<b>Réalisé 31/12/2013</b>	<b>Prévisions 2014</b>	<b>BILAN REVISE</b>	<b>BILAN RAG 31/12/2012</b>
Etudes préalables	38		38	126
Acquisitions foncières	744		744	1 286
Mission d'expropriation	5		5	5
Travaux	350	125	475	3 632
Honoraires MOE sur études et travaux	202	3	205	328
Honoraires techniques	1		1	69
Frais divers	28	8	36	65
Frais de commercialisation	32		32	325
Frais de société	66	8	74	210
Frais financiers	65	15	80	283
Frais de liquidation		23	23	15
<b>TOTAL annuel dépenses HT</b>	<b>1 531</b>	<b>182</b>	<b>1 713</b>	<b>6 344</b>
<b>RECETTES</b>	<b>Réalisé 31/12/2013</b>	<b>Prévisions 2014</b>	<b>BILAN REVISE</b>	<b>BILAN RAG 31/12/2012</b>
Cessions terrains (activités et artisanat)	397		397	
Cession bâti rue Croix Mission			0	110
Loyers	13	3	16	12
Subvention ADEME AEU	7	0	7	7
Subv Conseil Régional AEU	7	0	7	7
Subventions			0	365
Participation ville	529	381	910	529
Participation au prix d'équilibre		369	369	
Participation constructeur	7		7	27
<b>TOTAL annuel recettes HT</b>	<b>960</b>	<b>753</b>	<b>1 713</b>	<b>1 057</b>
<b>SOLDE HT</b>	<b>-571</b>	<b>571</b>	<b>0</b>	<b>-5 287</b>
<b>SOLDE CUMULE</b>	<b>-571</b>	<b>0</b>		
Mouvement temporaire TVA	24	-24	0	
Emprunts mobilisés	486		486	486
Emprunts amortis	-203	-283	-486	-486
Avance Ville			0	
Restitution avance Ville			0	
Dépenses à régler	12	-12		
<b>TRESORERIE</b>	<b>-252</b>	<b>252</b>		
<b>TRESORERIE CUMULEE</b>	<b>-252</b>	<b>0</b>		

**PARC D'ACTIVITES D'HELLIEULE 4**

N° D'OPÉRATION : 1 103

**COMPTE RENDU ANNUEL A LA COLLECTIVITE**  
**AU 31/12/2013**

**RAPPEL DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE DE L'OPERATION**

- 28/06/91 : Lancement de la concertation en vue de la création d'une ZAC
- 12/07/91 : Déclaration d'Utilité Publique
- 04/10/91 : Création de la ZAC
- 16/11/91 : Mise enquête PAZ-RAZ
- 20/12/91 : Approbation du dossier de réalisation de ZAC
- 07/10/94 : Avenant n° 1 à la convention de concession
- 26/06/98 : Modification du PAZ (lancement de la procédure)
- 04/06/99 : Modification de PAZ (approbation de la procédure)
- 30/06/97 : Avenant n° 2 à la convention de concession
- 17/04/01 : Avenant n° 3 à la convention de concession
- 02/01/03 : Avenant n° 4 à la convention de concession
- 05/12/06 : Avenant n° 5 à la convention de concession
- 02/04/10 : Avenant n° 6 à la convention de concession

**RAPPEL DE LA SITUATION PHYSIQUE DE L'OPERATION**

	<b>TOTAL</b>
Surface cessible en M2	215 237
Surface vendue en M2	193 649
Taux de commercialisation en %	89,05
Stock disponible en M2	<b>21 588</b>

**NOTE DE CONJONCTURE SUR LES CONDITIONS DE REALISATION DE L'OPERATION AU COURS DU DERNIER EXERCICE ECOULE**

**Evolution physique de l'opération**

**Travaux**

L'opération n'a pas fait l'objet de travaux durant la période.

**Commercialisation**

La zone d'activités d'Hellieule IV est destinée principalement à l'implantation d'activités industrielles, scientifiques et techniques, artisanales.

Souhaitant disposer d'une réserve foncière dans le cas d'un développement d'activité, la société SALVECO a sollicité la SEV en vue de l'acquisition d'une parcelle de 4 000 m<sup>2</sup> contigüe aux terrains appartenant déjà à la société ; l'acte de vente devrait être régularisé courant 2014.

**Evolution financière de l'opération**

Le bilan du parc d'activités Hellieule 4, arrêté au 31/12/2013 fait apparaître un poste de dépenses, s'élevant à 2 908 K€ HT, et un poste de recettes à 2 908 K€ HT.

Afin d'équilibrer le bilan d'opération, une partie de l'avance remboursable à la ville sera transférée en participation définitive à hauteur de 184 K€.

**Conclusion**

Le solde des terrains disponibles représentera une surface de 17 588 m<sup>2</sup>, dont une partie en PPRI (plan de prévention du risque inondation) zone bleue.

Ce foncier devra être cédé au prix de 19, 30 € HT / m<sup>2</sup> pour équilibrer le bilan financier de l'opération.

La durée de la concession ayant été arrêtée au 31/12/2013 par voie d'avenant n°6 du 02/04/2010, il est proposé à la collectivité de clôturer l'opération.

Directeur Général,

BICHELE

Le

Pascal

**VILLE DE SAINT-DIE DES VOSGES**

**Parc d'activités d'HELLIEULE 4**

**BILAN PREVISIONNEL (KEuros HT) AU 31/12/13**

Fin contractuelle au 31/12/2013

<b>DEPENSES</b>	<b>Réalisé 31/12/2013</b>	<b>2014 (clôture concession)</b>	<b>BILAN REVISE</b>	<b>Bilan 2012</b>
Etudes	65		65	65
Acquisitions	336		336	336
Travaux/maîtrise d'œuvre	1 845		1 845	1 957
Charges de gestion	35	4	39	47
Rémunération SEV	141	0	141	148
Frais financiers court terme	112		112	112
Frais financiers sur emprunt	91		91	91
Frais de gestion financière	60	1	61	66
Frais sur ventes	163	7	170	192
Frais de liquidation		48	48	48
<b>TOTAL annuel dépenses</b>	<b>2 848</b>	<b>60</b>	<b>2 908</b>	<b>3 062</b>
<b>TOTAL CUMULE dépenses</b>	<b>2 848</b>	<b>2 908</b>	<b>2 908</b>	
<b>RECETTES</b>	<b>Réalisé 31/12/2013</b>	<b>2014</b>	<b>BILAN REVISE</b>	<b>Bilan 2012</b>
Participation Ville	244	184	428	244
Cessions :				
Réalisées	1 119		1 119	1 119
A réaliser		68	68	407
Autres produits	8		8	7
Subventions FIL	1 285		1 285	1 285
<b>TOTAL recettes</b>	<b>2 656</b>	<b>252</b>	<b>2 908</b>	<b>3 062</b>
<b>TOTAL CUMULE recettes</b>	<b>2 656</b>	<b>2 908</b>	<b>2 908</b>	
<b>SOLDE</b>	<b>-192</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	
<b>SOLDE CUMULE</b>	<b>-192</b>	<b>0</b>		
Mouvement temporaire TVA	2	-2		
Emprunts mobilisés	229		229	
Emprunts amortis	-229		-229	
Avance Ville	305	-305	0	
Dépenses à régler				
<b>TRESORERIE</b>	<b>115</b>	<b>-115</b>		
<b>TRESORERIE CUMULEE</b>	<b>115</b>	<b>0</b>		

# AMENAGEMENT D'HERBAVILLE – LES TIGES

## COMPTE RENDU D'ACTIVITES A LA COLLECTIVITE

AU 31/12/2013

### RAPPEL DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE DE L'OPERATION

- 28/06/96 : Convention de concession à la SEV.
- 23/06/00 : Avenant n°1 à la convention de concession afin d'intégrer le périmètre du secteur des Tiges.
- 02/01/03 : Avenant n° 2 à la convention de concession pour mise en conformité de la convention avec la loi SRU (du 13/12/2000)
- 31/03/06 : Avenant n° 3 à la convention de concession pour extension du périmètre sur celui de la ZAD (zone d'aménagement différé) préexistante (Herbaville-Hellieule)
- 28/12/12 : Avenant n° 4 à la convention de concession prolongeant sa durée au 28/06/2017.

### RAPPEL DE LA SITUATION PHYSIQUE DE L'OPERATION

	Herbaville	Les Tiges	Etangs	Divers (délaissés DDE)	TOTAL
Surface totale (m2)	219 000	73 968	328 445	20 060	641 473
Surface acquise (m2)	164 000	73 968	328 445	20 060	586 473
Surface cessible (m2)	140 000	73 968	328 445	20 060	562 473
Surface vendue (m2)	90 000	73 968	328 445	20 060	512 473
Taux commercialisation (%)	64,28	100	100	100	91,11
Stock disponible	<b>50 000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50 000</b>

**NOTE DE CONJONCTURE SUR LES CONDITIONS DE REALISATION DE L'OPERATION AU  
COURS DU PREMIER EXERCICE ECOULE**

**EVOLUTION PHYSIQUE DE L'OPERATION**

**TRAVAUX**

La plateforme située à côté du centre de sécurité routière GEOPARC est opérationnelle afin de recevoir une implantation pour un projet structurant.

Des travaux de finition ont été réalisés tels que la pose de garde-corps sur les ouvrages hydrauliques, la sécurisation de la station de pompage (clôture, grille d'obturation) et reprise des plantations.

En 2010, des travaux de mise en sécurité de la plateforme (clôture et mise en place de deux gabarits de limitation de hauteur) ont été effectués au mois de juin.

En mars 2013, des travaux ont été réalisés afin d'achever la viabilisation intégrale de la plateforme.

**COMMERCIALISATION**

Les terrains disponibles sur la zone d'activités d'Herbaville permettent l'implantation d'activités industrielles, artisanales, scientifiques et techniques et / ou le développement d'activités liées au sport, au tourisme et aux loisirs.

La plateforme d'Herbaville (située face au circuit GEOPARC) a suscité l'intérêt d'un porteur de projet dans le courant de l'année 2012. Ce dernier a signifié son intérêt pour y développer un projet de « lasergame » sur une surface de terrain de 2000 m<sup>2</sup>.

L'acte de vente a été signé en août 2012, l'autorisation du concédant ayant été obtenue.

Les travaux de construction du bâtiment ont débuté fin d'année 2012 pour brusquement se stopper au premier trimestre de l'année 2013 sans que la SEV en connaisse réellement la raison.

La SEV est également sollicitée ponctuellement dans le cadre de la mise à disposition de tout ou partie de la plateforme ; pour les mois de juin et août 2014, des demandes ont été formulées par « l'Association Sportive de l'Automobile Club Lorrain » dans le cadre de l'implantation du parc d'assistance du Rallye de Lorraine, ainsi que par l'association du « Parti d'en Rire », dans le cadre d'un vide grenier.

A ce jour, le foncier disponible sur la zone représente une surface approximative de 50 000 m<sup>2</sup>.

**EVOLUTION FINANCIERE**

La Ville de SAINT-DIE DES VOSGES envisage de clôturer cette convention de concession d'ici la fin 2014.

En conséquence, le bilan prévisionnel présenté au 31/12/13 est établi dans cette optique. Il est arrêté à hauteur de 6 383 K€ HT en dépenses et recettes.

Afin d'équilibrer le bilan de l'opération, une participation de la Ville sera versée à hauteur de 1 627 K€ HT, avant remboursement par la SEV de l'avance de 305 K€.

Le Directeur Général,

**Pascal BIECHELE**

**VILLE DE SAINT-DIE DES VOSGES**  
**Parc d'activités d'HERBAVILLE**  
**BILAN (K€ HT) AU 31/12/2013**

fin contractuelle au 28/06/2017

DEPENSES	Réalisé au	2014	BILAN	BILAN
	31/12/2013	(clôture concession)	REVISE	31/10/2012
Etudes	210		210	186
Acquisitions+frais	859		859	859
Travaux	3 794		3 794	3 802
Honoraires sur travaux	228		228	220
Autres dépenses	55		55	55
Rémunération SEV	332		332	330
Frais financiers court terme	231	10	241	229
Frais financiers sur emprunt	203		203	215
Frais de gestion financière	106	8	114	121
Frais sur ventes	332		332	474
Frais de liquidation		15	15	15
<b>TOTAL annuel dépenses</b>	<b>6 350</b>	<b>33</b>	<b>6 383</b>	<b>6 506</b>
<b>TOTAL CUMULE dépenses</b>	<b>6 350</b>	<b>6 383</b>	<b>6 383</b>	<b>6 506</b>
RECETTES	Réalisé au	A réaliser	BILAN	BILAN
	31/12/2013	en 2014	REVISE	31/10/2012
Participation Ville	229	1 627	1 856	409
Cessions :			0	0
Réalisées	1 266		1 266	1 266
A réaliser			0	1 577
Autres produits	82	1	83	76
Subvention FIL - Acquisition	191		191	191
Subvention FIL - travaux	1 213		1 213	1 213
Subvention FNADT	610		610	610
Subvention FEDER	1 164		1 164	1 164
Acomptes sur compromis			0	0
<b>TOTAL recettes</b>	<b>4 755</b>	<b>1 628</b>	<b>6 383</b>	<b>6 506</b>
<b>TOTAL CUMULE recettes</b>	<b>4 755</b>	<b>6 383</b>	<b>6 383</b>	<b>6 506</b>
<b>SOLDE</b>	<b>-1 595</b>	<b>1 595</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>SOLDE CUMULE</b>	<b>-1 595</b>	<b>1</b>		
Mouvement temporaire TVA	39	-39	0	
Emprunts mobilisés	1 220		1 220	
Emprunts amortis	-1 220		-1 220	
Avance Ville versée	305	-305	0	
Avance ville à rembourser			0	
Dépenses à régler			0	
Recettes à encaisser				
<b>TRESORERIE</b>	<b>-1 251</b>	<b>1 251</b>		
<b>TRESORERIE CUMULEE</b>	<b>-1 251</b>	<b>0</b>		

**PARC D'ACTIVITES DE LA MADELEINE**

N° D'OPÉRATION : 1 117

**RAPPORT ANNUEL DE GESTION A LA COLLECTIVITE**  
**AU 31/12/2013**

**RAPPEL DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE DE L'OPERATION**

- 15/12/00 : convention de mandat d'études et de négociations foncières
- 02/01/03 : convention publique d'aménagement
- 29/06/06 : avenant n° 1 à la convention

**RAPPEL DE LA SITUATION PHYSIQUE DE L'OPERATION**

	<b>TOTAL</b>
Surface cessible en M2	25 769
Surface vendue en M2	25 769
Taux de commercialisation en %	100
Stock disponible en M2	0

**NOTE DE CONJONCTURE SUR LES CONDITIONS DE REALISATION DE L'OPERATION AU COURS  
DU DERNIER EXERCICE ECOULE**

**Foncier**

L'ensemble de l'emprise foncière du site de la Madeleine a été acquis à l'amiable en 2003. Suite à la cession à la ville pour l'Euro symbolique de l'ancien hangar pour un projet public, et après abandon de ce projet, la ville a rétrocédé fin 2005 à la SEV le terrain d'assiette et le hangar pour l'Euro symbolique.

Ce dernier a été cédé à Monsieur MARTINUZZI (IMMINVEST) qui l'a entièrement restauré pour y implanter la société de carrelage MCD, le restaurant LE ROYAL et le cabinet de géomètres GEODATIS.

**Procédure réglementaire**

Un dossier de ZAC a été élaboré et approuvé en 2004.

**Evolution physique de l'opération**

Les travaux d'aménagement se sont achevés en 2006. Seuls des branchements ont été réalisés au fur et à mesure des implantations.

Les travaux de construction de l'Hôtel de Police ont été achevés en Septembre 2010 et le bâtiment a été livré aux utilisateurs le 04/10/10.

**Commercialisation**

Après la cession du terrain d'assiette de l'Hôtel de Police, le site est totalement commercialisé.

**Evolution financière de l'opération**

La Ville de SAINT-DIE DES VOSGES envisage de clôturer cette convention de concession d'ici la fin 2014.

En conséquence, le bilan prévisionnel présenté au 31/12/13 est établi dans cette optique. Il est arrêté à hauteur de 8 514 K€ HT en dépenses et recettes.

Afin d'équilibrer le bilan de l'opération, une participation de la Ville sera versée à hauteur de 443 K€ HT.

Le Directeur Général,

Pascal BIECHELE

**VILLE DE SAINT-DIE DES VOSGES**  
**SITE DE LA MADELEINE**  
**BILAN PREVISIONNEL (K€uros HT) AU 31/12/2013**

<b>DEPENSES</b>	<b>Réalisé au 31/12/2013</b>	<b>Clôture opération en 2014</b>	<b>BILAN REVISE</b>	<b>Bilan déc.-09</b>
Etudes préalable	122		122	105
Acquisitions foncières	681		681	681
Frais d'acquisition	6		6	6
Travaux y compris Moe	4 888	70	4 958	4 770
Autres dépenses	293	5	298	485
Frais de commercialisation	117		117	237
Frais de société	344		344	117
Frais de gestion financière	139	12	151	163
Frais financiers	150	30	180	190
Redevance crédit bail	1 152	372	1 524	752
Frais de liquidation / clôture		133	133	68
<b>TOTAL annuel dépenses</b>	<b>7 892</b>	<b>622</b>	<b>8 514</b>	<b>7 574</b>

<b>RECETTES</b>	<b>Réalisé au 31/12/2013</b>	<b>2014</b>	<b>BILAN REVISE</b>	
Cessions de terrain	1 139		1 139	1 139
Cession terrain HDP à crédit-bailleur	154		154	5 400
Cession bâtiment à crédit-bailleur	5 064		5 064	
Loyers hôtel de police	1 158	376	1 534	772
Rétrocession frais crédit bail			0	182
Subvention FEDER	67		67	67
Subvention FIL	101		101	101
Participation ville		443	443	0
Produits divers	12		12	12
<b>TOTAL recettes</b>	<b>7 695</b>	<b>819</b>	<b>8 514</b>	<b>7 673</b>
<b>SOLDE</b>	<b>-197</b>	<b>197</b>	<b>0</b>	<b>99</b>
<b>SOLDE CUMULE</b>	<b>-197</b>	<b>0</b>		
Mouvement TVA			0	0
Emprunts mobilisés			0	0
Emprunts amortis			0	0
Avance Ville			0	0
Dépôts de garantie			0	0
Dépenses à régler			0	0
<b>TRESORERIE</b>	<b>-197</b>	<b>197</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TRESORERIE CUMULEE</b>	<b>-197</b>	<b>0</b>		

## GRANDE PRAIRIE

N° D'OPÉRATION : 1 120

### COMPTE RENDU ANNUEL A LA COLLECTIVITE AU 31/12/2013

#### RAPPEL DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE DE L'OPERATION

- 03/04/1998 : concession d'aménagement.
- 31/03/2006 : avenant de prolongation jusqu'à 9 avril 2013 (15 ans).
- 19/04/2011 : avenant n° 2 de prolongation jusqu'au 2 avril 2023 (25 ans)

#### RAPPEL DE LA SITUATION PHYSIQUE DE L'OPERATION

	TOTAL
Surface totale :	10 ha
Surface cessible en m <sup>2</sup>	37 755 m <sup>2</sup> (phase 1)
	44 510 m <sup>2</sup> (phase 2)
Surface vendue en m <sup>2</sup>	0
Taux de commercialisation en %	0
Stock disponible en M2	0

## **NOTE DE CONJONCTURE SUR LES CONDITIONS DE REALISATION DE L'OPERATION AU COURS DU DERNIER EXERCICE ECOULE**

### **Foncier**

Le périmètre défini dans la cadre de la concession est d'environ 10 ha.

Sur ces 10 ha, 46 546 m<sup>2</sup> environ ont été acquis à l'amiable au cours de l'année 2011. Le reste du foncier appartient à des industriels ou autres propriétaires privés récalcitrants.

Au regard du mitage foncier et des équipements de voirie nécessaires à l'aménagement de la zone, la surface cessible représenterait environ 37 500 m<sup>2</sup> pour la première tranche de travaux.

### **Etudes réalisées :**

- Dossier loi sur l'eau,
- Etude d'impacts,
- Etude phytosanitaire,
- Etude préliminaire,
- Etude de faisabilité
- Sondages de sol
- Levés topographiques
- AVP.
- Complément dossier loi sur l'eau
- Etude complémentaire faune flore

### **Evolution physique de l'opération**

Dans le cadre des études réalisées, de lourdes contraintes environnementales ont été relevées sur le site :

- Deux espèces de papillons protégés (ainsi que leur habitat) nécessitant la constitution d'un dossier de demande de dérogation des espèces protégées démontrant notamment les raisons de l'intérêt public majeur du projet,
- La présence d'une zone humide sur la quasi-totalité de la surface impliquant la compensation par une récréation ou une restauration de la zone humide dégradée et dont la gestion doit être garantie à long terme.  
Cette zone humide, nouvellement créée ou restaurée doit se trouver dans le même bassin versant que la zone humide détruite et couvrir une surface deux fois supérieure à celle dégradée soit dans le cas présent une superficie minimale de 13ha.

La surface urbanisable étant extrêmement restreinte, l'aménagement du site est pour l'heure compromis sur le périmètre opérationnel défini dans la cadre de la concession d'aménagement.

Au regard de ces éléments, le marché de MOE a été résilié au premier trimestre 2013.

**Evolution financière de l'opération**

La concessionnaire envisage de solder cette convention de concession.

Les dépenses qui apparaissent dans le bilan prévisionnel d'opération correspondent pour l'essentiel aux études de maîtrise d'œuvre ainsi qu'aux acquisitions foncières.

Une participation de la Ville a été appelée en 2010, soit 135 K€. Il est envisagé d'appeler une participation complémentaire définitive du concédant à hauteur de 334 K€ en 2014.

**Le Directeur Général,**

Pascal BICHELE

**VILLE DE SAINT-DIE DES VOSGES**  
**GRANDE PRAIRIE**  
**BILAN PREVISIONNEL (KEuros HT) AU 31/12/13**

Fin contractuelle au 2/04/2023

DEPENSES	Réalisé 31/12/2013	Prévisions 2014 (clôture concession)	BILAN REVISE	Bilan 2 012
Etudes préalables	60		60	107
Acquisitions foncières Tranche 1	268		268	770
Mission d'expropriation			0	15
Archéologie préventive			0	60
Travaux			0	2 400
Honoraires MOE	85		85	140
Assurance			0	10
Frais divers	5		5	42
Frais de commercialisation			0	391
Frais de société	26		26	256
Frais financiers	12	5	17	123
Frais de liquidation		8	8	8
<b>TOTAL annuel dépenses</b>	<b>456</b>	<b>13</b>	<b>469</b>	<b>4 321</b>
RECETTES	Réalisé 31/12/2013	Prévisions 2014	BILAN REVISE	Bilan 2 012
Cessions				4 086
Loyers				
Autres produits				
Subventions				100
Participation ville	135	334	469	135
<b>TOTAL recettes</b>	<b>135</b>	<b>334</b>	<b>469</b>	<b>4 321</b>
<b>SOLDE</b>	<b>-321</b>	<b>321</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>SOLDE CUMULE</b>	<b>-321</b>	<b>0</b>		
Mouvement temporaire TVA				
Emprunts mobilisés				
Emprunts amortis				
Avance Ville				
Participation Ville				
Dépenses à régler	11	-11		
Recettes à encaisser				
<b>TRESORERIE</b>	<b>-310</b>	<b>310</b>		
<b>TRESORERIE CUMULEE</b>	<b>-310</b>	<b>0</b>		

**CONVENTION DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC**  
**DU RESEAU DE TRANSPORTS PUBLICS**  
**DE LA VILLE DE SAINT-DIE-DES-VOSGES**  
**Conclu avec la société Bus Est en date du 24 août 2007**  
**AVENANT N° 10**

**ENTRE LES SOUSSIGNES :**

– **LA VILLE DE SAINT-DIE-DES-VOSGES**

Dont le siège se situe à l'Hôtel de Ville de Saint-Dié-des-Vosges, représentée par Monsieur David VALENCE, en sa qualité de Maire, autorisé à signer le présent contrat par délibération du Conseil Municipal en date 19 Septembre 2014.

(Ci-après dénommée « la Ville de Saint-Dié-des-Vosges »)

**D'UNE PART,**

**ET :**

– **BUS EST**, Société par Actions Simplifiée au capital de 215 500 euros

Dont le siège se situe au 8 Place de la République CS 60342 à Nancy (54 006 NANCY Cedex) SIRET B 392 083 911 00157, RCS NANCY, représentée par Monsieur Emmanuel VERMOT-DESROCHES, en sa qualité de Directeur, dûment habilité

(Ci-après dénommée « BUS EST »)

**D'AUTRE PART.**

### **Préambule :**

Dans le cadre de la convention de délégation de service public pour l'exploitation du réseau de transports public Déobus, Bus Est a proposé à la Ville de Saint-Dié des Vosges de rajeunir le parc de véhicules (scolaire et réserve), et ce par le remplacement du véhicule assurant la desserte du circuit scolaire A « Les 3 Scieries », et du véhicule de réserve.

En cas de nécessité, le véhicule affecté au circuit scolaire A pourra également être amené à être utilisé comme véhicule de réserve sur les lignes urbaines Déobus.

### **Article 1 : Remplacement du véhicule assurant la desserte du circuit scolaire A**

A compter du 1<sup>er</sup> septembre 2014, le véhicule SETRA S 215 SL, dont les caractéristiques figurent ci-après :

- Immatriculation : 6837SN88
- Date de 1<sup>ère</sup> mise en circulation : 04/01/1996
- Capacité : 31 places assises + 71 places debout.

Est remplacé par le véhicule SETRA S 315 UL dont les caractéristiques figurent ci-après :

- Immatriculation : AN-759-MJ
- Date de 1<sup>ère</sup> mise en circulation : 14/01/2003
- Capacité : 49 places assises + 46 places debout.

Cette modification n'a pas d'incidence financière.

### **Article 2 : Remplacement du véhicule de réserve des lignes urbaines Déobus**

A compter du 1<sup>er</sup> septembre 2014, le véhicule SETRA S 315 NF, dont les caractéristiques figurent ci-après :

- Immatriculation : 8860SQ88
- Date de 1<sup>ère</sup> mise en circulation : 09/09/1996
- Capacité : 30 places assises + 81 places debout.

Est remplacé par le véhicule MERCEDES CITARO dont les caractéristiques figurent ci-après :

- Immatriculation : 2108RJ55
- Date de 1<sup>ère</sup> mise en circulation : 15/10/2001
- Capacité : 34 places assises + 85 places debout.

Cette modification n'a pas d'incidence financière.

**Article 3 : Durée de l'avenant**

Le présent avenant sera valable pendant toute la durée de la convention.

Les autres termes de la Convention d'exploitation restent inchangés.

Fait à Saint-Dié-des-Vosges en trois exemplaires, le 19 Septembre 2014.

Pour BUS EST SAS  
Emmanuel VERMOT-DESROCHES

Pour la Ville de Saint-Dié-des-Vosges  
David VALENCE



# Rapport Annuel du Déléguataire

Ville de Saint-Dié desVosges  
Année 2012-2013

Restauration Enseignement

SAINT  
DIÉ  
DES  
VOSGES

elior  
restauration



## Sommaire

- P-01**     **1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS**
- 1.1. L'évolution de la fréquentation
  - 1.2. L'activité économique
  - 1.3. Les flux financiers avec la ville
  - 1.4. L'activité pour les tiers
- P-02**     **2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE**
- 2.1. La qualité et la sécurité des Repas
  - 2.2. La satisfaction des Convives
  - 2.3. L'engagement de nos Équipes
  - 2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable
- P-03**     **3. LES ELEMENTS TECHNIQUES**
- 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
  - 3.2. La maintenance
  - 3.3. Les engagements pluri- annuels
  - 3.4. Les fluides
- P-04**     **4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, VOTRE PROPOSITION DE PROJET**
- P-05**     **5. LES ANNEXES**
- 5.1. Elior en bref
  - 5.2. Le Compte d'Exploitation détaillé
  - 5.3. Autres annexes

# INTRODUCTION

## Introduction

---



**Notre passion,  
à votre service.**

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la **ville de Saint-Dié des Vosges pour l'année 2012-2013**.

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

L'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales rappelle que le délégataire produit chaque année avant le 1<sup>er</sup> juin à l'autorité délégante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public et une analyse de la qualité de service. Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte. Par ailleurs, ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux (article L 1413 -1).

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

## Introduction

---



**Nous cherchons chaque jour à mériter davantage votre confiance.**

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

**Elior Proximity, c'est :**

- un projet **d'accompagnement entièrement dédié,**
- **l'intégration de vos particularités** et de vos besoins, analysés et partagés ensemble,
- **des rituels de rencontres** et d'échanges tout au long de notre collaboration.

**Notre engagement :**

- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale,
- et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

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

# 1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1. L'évolution de la fréquentation

1.2. L'activité économique

1.3. Les flux financiers avec la ville

1.4. L'activité pour les tiers



## 1.1. L'évolution de la fréquentation



## 1.1 L'évolution de la fréquentation

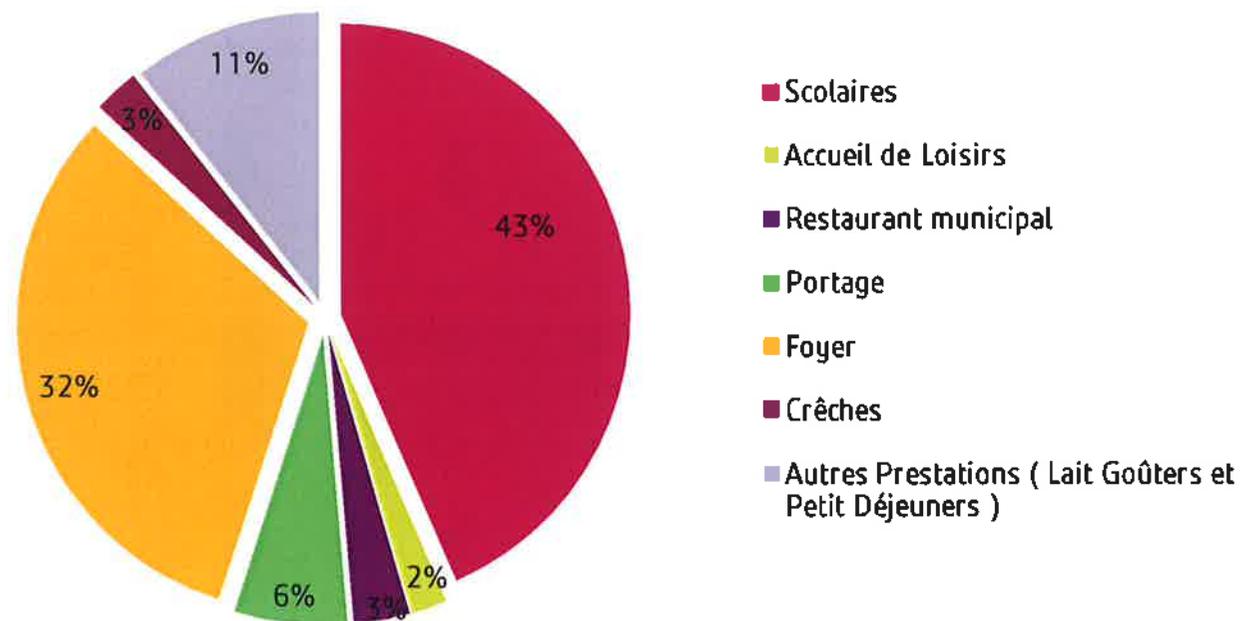
- Repas facturés par catégorie de convives et prestations

	2010-2011	2011-2012	2012-2013	Evolution vs A -1	
				En Quantités	En %
Scolaires	80 028	78 514	75 959	-2 555	-3,3%
Accueil de Loisirs	3 765	3 708	3 503	-205	-5,5%
Restaurant municipal	8 263	6 008	5 587	-421	-7,0%
Portage	0	11 400	11 045	-355	-3,1%
Foyer	65 285	53 966	55 766	1 800	3,3%
Crèches	4 341	3 816	4 450	634	16,6%
<b>Total Repas</b>	<b>161 682</b>	<b>157 412</b>	<b>156 310</b>	<b>-1 102</b>	<b>-0,7%</b>
Autres Prestations ( Lait Goûters et Petit Déjeuners )	19 445	18 652	18 396	-256	-1,4%

## 1.1 L'évolution de la fréquentation

---

### • La répartition de la fréquentation par nature de convives



## 1.1 L'évolution de la fréquentation

---

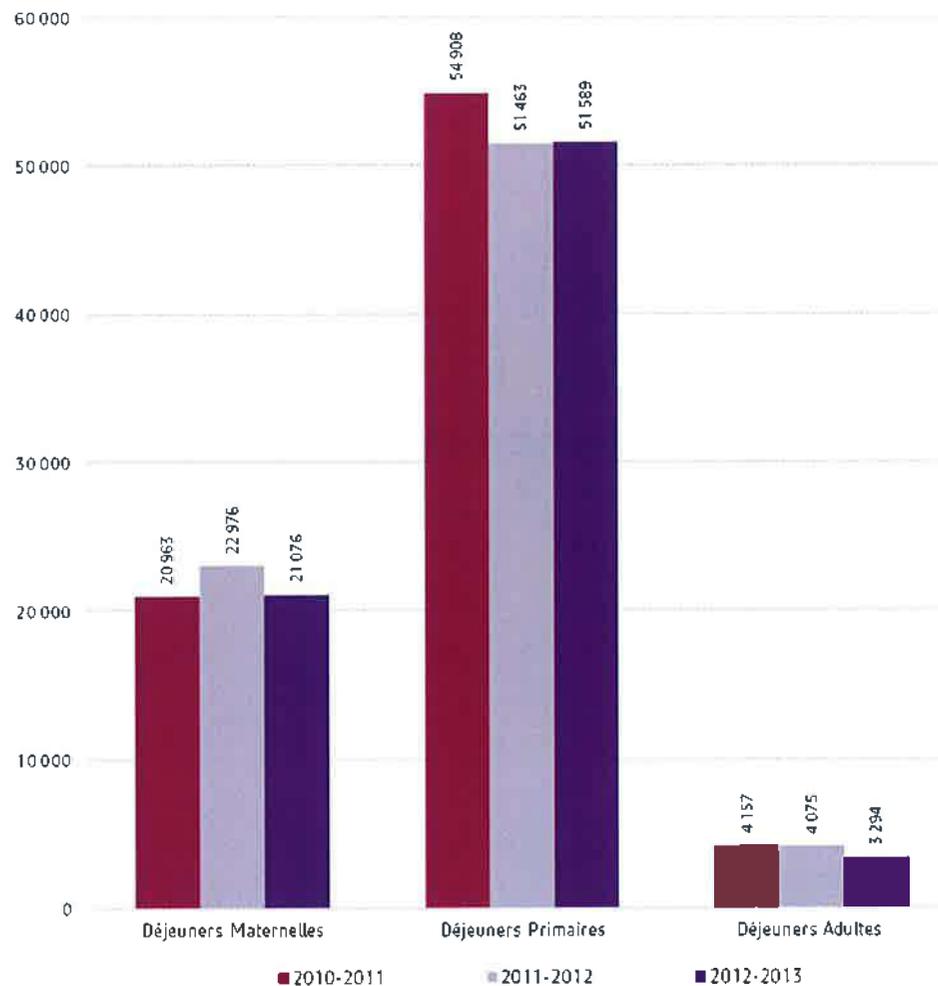
- Repas facturés par catégorie de convives et prestation

L'activité du service au cours de l'exercice 2012-2013 s'établit à 156 310 repas.

	140	A-1	A
Nombre de jours scolaires		137	141

# 1.1 L'évolution de la fréquentation

## • L'évolution de la fréquentation scolaire

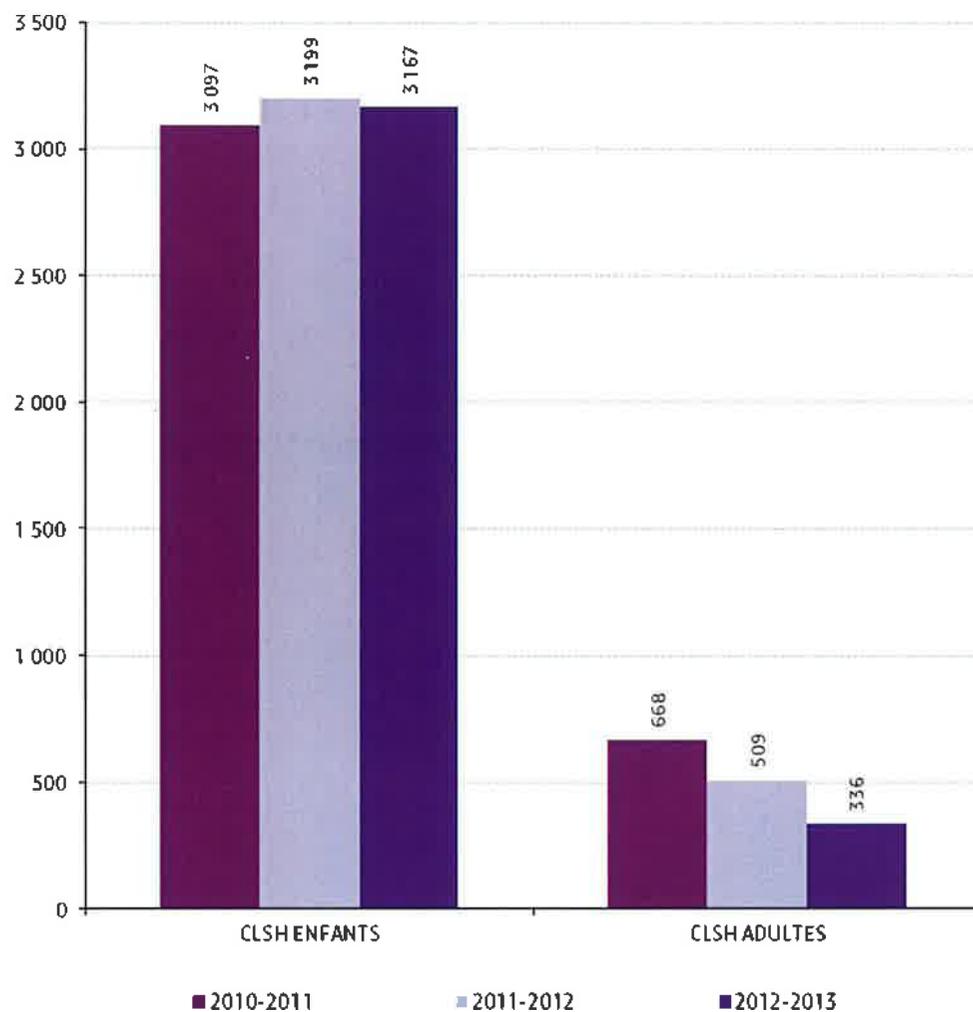


**Baisse de 8.3% des Maternelles  
soit 1900 repas  
Augmentation 0.2 %des primaires  
soit 126 Repas ,  
Baisse de 19.2 % des repas Adultes  
Soit 781 repas**



## 1.1 L'évolution de la fréquentation

### • L'évolution de la fréquentation en accueil de loisirs

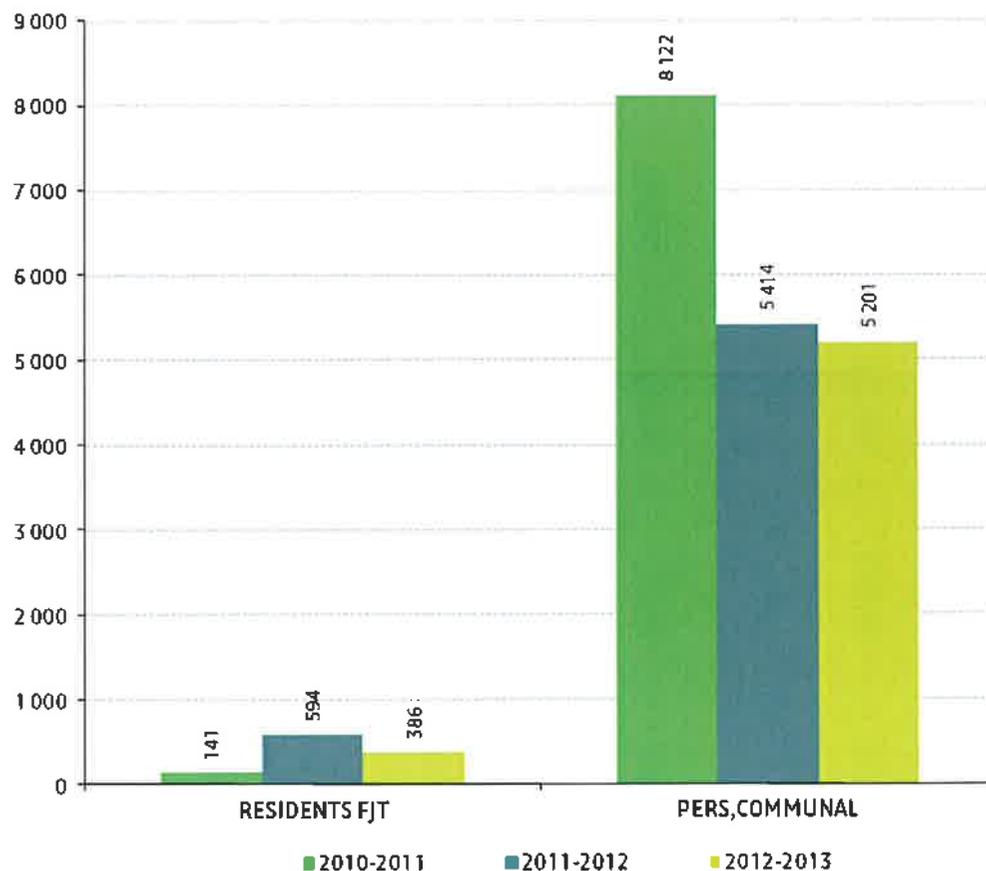


Baisse de 31 repas enfants  
Contre 173 repas adultes



## 1.1 L'évolution de la fréquentation

### • L'évolution de la fréquentation en restaurant municipal

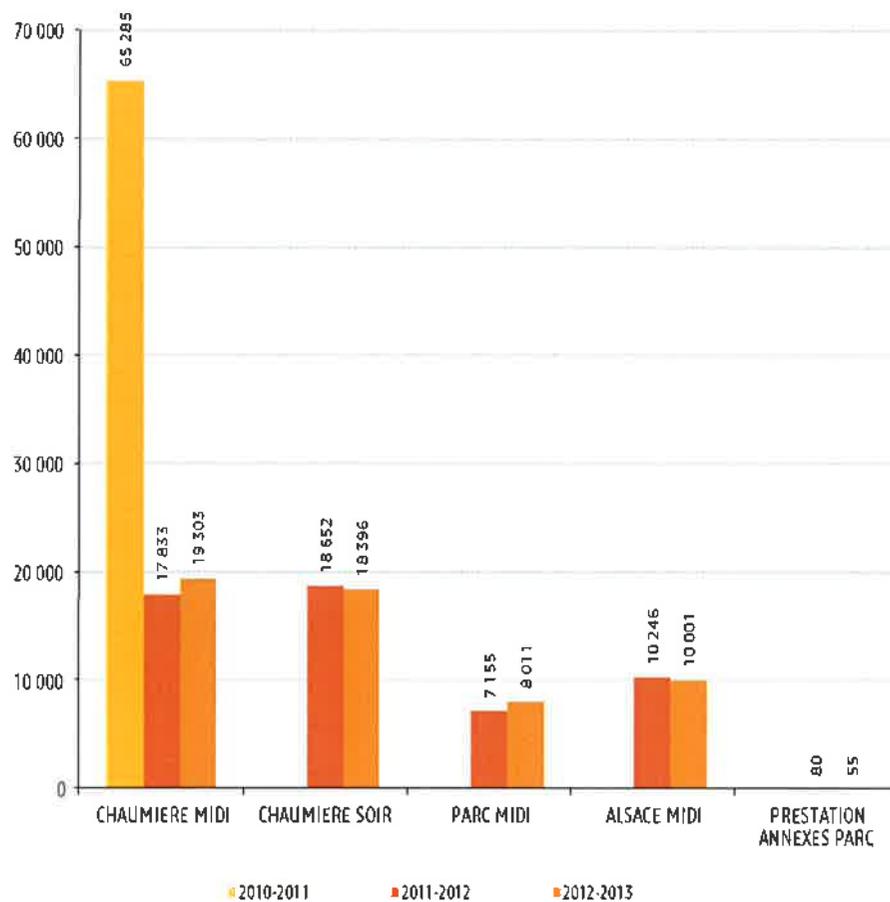


Importante baisse  
d'activité sur le FJT  
depuis la mise en place  
des nouveaux tarifs



## 1.1 L'évolution de la fréquentation

### • L'évolution de la fréquentation en foyer résidence

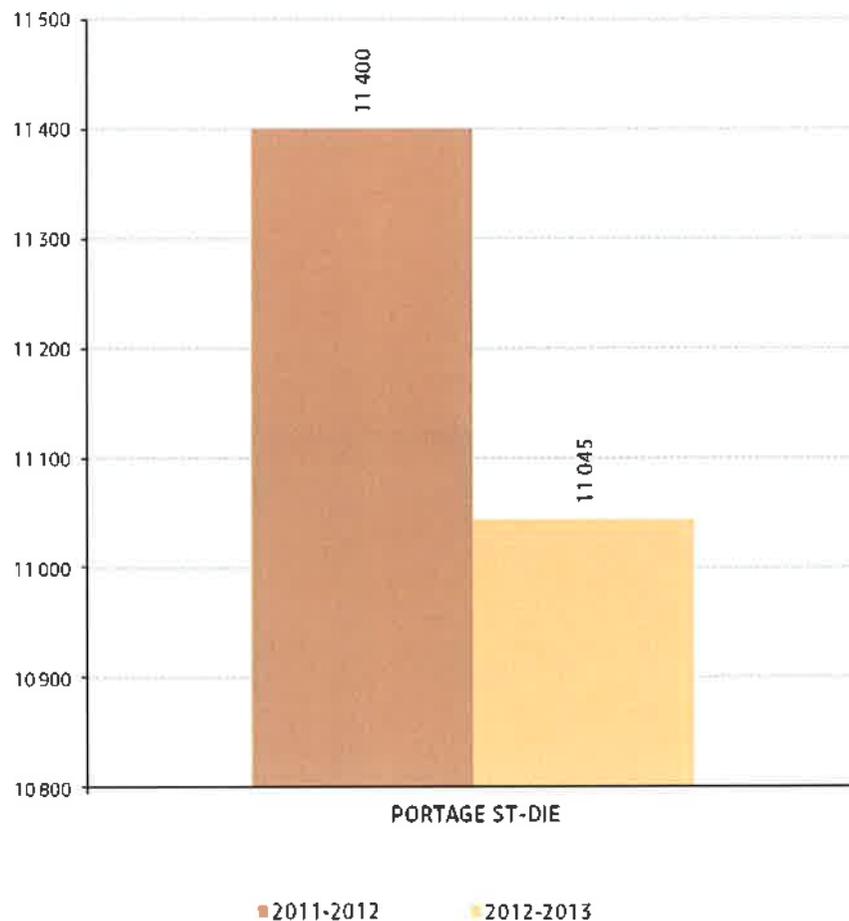


Légère  
augmentation des Seniors



## 1.1 L'évolution de la fréquentation

### • L'évolution de la fréquentation en portage



**Baisse de 3.1%  
du Portage à Domicile  
Ce qui représente  
environ moins d'  
1 couvert par jour**



## 1.1 L'évolution de la fréquentation

### • L'évolution de la fréquentation en crèches

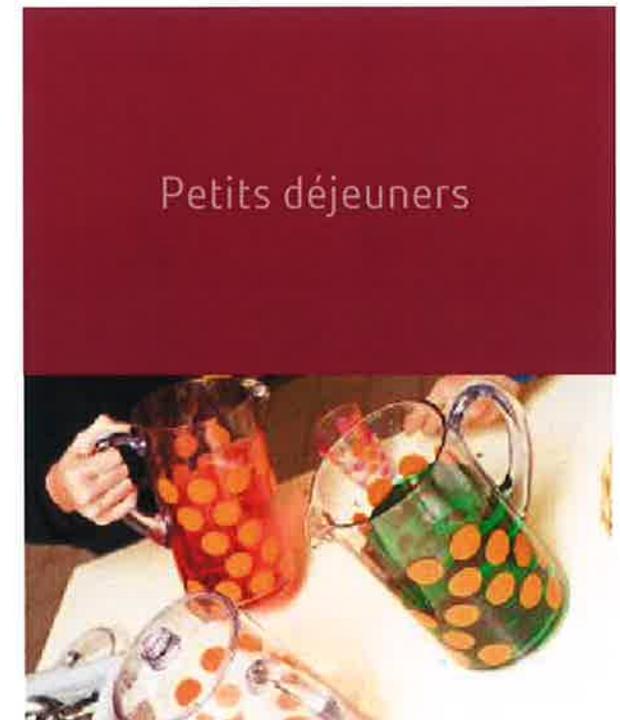
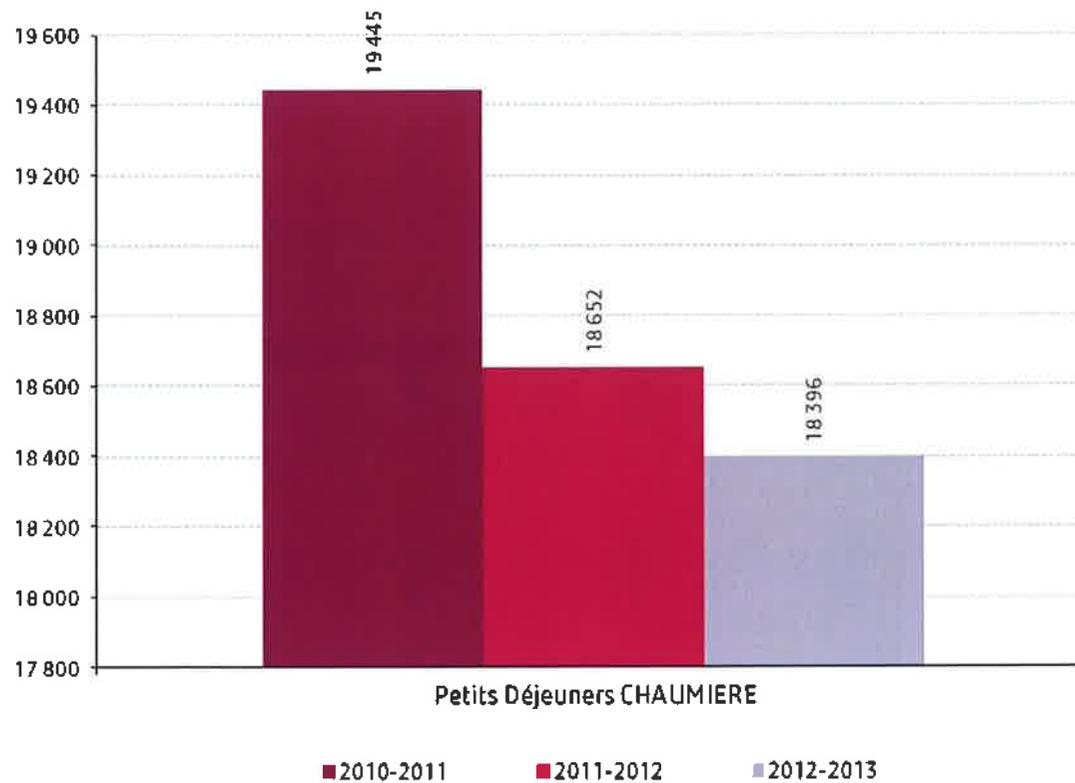


**Augmentation de 16.6%**  
**Ce qui représente**  
**634 couverts à l'année**



## 1.1 L'évolution de la fréquentation

- L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations



## 1.2. L'activité économique



## 1.2 L'activité économique

- **Prix de vente applicable au 1<sup>er</sup> septembre 2013, décomposé par type de prestations**

Catégories de convives	Prix en € HT	
	Prix applicable au 01/09/2011	Prix applicable au 01/09/2012
Repas Crèches	7,100	7,450
Restauration scolaire	Maternelles	7,100
	Primaires	7,100
	Personnel de service	9,800
Centres de loisirs	Primaires	7,100
	Personnel de service	9,800
Restaurant Municipal	Catégorie d'usagers 1	9,800
	Foyers Résidences	
	résidents	9,800
	peti-dejeuner chaumière	4,450

Sur l'année en cours, les prix ont été révisés par application de la formule de révision de prix contractuelle.

## 1.2 L'activité économique

---

### • Le compte d'exploitation synthétique

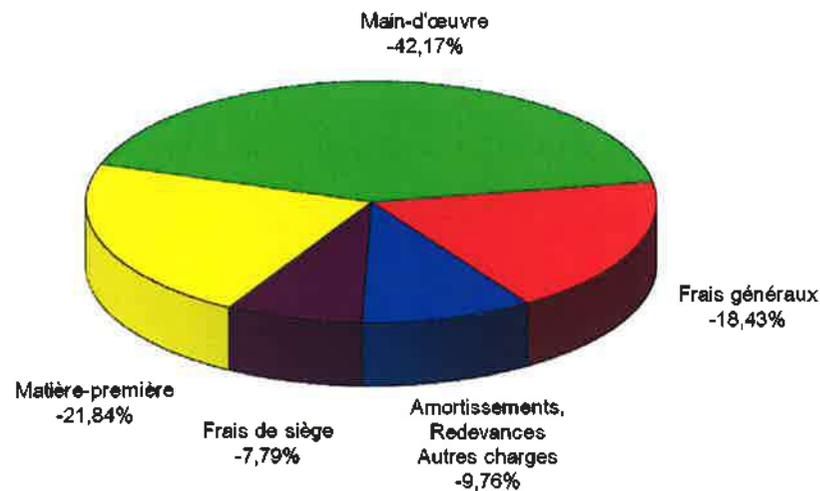
Montants en € HT	2012	2013
Nombre de repas	157 412	156 310
<b>CHIFFRE D'AFFAIRES</b>	<b>1 430 358</b>	<b>1 466 022</b>
<b>SOUS ACTIVITE</b>		40 976
<b>MATIERE PREMIERE</b>	-336 515	-340 174
<b>MAIN-D'ŒUVRE</b>	-643 775	-656 651
<b>TOTAL FRAIS GENERAUX</b>	-284 054	-287 057
<b>TOTAL CHARGES DIVERSES</b>	-70 301	-152 051
<b>FRAIS DE SIEGE</b>	-120 639	-121 353

## 1.2 L'activité économique

### 1. Coûts pondérés

Matière-première	-340 174	21,84%
Main-d'œuvre	-656 651	42,17%
Frais généraux	-287 057	18,43%
Amortissements, Redevances Autres charges	-152 052	9,76%
Frais de siège	-121 353	7,79%
<b>TOTAL</b>	<b>-1 557 287</b>	<b>100,00%</b>

**Cuisine Centrale de Saint Dié**  
**Décomposition du coût moyen pondéré**  
Période du 01/09/2012 au 31/08/2013

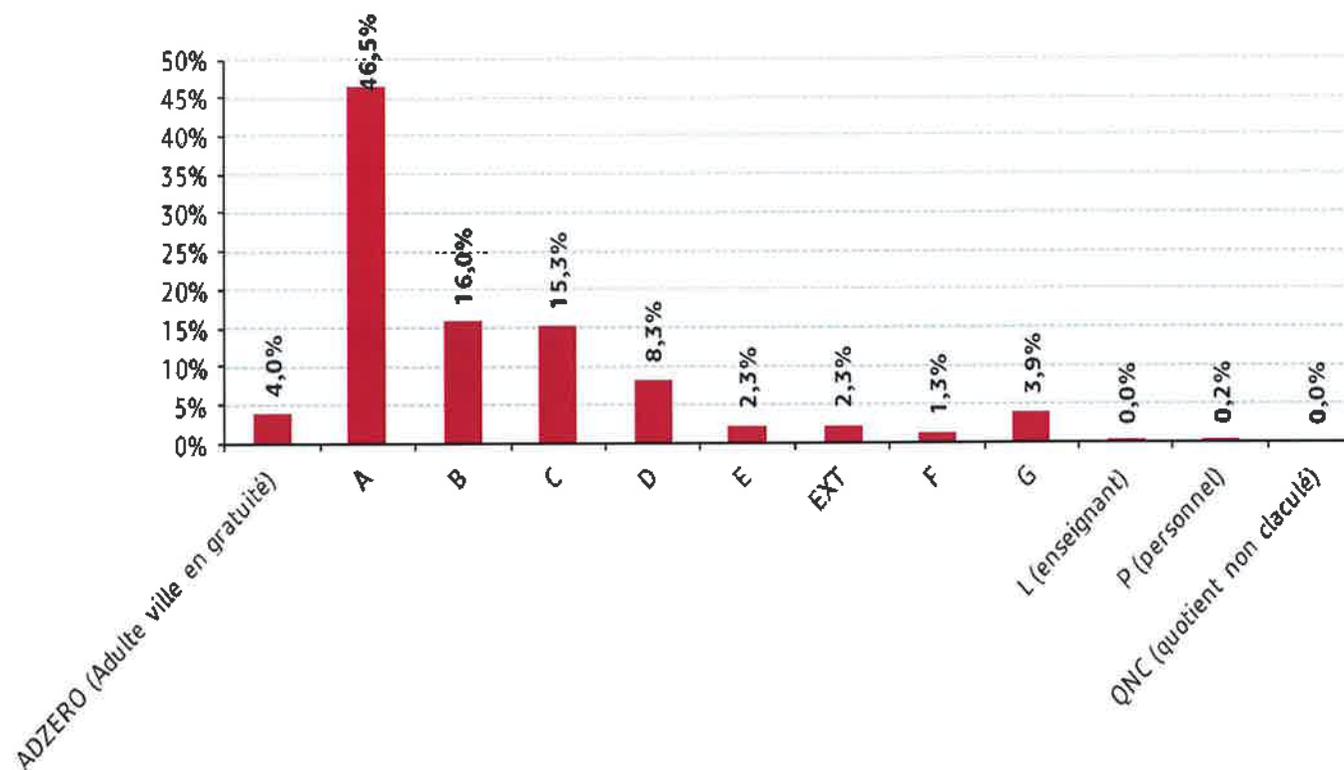


## 1.3. Les flux financiers avec la ville



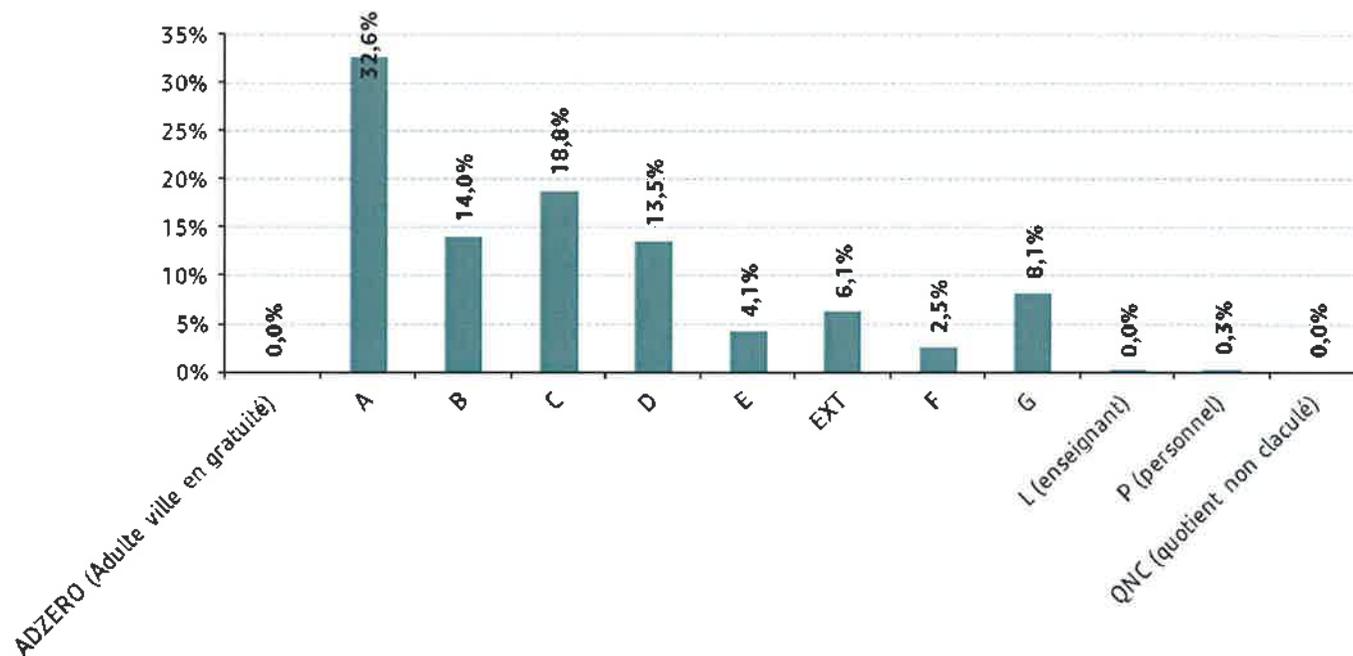
## 1.3 Les flux financiers avec la ville

- La part des repas consommés par catégorie



## 1.3 Les flux financiers avec la ville

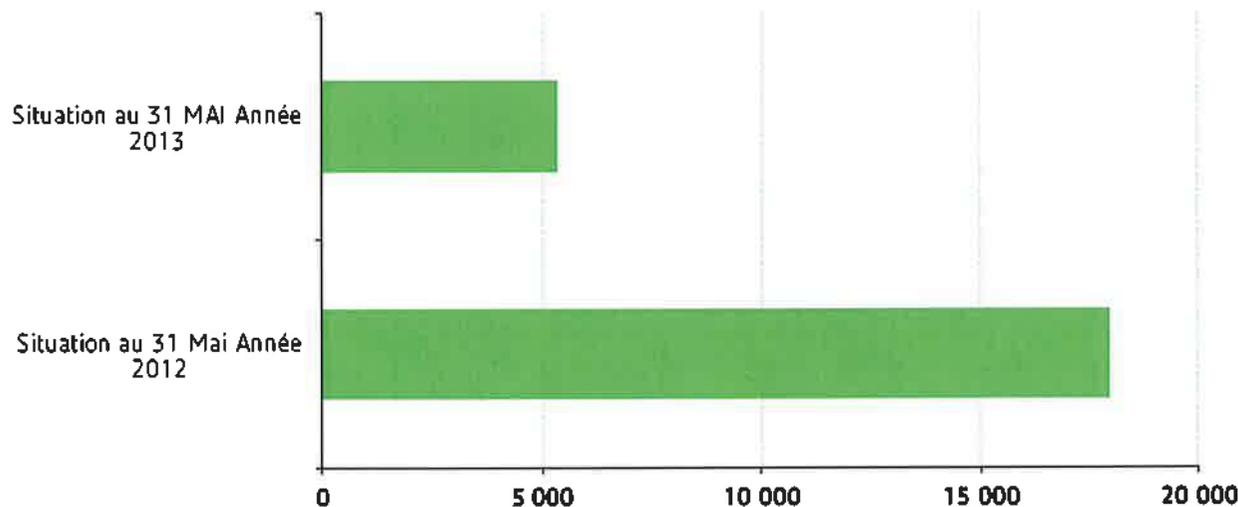
- La part des recettes familles par catégorie



## 1.3 Les flux financiers avec la ville

- 

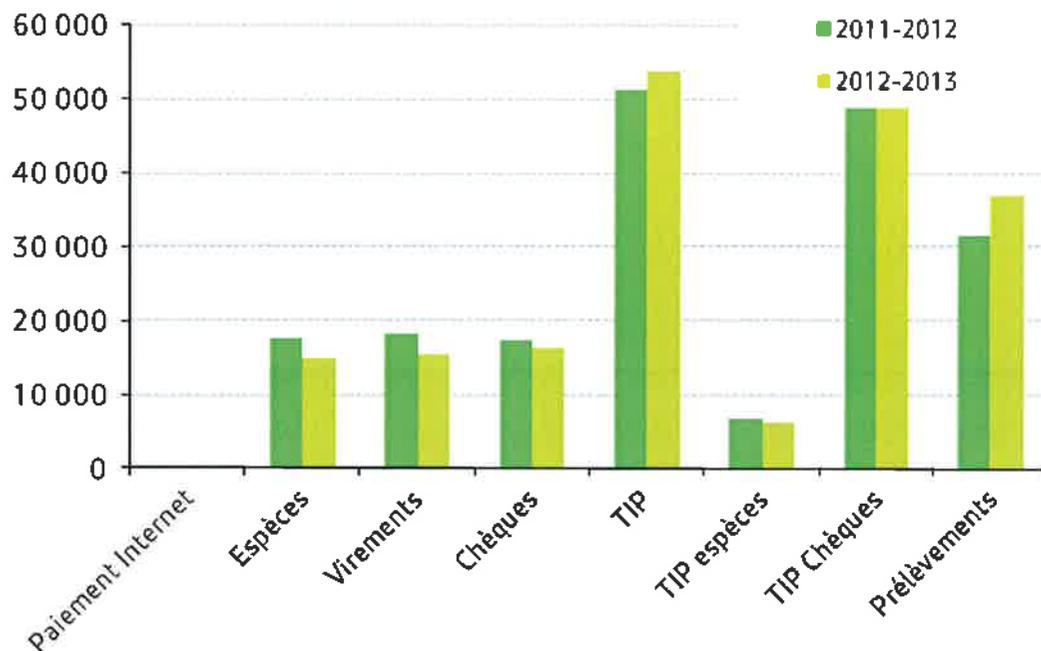
Evolution des montants en € TTC



**diminution du montant des impayés du principalement au travail effectué entre la Ville de St-Dié et Elior avec la mise en place de cantine.com 5369 euros en 2013 pour 17 975 euros en 2012**

## 1.3 Les flux financiers avec la ville

### • La répartition des modes de paiement



**Hausse des  
paiements par TIP  
& PRELEVEMENTS**

## 1.4. L'activité pour les tiers







## 2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE



2.1. La qualité et la sécurité des Repas

2.2. La satisfaction des Convives

2.3. L'engagement de nos Équipes

2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

## 2.1. La qualité et la sécurité des Repas



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

---

- La qualité nutritionnelle des repas

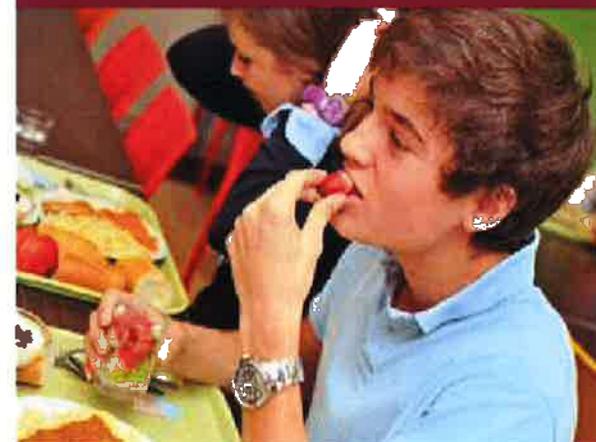
Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

- > Nos **diététiciennes** veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.
- > Le **Responsable Innovation** et un **comité de chefs experts** créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

Nos menus suivent strictement les règles fixées par les pouvoirs publics:

- > le **décret du 30 septembre 2011** relatif à l'équilibre nutritionnel
- > le **Programme National Nutrition Santé**
- > la **Circulaire interministérielle** du 25/06/2001

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



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

### • Focus sur les objectifs du décret du 30 septembre 2011

#### Garantir les apports en fibres et vitamines

- Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas
- Proposer des féculents un repas sur deux

#### Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras

- Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtisseries
- Favoriser la consommation de filets de poisson
- Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison

#### Diminuer la consommation de glucides simples

- Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits
- Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison

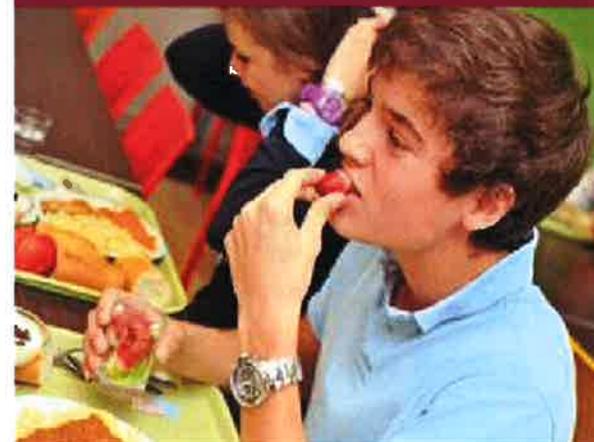
#### Augmenter les apports en fer et en oligoéléments

- Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine

#### Garantir les apports en calcium

- Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

**Améliorer les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter contre l'obésité**



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

---

- La politique nutritionnelle d'Elior

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

Nos **4 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > Etablir des plans alimentaires respectueux du **décret du 30 septembre 2011** et **prévenir l'obésité**
- > **Favoriser l'innovation culinaire** et **éduquer aux goûts**
- > Sélectionner des **produits de qualité**
- > Répondre aux **attentes liées à l'âge et aux spécificités de nos convives**

Les **4 engagements**  
de la politique  
nutritionnelle d'Elior



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

### • Focus sur les axes de conception des menus

- **Importance de la familiarité** : appréciation déterminée par la connaissance = la répétition favorise la consommation
- **Goût pour la simplicité des recettes** ==> nécessité d'accompagner les enfants dans la découverte
- **Textures croquantes appréciées**
- **Eviter les marquants** (persil...)
- **Associations** à travailler pour accroître la consommation (ajout de thon aux poireaux...)



- **Recettes les mieux consommées** sur l'année scolaire 2012 - 2013 ==> à valoriser dans les menus
- **Recettes les moins bien consommées** sur la même période ==> à retravailler en fonction des recommandations de l'Institut Paul Bocuse

Les résultats des études menées avec l'Institut Paul Bocuse

Les résultats de l'observatoire du Goût

Notre politique nutritionnelle  
Des idées plein l'assiette

Les exigences de votre cahier des charges

- **Respect des règles nutritionnelles et des saisons**
- **Variété des menus** : recettes des patrimoines culinaires d'ici et d'ailleurs, plats préférés des enfants, recettes végétariennes et de saison...
- **Intégration de recettes innovation culinaire, validées par nos convives**
- **Recettes maison**



- **Composition d'un repas : équilibre et variété**
- *A compléter en fonction de votre contrat*

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

### • Fréquences moyennes observées cette année

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

## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

---

### • Focus sur la démarche d'innovation culinaire

Elior Restauration Enseignement a mis en place, depuis plus de deux ans, une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

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

Animer cette démarche dynamique implique de :

- **Rechercher ou créer des produits en lien avec les fournisseurs**
- **Créer de recettes avec des partenaires reconnus :**  
Comités des experts Elior , Michel Sarran...
- **Travailler sur les plats les moins appréciés par nos convives pour accroître leur consommation**
- **Tester des recettes auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.**

Innover et revisiter le  
patrimoine culinaire, en  
adéquation avec les goûts des  
convives

=

Une démarche structurée et  
participative



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

### • Le PAI

> Elior Restauration Enseignement se propose **d'accueillir les enfants allergiques** à des aliments spécifiques ou nécessitant un régime particulier, selon les modalités d'un Projet d'Accueil Individualisé, PAI

(respectant les règles d'hygiène et de sécurité décrites dans l'encart du B.O de l'éducation nationale n°34 du 18 septembre 2003)

> Nous proposons en concertation avec le chef d'établissement et les parents **une solution réalisable et optimale pour chaque enfant**

- > Repas normaux avec substitution simple de produits (ex: kiwi remplacé par pomme)
- > Plateau-repas hypoallergéniques (Natama)
- > Panier-repas préparé par la famille

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



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

---

- Notre politique de sécurité alimentaire

- > Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

- > **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire

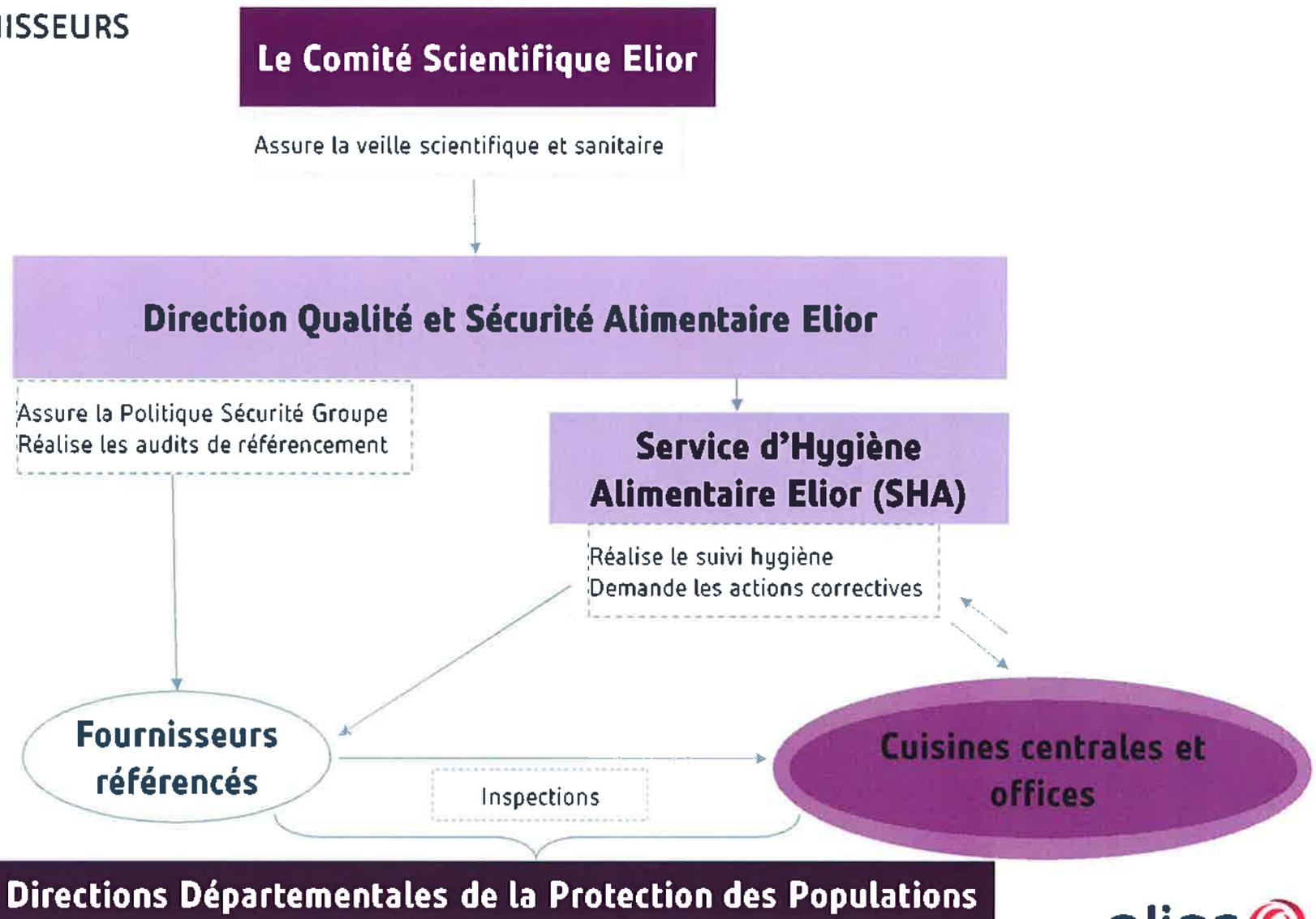
La politique  
**Hygiène et Sécurité**  
Alimentaire



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

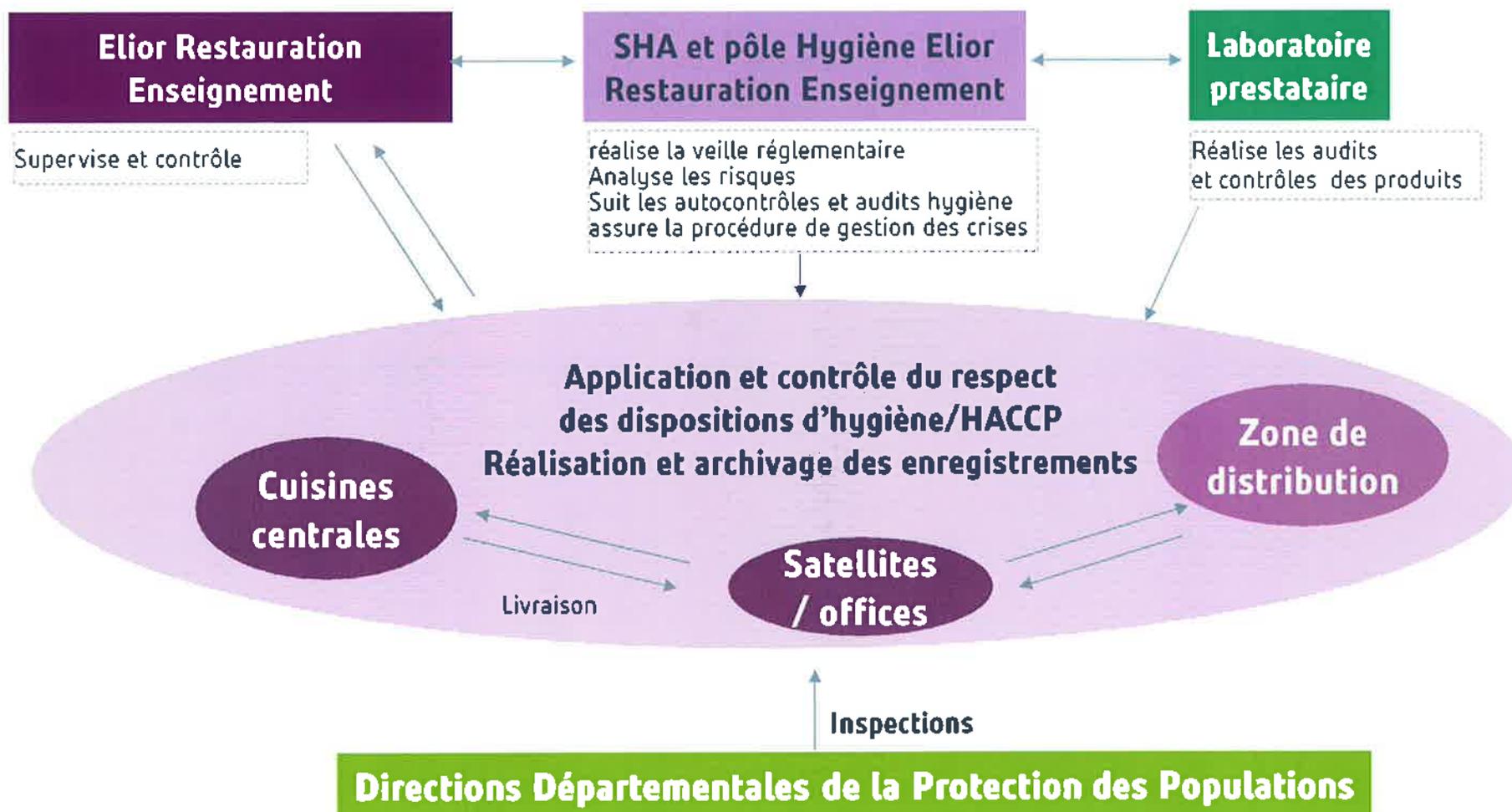
Les FOURNISSEURS



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

### • Les acteurs de la sécurité alimentaire

#### Les RESTAURANTS



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

---

### • Les autocontrôles microbiologiques

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

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

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

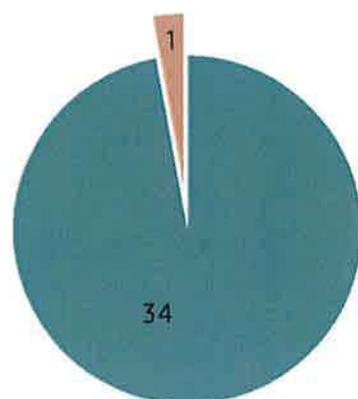
Les analyses  
**microbiologiques**



## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

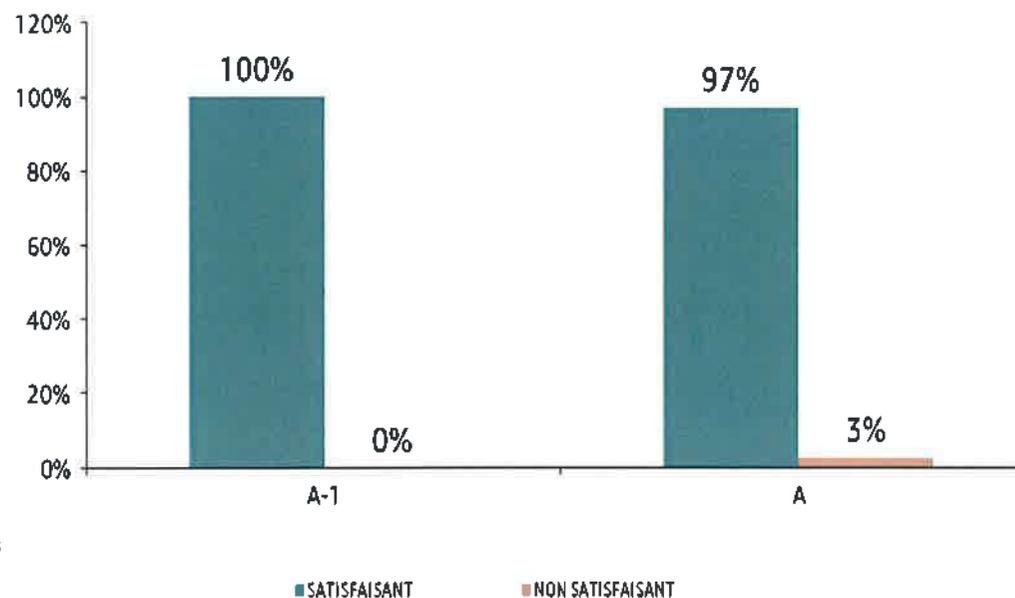
### • Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats

Résultats des autocontrôles Plats



■ Résultats Satisfaisants ■ Résultats Non-satisfaisants

Evolution des plats

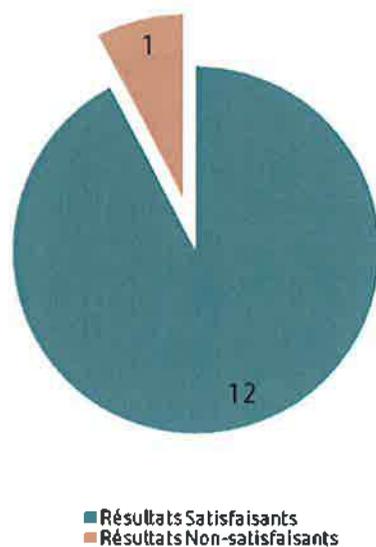


■ SATISFAISANT ■ NON SATISFAISANT

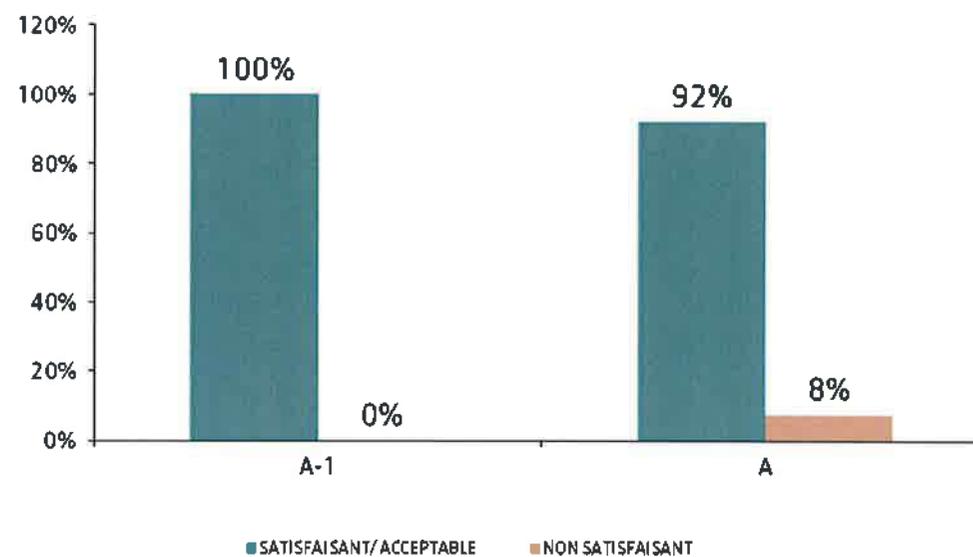
## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

### • Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les surfaces

Résultats des autocontrôles surfaces



Evolution des surfaces



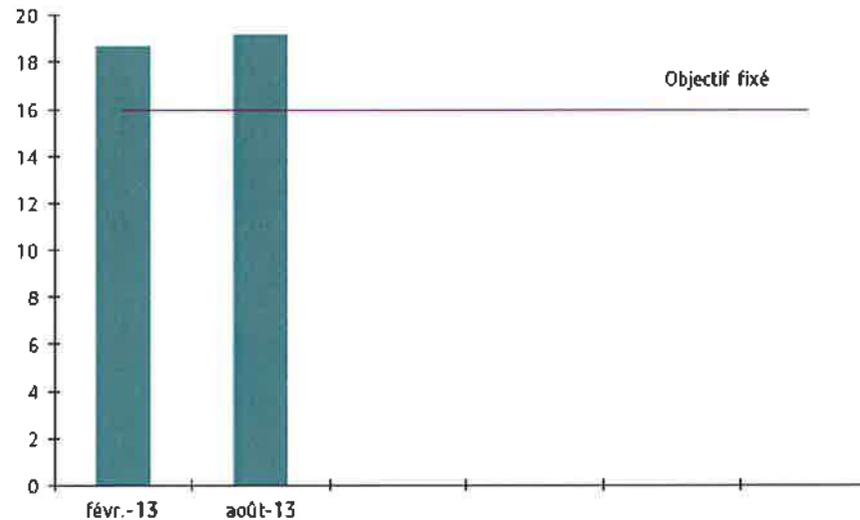
## 2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les audits hygiène et rapports de visite des organismes officiels de contrôle

### Pour votre contrat

Au cours de l'année scolaire, les contrôles suivants ont été réalisés sur la cuisine centrale:  
> Février 2013 AGRO ANALYSES note de l'audit 18.7/20  
> Aout 2013 agro analyse note de l'audit 19.2/20

Suivi des notes d'audit hygiène (sur 20)



## 2.2. La satisfaction des convives



## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- Etre à l'écoute de nos clients et nos convives
- Afin de savoir **ce qui est apprécié dans notre prestation ou ce qui nécessiterait d'être amélioré**, nous donnons à nos clients partenaires ainsi qu'à nos convives des **opportunités d'expression** de leur satisfaction.
- Qu'il s'agisse d'évaluer notre offre alimentaire ou plus largement l'ensemble de notre prestation, nous avons mis en place, en complément des Commissions Restauration, **trois outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives**
  - Le Baromètre Convives
  - L'Observatoire Du Goût
  - Le Baromètre Partenaires

3 outils de mesure et de suivi de la satisfaction



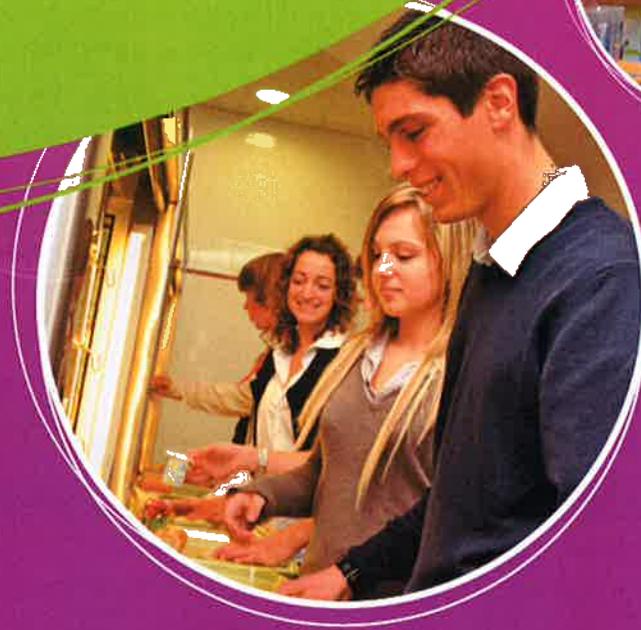
## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- Résultats des enquêtes convives



# BAROMÈTRE DE SATISFACTION CONVIVES 2012



.....  
Secteur  
.....  
JEAN-MARC  
.....  
GRANDJEAN



## AIDE A LA LECTURE

- Ce rapport présente les résultats du **baromètre de satisfaction convives 2012** de votre périmètre.
- Il vous permettra de répondre aux questions suivantes:
  - Combien d'enquêtes ont été réalisées ? Combien de convives ont complété un questionnaire ?
  - Quel est le niveau de satisfaction globale de votre périmètre en 2012 ?
    - Au total, par cible (Enfants, Self, Cafétéria, Internat, Seniors), par type de prestation (restauration sur place, livrée)
    - Comment se situent ces résultats par rapport à ceux du National ?
  - Les convives de sites First sont-ils plus satisfaits que les autres ?
  - Quels sont les établissements qui doivent faire l'objet prioritairement d'un plan d'action (% Satisfaits < 67%) ?
  - Quel est le classement des établissements de votre périmètre ?
  - Quels sont les critères prioritaires devant faire l'objet d'un plan d'action sur votre périmètre ?
- **Précaution méthodologique**
  - Dans les pages qui suivent, la comparaison des résultats de votre périmètre à ceux du National, leur évolution dans le temps et la comparaison des résultats par segment (First, Business, Privilèges) s'appuient sur un calcul statistique qui tient compte de l'intervalle de confiance. Le % Satisfaits et le nombre de questionnaires complétés sont pris en compte dans ce calcul.

# PERIMETRE DU BAROMETRE

	Nb enquêtes réalisées	Nb questionnaires complétés
<b>National</b>	<b>1076</b>	<b>129521</b>
<b>Votre DR</b>	<b>131</b>	<b>13361</b>
<b>Votre périmètre</b>	<b>11</b>	<b>401</b>
<b>Par cible</b>		
<b>Enfants</b>	<b>8</b>	<b>303</b>
Restauration sur place	0	0
Restauration livrée	8	303
<b>Jeunes et adultes - Self</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Restauration sur place	0	0
Restauration livrée	0	0
<b>Jeunes et adultes - Cafeteria</b>	<b>1</b>	<b>65</b>
<b>Internat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Seniors</b>	<b>2</b>	<b>33</b>
Résidences	2	33
Portage à domicile	0	0

Combien d'enquêtes ont été réalisées ?

Combien de convives ont complété un questionnaire ?

	Nb enquêtes réalisées	Nb questionnaires complétés
<b>Par segment</b>		
First	10	336
Business	0	0
Privilège	1	65

# SATISFACTION GLOBALE

Quel est le niveau de satisfaction globale de votre périmètre en 2012 par cible ?

Comment se situent ces résultats par rapport à ceux du National ?

	% Satisfaits 2012	% Satisfaits DR 2012	% Satisfaits National 2012
<b>Votre périmètre</b>	<b>89%</b>	<b>82%</b>	<b>82%</b>
<b>Par cible</b>			
<b>Enfants</b>	<b>93%</b>	<b>87%</b>	<b>86%</b>
Restauration sur place	-	87%	87%
Restauration livrée	93%	90%	85%
<b>Jeunes et adultes – Self</b>	-	<b>79%</b>	<b>79%</b>
Restauration sur place	-	79%	79%
Restauration livrée	-	-	84%
<b>Jeunes et adultes – Cafeteria</b>	<b>78%</b>	<b>87%</b>	<b>87%</b>
<b>Internat</b>	-	<b>79%</b>	<b>73%</b>
<b>Seniors</b>	<b>87%</b>	<b>89%</b>	<b>93%</b>
Résidences	87%	89%	90%
Portage à domicile	-	-	94%

% Satisfaits supérieur  
au DR/National

% Satisfaits comparable  
au DR/National

% Satisfaits inférieur  
au DR/National

# SATISFACTION GLOBALE

Les convives de sites First sont-ils plus satisfaits que les autres ?

	% Satisfaits	Comparaison / autres segments
<b>Votre périmètre</b>	89%	
<b>Par segment</b>		
First	92%	>
Business	-%	
Privilège	78%	<

> % Satisfaits supérieur aux autres segments  
= % Satisfaits comparable aux autres segments  
< % Satisfaits inférieur aux autres segments

# SATISFACTION GLOBALE ENFANTS – Restauration livrée

Quel est le classement des établissements de votre périmètre ? Les établissements sont classés par ordre décroissant sur le % Satisfaits.

Les établissements qui doivent faire l'objet prioritairement d'un plan d'action (% Satisfaits < 67%) sont notés en rouge.

Etablissement	Segment	% Satisfaits 2012	Historique	% Satisfaits (Historique)	Evolution / Historique
SAINT DIE ECOLE JACQUES PREVERT	First	100	2008	100	→
SAINT DIE ECOLE VINCENT AURIOL	First	100	2008	96	→
SAINT DIE ECOLE EUGENIE ET JULES FERRY	First	100			
SAINT DIE ECOLE GEORGE DARMOIS	First	96	2008	100	→
SAINT DIE ECOLE CAMILLE CLAUDEL	First	96	2008	100	→
SAINT DIE ECOLE GASTON COLNAT	First	91	2010	89	→
SAINT DIE ECOLE FERDINANT BRUNOT	First	88	2010	97	→
SAINT DIE ECOLE PAUL ELBEL	First	74	2008	95	↓

↗ Amélioration / Historique → Stabilité / Historique ↘ Baisse / Historique

# SATISFACTION GLOBALE CAFETERIA

Quel est le classement des établissements de votre périmètre ? Les établissements sont classés par ordre décroissant sur le % Satisfaits.

Les établissements qui doivent faire l'objet prioritairement d'un plan d'action (% Satisfaits < 67%) sont notés en rouge.

Etablissement	Segment	% Satisfaits 2012	Historique	% Satisfaits (Historique)	Evolution / Historique
RIE FOYER DES JEUNES TRAVAILLEURS	Privilège	78			

➤ Amélioration / Historique → Stabilité / Historique ➤ Baisse / Historique

# SATISFACTION GLOBALE SENIORS - Résidences

Quel est le classement des établissements de votre périmètre ? Les établissements sont classés par ordre décroissant sur le % Satisfaits.

Les établissements qui doivent faire l'objet prioritairement d'un plan d'action (% Satisfaits < 67%) sont notés en rouge.

Etablissement	Segment	% Satisfaits 2012	Historique	% Satisfaits (Historique)	Evolution / Historique
SAINT DIE RESIDENCE DU PARC	First	100			
SAINT DIE RESIDENCE LA CHAUMIERE	First	80	2008	100	→

↗ Amélioration / Historique → Stabilité / Historique ↘ Baisse / Historique

## PRIORITÉS D' ACTIONS DE VOTRE PERIMETRE

Quels sont les critères prioritaires devant faire l'objet d'un plan d'action sur votre périmètre ?

Les critères sont **hiérarchisés selon l'importance** accordée par les convives, ils sont **classés selon leur niveau de satisfaction** et **comparés à la référence nationale**.

Le plan d'action devra porter **prioritairement sur les critères les plus importants** pour les convives (en haut).

Il s'agit des :

- **points à améliorer en priorité: critères dont le % Satisfaits est inférieur au National**
- **points à consolider: critères dont le % Satisfaits est comparable au National**
- **points forts sur lesquels vous pouvez communiquer: critères dont le % Satisfaits est supérieur au National**

# PRIORITÉS D' ACTIONS DE VOTRE PERIMETRE - ENFANTS

Quels sont les critères prioritaires devant faire l'objet d'un plan d'action sur votre périmètre ?

Restauration  
livrée

	% Satisfaits supérieur au National
	% Satisfaits comparable au National
	% Satisfaits inférieur au National

+  
I  
M  
P  
O  
R  
T  
A  
N  
C  
E  
.

+	(Service) Gentillesse du personnel	95%
	(Prestation) Plats chauds	79%
	(Prestation) Entrées	78%
=	(Prestation) Découverte de nouveaux plats	73%
	(Prestation) Quantités servies	79%
	(Prestation) Renouvellement des menus	80%
	(Service) Température des plats	87%
	(Prestation) Légumes	58%
	(Environnement) Propreté du restaurant	89%
	(Prestation) Menus d'animation	82%
	(Prestation) Décoration d'animation	93%
	(Prestation) Féculents	90%
(Service) Temps disponible pour manger	87%	
-	(Service) Propreté de la vaisselle	89%
	(Prestation) Fromages et yaourts	89%
	(Prestation) Desserts	96%

# PRIORITÉS D' ACTIONS DE VOTRE PERIMETRE - CAFETERIA

Quels sont les critères prioritaires devant faire l'objet d'un plan d'action sur votre périmètre ?

+  
I  
M  
P  
O  
R  
T  
A  
N  
C  
E  
-

%	% Satisfaits supérieur au National
%	% Satisfaits comparable au National
%	% Satisfaits inférieur au National

+	(Prestation) Salades	63%
	(Prestation) Sandwichs	68%
=	(Prestation) Qualité des produits	64%
	(Environnement) Ambiance	71%
	(Prestation) Pâtisseries	80%
	(Prestation) Fruits / compotes	89%
	(Service) Affichage des prix	82%
	(Prestation) Renouvellement des produits	57%
	(Service) Rapidité du service	91%
-	(Prestation) Snacks chauds	78%
	(Prestation) Plats chauds	81%
	(Prestation) Fromages, laitages	87%
	(Prestation) Choix proposé	73%
	(Prestation) Rapport qualité / prix	73%
	(Service) Présentation des produits en vitrine	77%
	(Prestation) Menus proposés	81%
	(Prestation) Offres promotionnelles	82%
	(Service) Horaires d'ouverture	94%
	(Service) Affichage des menus	78%
	(Service) Amabilité et disponibilité du personnel	96%

# PRIORITÉS D' ACTIONS DE VOTRE PERIMETRE - SENIORS

Quels sont les critères prioritaires devant faire l'objet d'un plan d'action sur votre périmètre ?

Résidences

+  
+  
=  
-

**I  
M  
P  
O  
R  
T  
A  
N  
C  
E**

(Prestation) Plats chauds	83%
(Service) Propreté de la vaisselle	100%
(Prestation) Desserts	98%
(Prestation) Entrées	88%
(Service) Présentation des plats	97%
(Prestation) Repas festifs et à thème	97%
(Service) Amabilité et disponibilité du personnel	100%
(Prestation) Qualité des produits	88%

(Prestation) Légumes	85%
(Prestation) Féculents	95%
(Prestation) Potages	86%
(Prestation) Renouvellement des menus	91%
(Prestation) Quantités servies	97%
(Prestation) Fromages et laitages	96%

(Service) Température des plats	94%
(Service) Information sur les menus	100%
(Environnement) Propreté du restaurant	100%



% Satisfaits supérieur au National  
% Satisfaits comparable au National  
% Satisfaits inférieur au National

## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants. Chaque jour, le ou la responsable d'office indique sur une grille d'évaluation si les enfants ont très bien, plutôt bien, plutôt pas ou pas du tout consommé leur entrée, leur plat et accompagnement, leur laitage et leur dessert.



Écoles qui participent à la démarche	Toutes les écoles de la ville
--------------------------------------	-------------------------------



## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

# Synthèse



Contrat : SAINT-DIE DES VOSGES

Synthèse du 03/09/2012 au 04/07/2013

Types convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE

Prestation : DEJEUNER

Restauration Enseignement

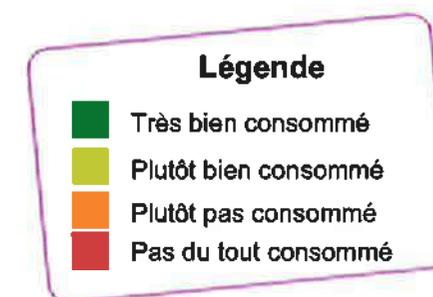
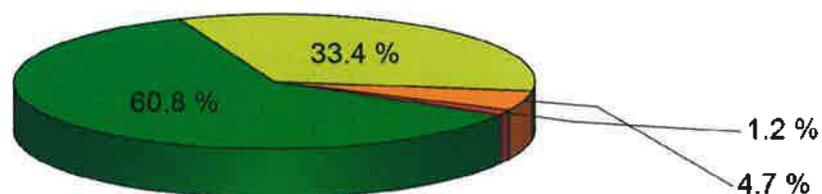
# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • METHODOLOGIE

La synthèse porte sur les 17 établissements qui ont effectués l'observation. Au total, la commune compte 17 établissements.

- Types de convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE
- Période observée : du 03/09/2012 au 04/07/2013
- Prestation : DEJEUNER

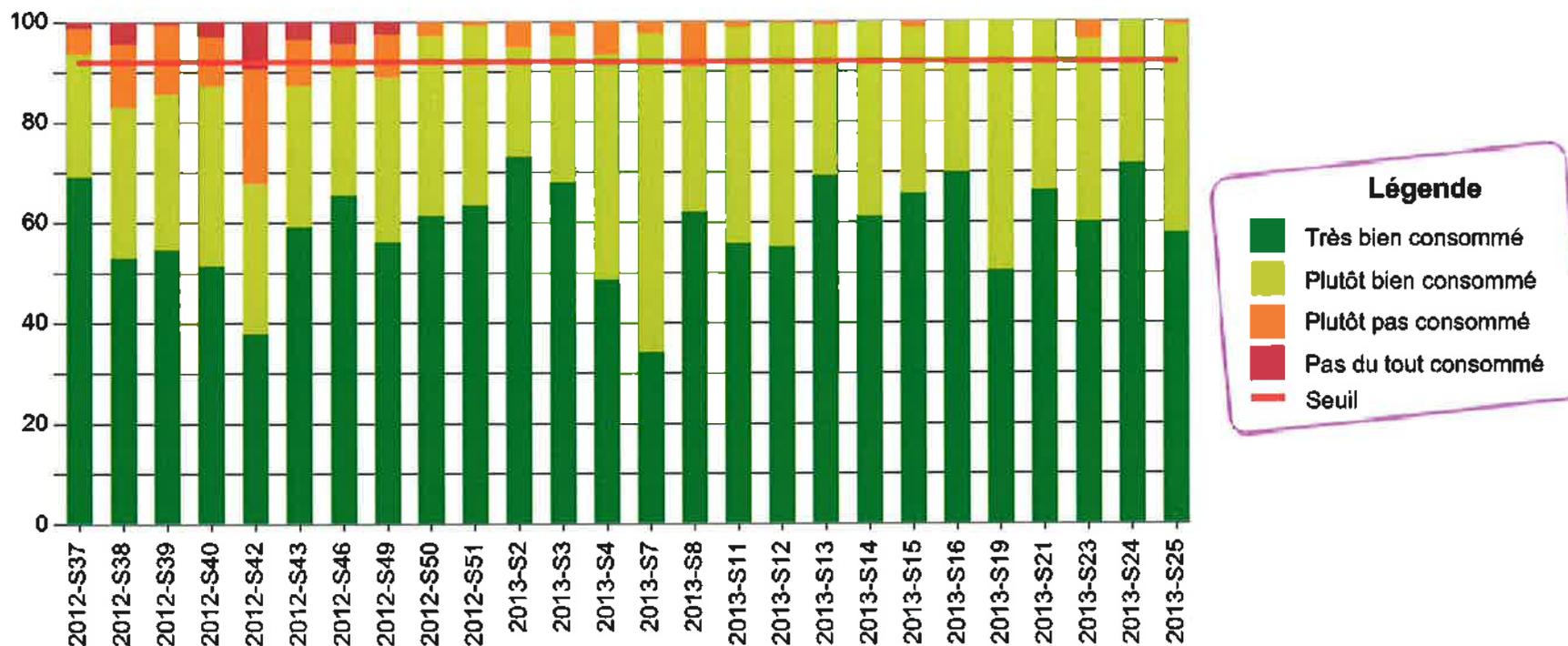
## • SATISFACTION GLOBALE



- 94,2% des plats ont été noté « bien consommés » (sous-total Très bien et plutôt bien) par les établissements effectuant l'opération.

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • SATISFACTION HEBDOMADAIRE



Graphique représentant le pourcentage des plats notés «Très bien consommé / Plutôt bien consommé / Plutôt pas consommé / Pas du tout consommé» par les restaurants ayant effectué l'observation.

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

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • SATISFACTION HEBDOMADAIRE

### Sont considérés:

2012-S37	11 / 17 restaurants
2012-S38	11 / 17 restaurants
2012-S39	8 / 17 restaurants
2012-S40	9 / 17 restaurants
2012-S42	5 / 17 restaurants
2012-S43	7 / 17 restaurants
2012-S46	11 / 17 restaurants
2012-S49	9 / 17 restaurants
2012-S50	6 / 17 restaurants
2012-S51	12 / 17 restaurants
2013-S2	7 / 17 restaurants
2013-S3	10 / 17 restaurants
2013-S4	7 / 17 restaurants
2013-S7	5 / 17 restaurants
2013-S8	5 / 17 restaurants
2013-S11	6 / 17 restaurants
2013-S12	9 / 17 restaurants
2013-S13	5 / 17 restaurants
2013-S14	1 / 17 restaurants
2013-S15	7 / 17 restaurants
2013-S16	9 / 17 restaurants
2013-S19	8 / 17 restaurants

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

2013-S21	5 / 17 restaurants
2013-S23	2 / 17 restaurants
2013-S24	15 / 17 restaurants
2013-S25	9 / 17 restaurants

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • SATISFACTION PAR RESTAURANT

Période observée : du 03/09/2012 au 04/07/2013

MATERNELLE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
Ecole E & J FERRY MATERNELLE	59	33.4	<b>92.4</b>	6.9	0.7	<b>7.6</b>	305 / 979 plats
Ecole Ferdinand BRUNOT Mater	60.1	37.7	<b>97.8</b>	2.1	0	<b>2.1</b>	281 / 979 plats
Ecole Georges DARMOIS MATERNEL	54.9	34.5	<b>89.4</b>	8.2	2.3	<b>10.5</b>	304 / 979 plats
Ecole Jacques PREVERT MATERNEL	59	30.1	<b>89.1</b>	8.1	2.9	<b>11</b>	346 / 979 plats
Ecole Paul ELBEL MATERNELLE	51.7	48.3	<b>100</b>	0	0	<b>0</b>	29 / 984 plats
Ecole SELF BALDENSPERGER MATER	65.3	31.3	<b>96.6</b>	3.4	0	<b>3.4</b>	147 / 979 plats
Ecole SELF COLNAT MATERNELLE	31.2	52.2	<b>83.4</b>	13.4	3.3	<b>16.7</b>	276 / 979 plats
Ecole Vincent AURIOL MATERNELL	66.3	30.6	<b>96.9</b>	2.7	0.4	<b>3.1</b>	255 / 979 plats

# ECOLE DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • SATISFACTION PAR RESTAURANT

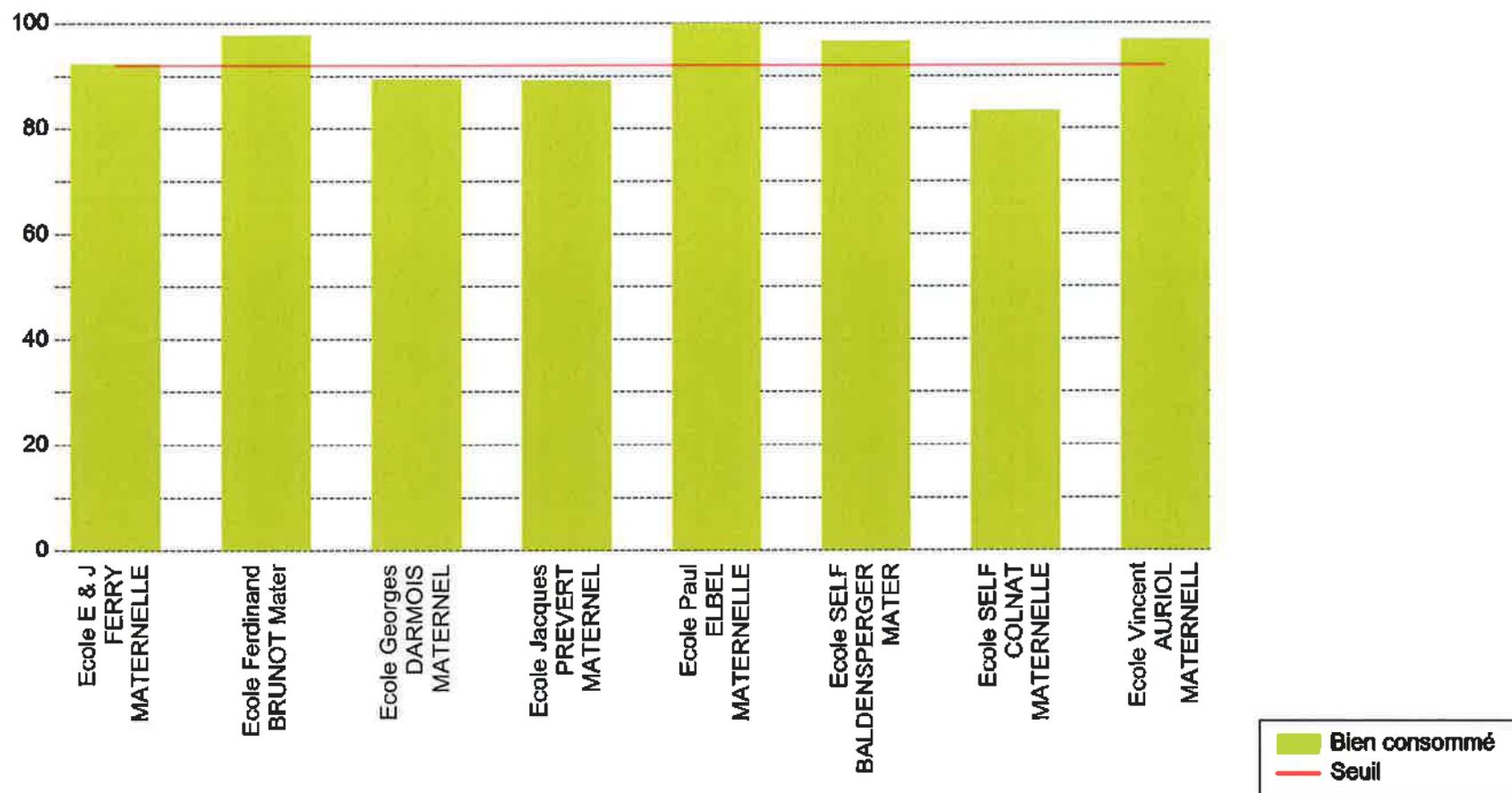
Période observée : du 03/09/2012 au 04/07/2013

ELEMENTAIRE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
Ecole BALDENSPERGER PRIMAIRE	69.2	28.5	<b>97.7</b>	2.3	0	<b>2.3</b>	389 / 979 plats
Ecole Camille CLAUDEL	76.8	22	<b>98.8</b>	1	0.2	<b>1.2</b>	505 / 979 plats
Ecole SELF COLNAT PRIMAIRE	58.3	36.4	<b>94.7</b>	3.6	1.7	<b>5.3</b>	635 / 979 plats
Ecole SELF Eugén & Jules FERRY	58.6	30.7	<b>89.3</b>	7.8	2.8	<b>10.6</b>	319 / 979 plats
Ecole SELF Ferdinand BRUNOT	54.5	41.9	<b>96.4</b>	3.6	0	<b>3.6</b>	308 / 979 plats
Ecole SELF Georges DARMOIS	59.1	35.7	<b>94.8</b>	4.1	1.2	<b>5.3</b>	342 / 979 plats
Ecole SELF J. PREVERT PRIMAIRE	66.8	29.8	<b>96.6</b>	2.2	1.2	<b>3.4</b>	413 / 979 plats
Ecole SELF Paul ELBEL PRIMAIRE	52.5	45.5	<b>98</b>	2	0	<b>2</b>	99 / 979 plats
Ecole SELF Vincent AURIOL	63.5	29.7	<b>93.2</b>	5.6	1.2	<b>6.8</b>	408 / 979 plats

# ECOLE DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • SATISFACTION PAR RESTAURANT

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

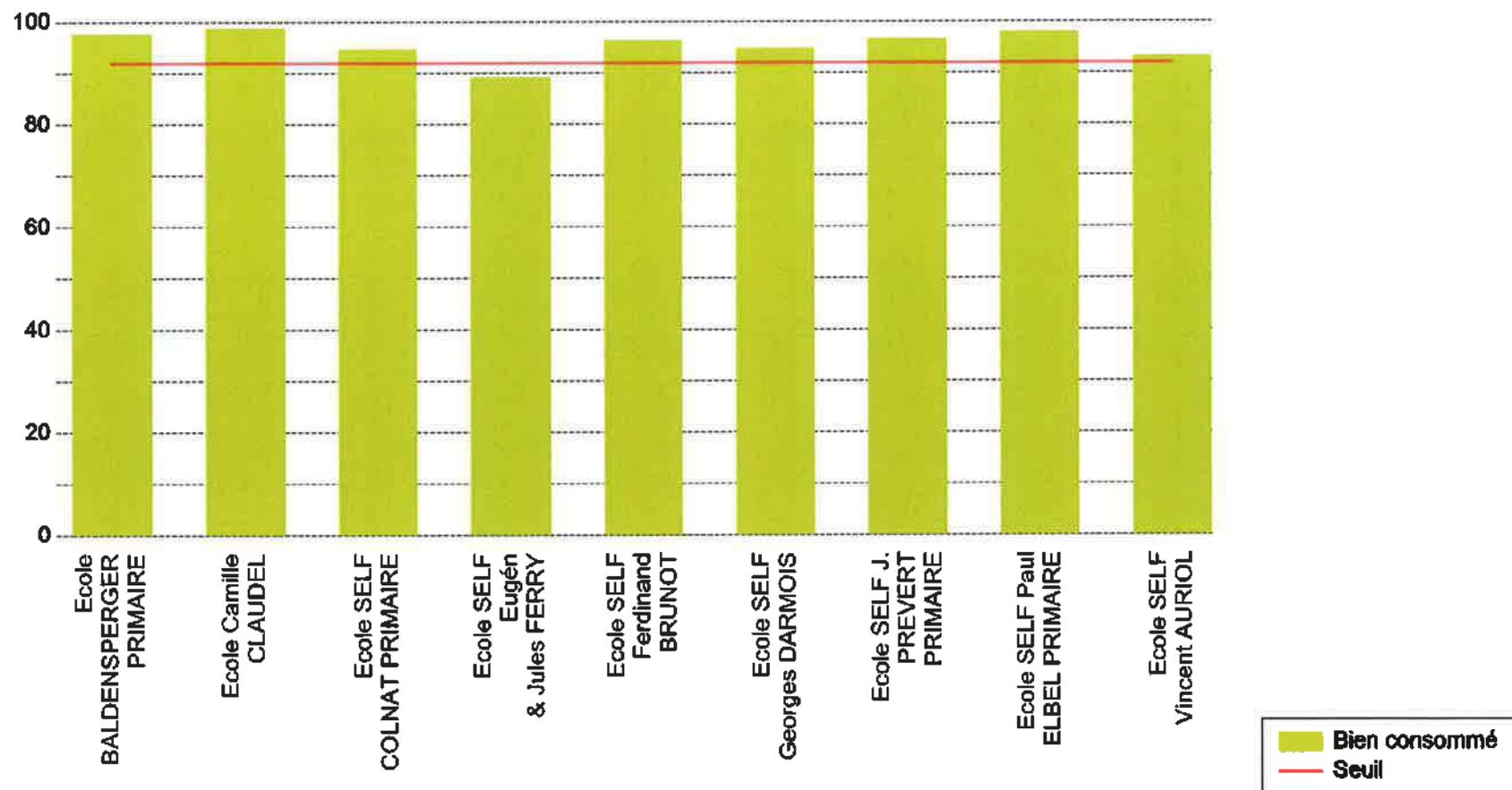


Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • SATISFACTION PAR RESTAURANT

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



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

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • SATISFACTION PAR CONVIVE

Période observée : du 03/09/2012 au 04/07/2013

Convives	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Seuil
ELEMENTAIRE	63.5	31.9	95.4	3.5	1	4.5	92%
MATERNELLE	55.9	36	91.9	6.6	1.5	8.1	92%

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

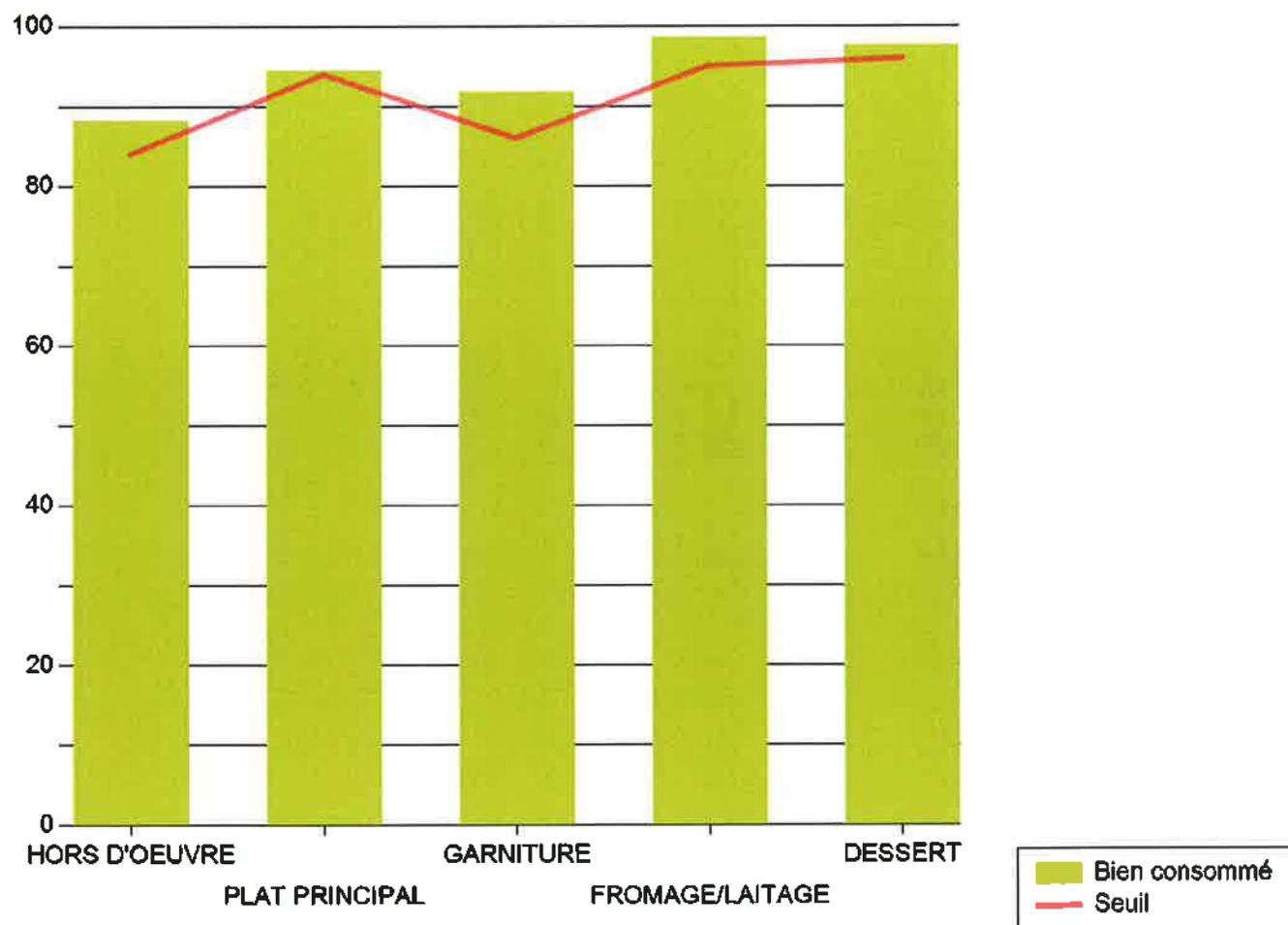
### Sont considérés:

ELEMENTAIRE 9 / 17 restaurants

MATERNELLE 8 / 17 restaurants

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

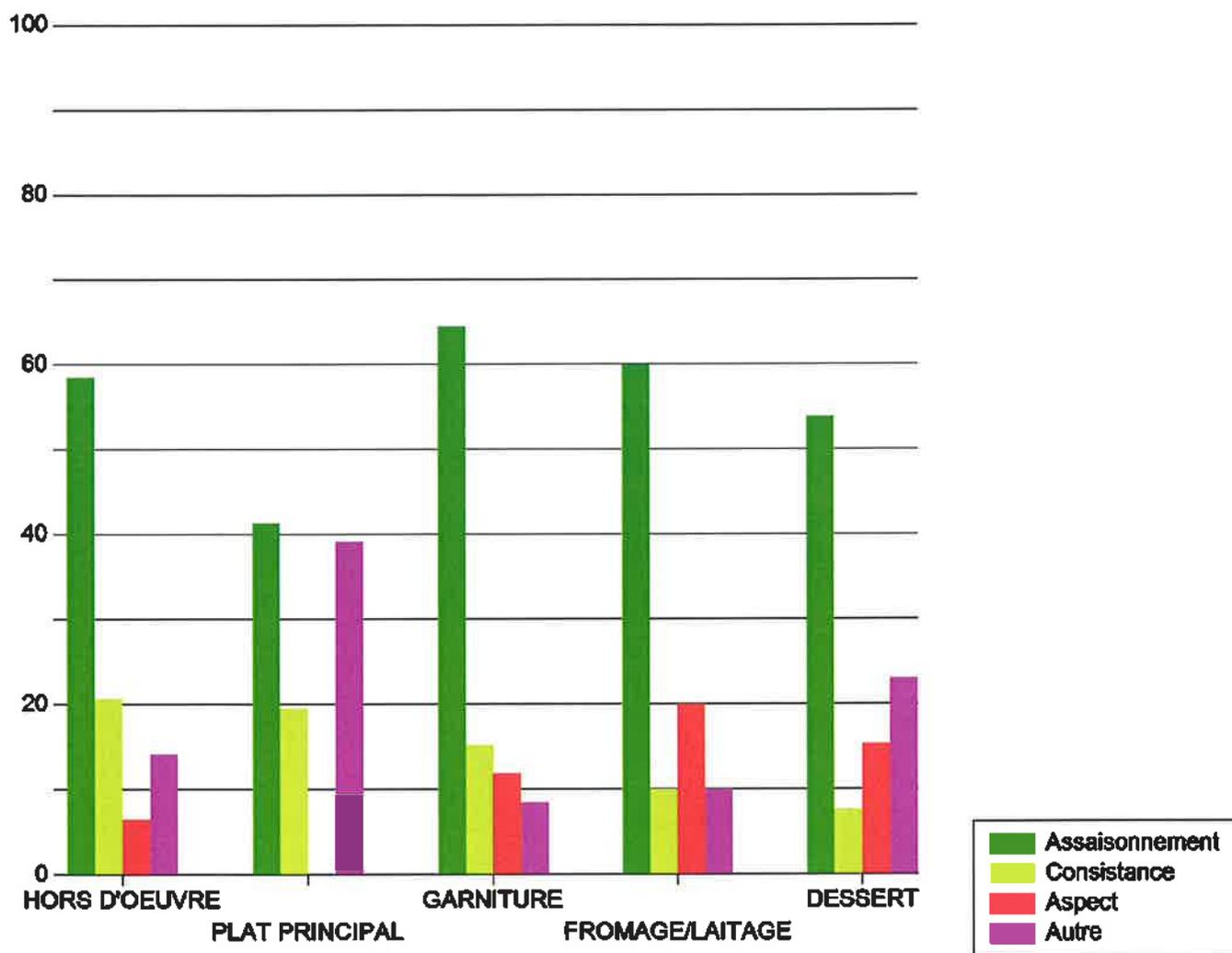
## • SATISFACTION PAR FAMILLE DE PLAT



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

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • LES CRITERES DE NON CONSOMMATION PAR FAMILLE DE PLATS



Le critère «Autre» est déclaratif. Sa pertinence dépend du plat analysé.

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • Les tops conso + et conso - / HORS D'OEUVRE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

### HORS D'OEUVRE

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## Les mieux consommés

Carottes râpées

Cervelas sauce vinaigrette

Cœur de laitue croquant

Concombre à la ciaux boulettes

Concombre en salade

Crêpe au fromage

Crêpes jambon fromage

Frisée et croûtons

Laitue Iceberg

Melon charentais

Oeufs durs mayonnaise

Oeufs durs vinaigrette

parmentiere dijonnaise

Pastèque

Pâté de campagne

Roulade de volaille

Salade de coquillettes à parisienne

Salade de Haricots verts océane

Salade de riz niçois

Salade de tomates

salade façon piémontaise sans œuf

Salalade de coquillettes californienne

Saucisson sec et cornichons

Thon relevé de mayonnaise

ZZLaitue feuille et maïs

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## Les moins consommés

Céleri au fromage blanc et au citron

Céleri et mayonnaise au curry

Chou blanc râpé sauce vinaigrette

Chou rouge râpé au maïs

Cœur de frisée et noix

Cœur de palmier et Betteraves

Courgettes Al Pesto

Poireaux vinaigrette

salade de Haricots verts aux accents du terroir

Salade de riz à la catalane

Salade savoyarde (dinde)

Terrine légumes napée de sauce tomate

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • Les tops conso + et conso - / PLAT PRINCIPAL

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

### PLAT PRINCIPAL

#### Les mieux consommés

aux boulettes d'agneau au jus

Bœuf sauté sauce chasseur

Boulettes d'agneau orientale

Boulettes d'agneau sauce tajine

Burger de veau du chasseur

Burger de veau sauce blanquette

Colin pané

Cordon bleu

Couscous merguez

Croque Monsieur

Escalope de dinde charcutière

Escalope de porc charcutière

Hachis Parmentier maison

Merguez au jus

Nem au poulet

Paupiette de veau au jus

Paupiette de veau basquaise

Paupiette de veau marengo

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Penne à la bolognaise

Poulet rôti

Poulet sauté aux oignons

Raviolis

Rôti de dinde au jus

Steak de colin au paprika

Steak haché de saumon à la tomate

Steak haché et ketchup

Suprême de hoki pané

Tarte au fromage

Les moins consommés

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • Les tops conso + et conso - / GARNITURE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

### GARNITURE

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## Les mieux consommés

Bouquet de brocolis et pommes de terre persillées

Chips

Coquillettes

Frites

Pom pin forestine

Pommes noisettes

Pommes vapeur au persil

Purée de brocolis et pommes de terre

Purée de céleri et pommes de terre

Purée de courgettes et pommes de terre

Purée de pommes de terre

Purée de pommes de terre et poireaux

Ratatouille et blé

Ratatouille et pommes de terre

Ratatouille et riz

Riz cantonnais

Salade verte

Semoule et légumes couscous

Semoule et ratatouille

Tortis

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## Les moins consommés

Choux de Bruxelles

Epinards béchamel

Julienne de légumes

Polenta

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • Les tops conso + et conso - / FROMAGE/LAITAGE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

### FROMAGE/LAITAGE

#### Les mieux consommés

Chanteneige

Croq lait

Emmental râpé

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse aux fruits

Petit suisse nature et sucre

Six de Savoie

Yaourt aromatisé

Yaourt aux fruits

#### Les moins consommés

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

## • Les tops conso + et conso - / DESSERT

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

### DESSERT

#### Les mieux consommés

##### ASSORTIMENT DE FRUITS 01

Beignet au chocolat

Beignet aux pommes

Bûchette pâtissière au chocolat

Cake au chocolat maison

Carpaccio d'ananas au sirop

Carré framboise

Chou à la vanille

Cocktail de fruits au sirop

Compote pomme-banane

Compote pomme-framboise

Crème dessert à la vanille

Crème dessert au caramel

Eclair au chocolat

Flan à la vanille

Flan au chocolat

Flan nappé au caramel

Flan pâtissier

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Fromage blanc aux fruits

Fromage blanc sucré

Galette des rois

Gâteau au yaourt et aux pommes maison

Gâteau au yaourt maison

Gaufre pâtissière

Ile flottante

Liégeois à la vanille

Liégeois au chocolat

Moelleux chocolat maison

Morceaux gourmands d'ananas frais

Pavé au cacao, nappé de crème anglaise

Pêches au sirop

Tarte grillée aux pommes

Yaourt aromatisé

## Les moins consommés

Cocktail de fruits à la grenadine

From. blc compote pêche spécul

Tartelette de riz au chocolat

# ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

- La meilleure progression\*



\* présente le plat présenté sur les 3 derniers mois ayant la meilleure progression

## 2.2. La satisfaction des Convives

---

### • Présentation des Commissions Restauration

Les Commissions Restauration sont **des moments privilégiés partagés avec vous** et les représentants des parents d'élèves.

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous

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

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



## 2.2. La satisfaction des Convives

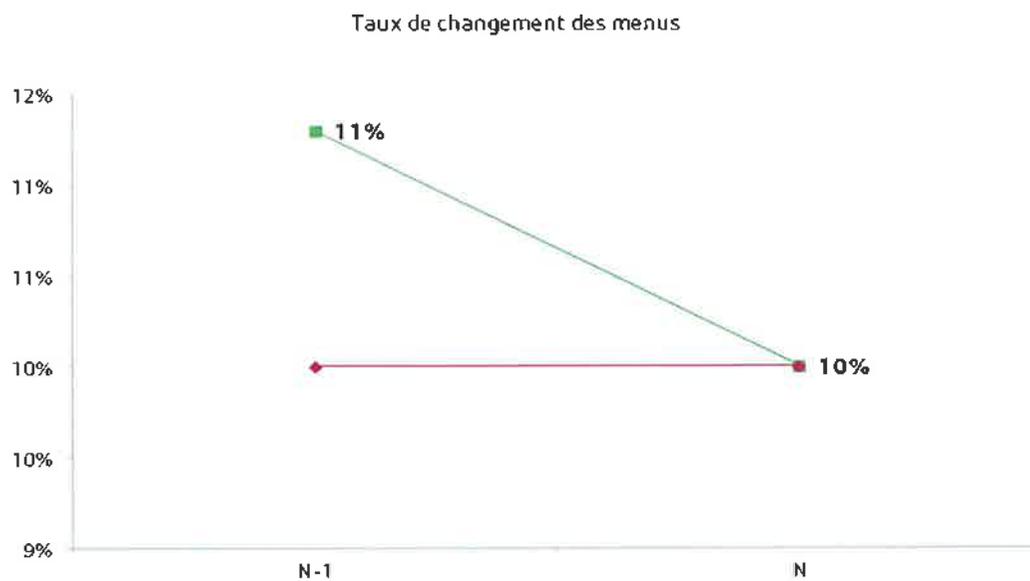
### • Fréquence des commissions restauration

	Sep.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Aout	Nombre total
Scolaire	18/09/201 2		27/11/20 12		27/01/201 2		27/03/201 3		28/05/20 13		11/07/20 13		6
CCAS	03/09/201 2	18/10/20 12	13/11/20 12	11/12/20 12	29/01/201 3	19/02/20 13	26/03/201 3	02/04/201 3	07/05/20 13	04/06/20 13 6 15/06/20 13	23/07/20 13		12

## 2.2. La satisfaction des Convives

- Bilan des commissions restauration

- Taux de changement des menus



## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- Les animations

**Notre programme d'animations**, renouvelé chaque année, célèbre les **fêtes traditionnelles du calendrier**. Nous souhaitons également sensibiliser les convives au développement durable et leurs transmettre de bonnes habitudes alimentaires.

Les thèmes d'animations pour l'année 2012-2013

**Lulu au paradis des desserts**

Cette année, Lulu fait découvrir aux enfants le métier passionnant de cuisinier.

Les animations sont classées en trois catégories:

LES INCONTOURNABLES

LES THÉMATIQUES

LES OPTIONNELLES

**Lulu**, la mascotte de  
notre programme  
d'animations



## 2.2. La satisfaction des Convives

### • Les animations

## LES INCONTOURNABLES

### La semaine du Goût

▪ Lulu cuisinier fait découvrir aux enfants l'univers de la pâtisserie à travers de nombreuses recettes de desserts.

#### ▪ AU MENU

- > Pêche en compotée au fromage blanc et croquant de spéculos
- > Croustillant de riz au chocolat
- > Cake Surprise
- > Gâteau moelleux banane et pépites de chocolat
- > Cocktail de fruits, gaspacho grenadine et saveur de menthe

### Noël

▪ Cette année les enfants découvrent une cheminée trompe l'œil avec des chaussettes de Père Noël.

#### ▪ AU MENU

- > Salade verte et croquant de chèvre chaud
- > Médaillon de pintade et sauce forestière
- > Trio de Tortis aux 3 couleurs
- > Pom'pin croustillantes
- > Croquant praliné et velours de chocolat

### Pâques

▪ Lulu part à la chasse aux œufs de Pâques dans le restaurant, à travers une nouvelle affiche spécialement conçue pour les enfants.

Des animations  
ludiques et  
éducatives pour les  
enfants



## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- Les animations dans votre ville

Convives	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER	FEVRIER
Scolaire	COCKTAIL DE LA RENTREE	SEMAINE DU GOÛT	POMMES POIRES	REPAS DE NOËL	EPIPHANIE	CHANDELEUR
CCAS		SEMAINE DU GOÛT	POMMES POIRES LE BEAUJOLAIS NOUVEAU	REPAS DE NOËL	REPAS DE L'AN EPIPHANIE	CHANDELEUR

## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- Les animations dans votre ville

Convives	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
SCOLAIRE	TOUT EST VERT & JAUNE	REPAS DE PÂQUES	AFRIQUE DU SUD	REPAS DE FIN D'ANNEE		
CCAS	TOUT EST VERT & JAUNE	REPAS DE PÂQUES	AFRIQUE DU SUD		REPAS DU 14 JUILLET	

## 2.2. La satisfaction des Convives

---

- Les animations dans votre ville

Intégrez des photos des animations réalisées



La Région  
**Lorraine**

## MENU PRODUIT LORRAIN

Jeudi 15 Novembre 2012

Carottes râpées fraîches et vinaigrette



Emincé de boeuf au thym



Gratin de pommes de terre

Carré lorrain

Pomme bicolore



**Date : 05/04/2013**

Objet : Menu issu de l'agriculture locale

Monsieur, Madame

Nous avons le plaisir de vous informer que ce jour, nous proposerons aux enfants un menu exclusivement issu de l'agriculture locale.

- Les concombres sont cultivés par M. EHRHART Christian, producteur à Niedermari (67)
- Le bœuf est né et élevé en Alsace et abattu aux abattoirs CHARAL à Metz. Il porte le label Viande du Terroir Lorrain.
- Les pommes de terre origine Lorraine MARLY (57)
- Le brie de Maubert est fabriqué à la fromagerie de Bulleignéville (88)
- Le chou vanille est fabriqué par une boulangerie Locale (st-dié)

A l'initiative d'Elior, ce menu Local s'inscrit dans la démarche du Développement Durable souhaité par la ville de Saint-Dié des Vosges.

Restant à votre disposition, veuillez croire, Monsieur, Madame en l'expression de nos respectueuses salutations.

**Jean-Marc GRANDJEAN**  
Directeur de la Restauration

Tél. 0329564913  
Mobile. 0679995456  
Fax. 0329555201  
Email : [jean-marc.grandjean@elior.com](mailto:jean-marc.grandjean@elior.com)

Cuisine Centrale  
104 Rue de la Bolle  
88100 Saint-Dié des Vosges



**ENSEMBLE JOUONS  
LOCAL !**

**EARL EHRHART Christian 67210  
Niedernai**

**Votre Producteur de carottes pour  
le menu issu de l'agriculture locale  
(via les Primeurs d'Alsace)**



**HEINTZ**  
PRIMEURS S.A.S.

elior 

Actifrais  
Nancy



**ENSEMBLE JOUONS  
LOCAL !**



M. COSSIN, producteur de PDT à Barisey au plain (54)  
Votre Producteur de PDT caesar pour le menu  
issu de l'agriculture locale

**CRENO**   
Ensemble, construisons le frais de demain



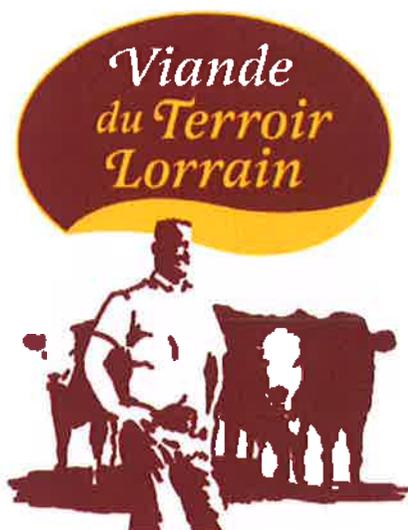
**ENSEMBLE JOUONS  
LOCAL !**



**M. RICHARD, maraîcher arboriculteur à  
Saulny (57)**

**Votre Producteur de pommes bicolores pour  
le menu issu de l'agriculture locale**





**ENSEMBLE JOUONS  
LOCAL !**



Abattoir CHARAL, Metz (57)  
Votre fournisseur de Bœuf VTL pour le  
menu issu de l'agriculture locale



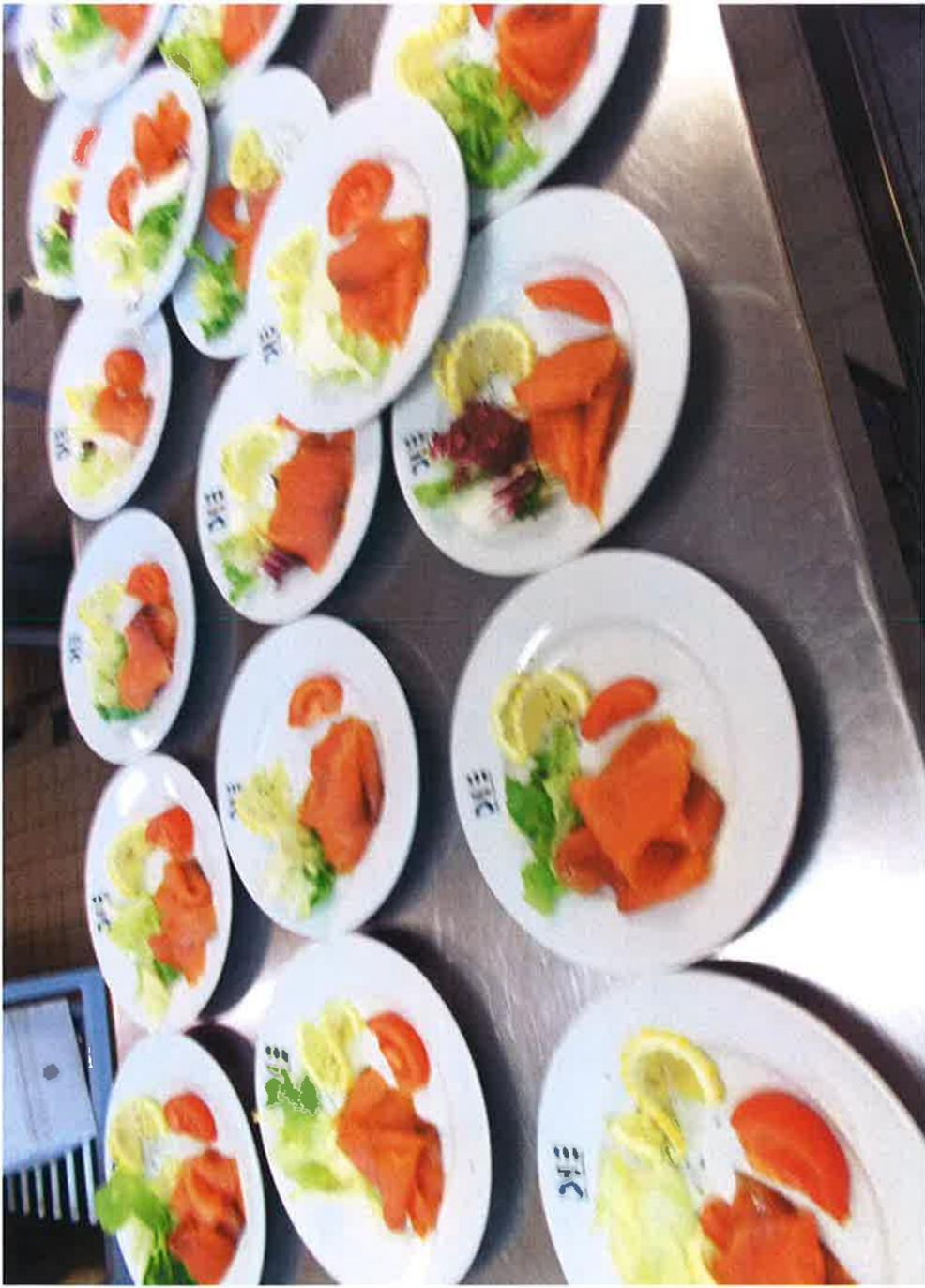
**ENSEMBLE JOUONS  
LOCAL !**

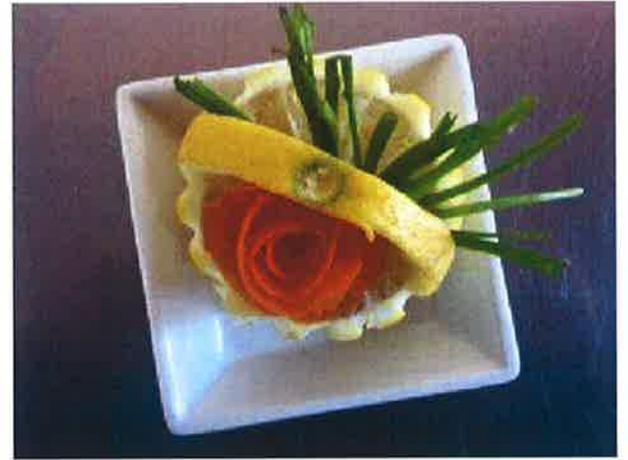


Fromagerie de BLÂMONT (54)  
Votre fournisseur de Carré de l'Est pour le  
menu issu de l'agriculture locale







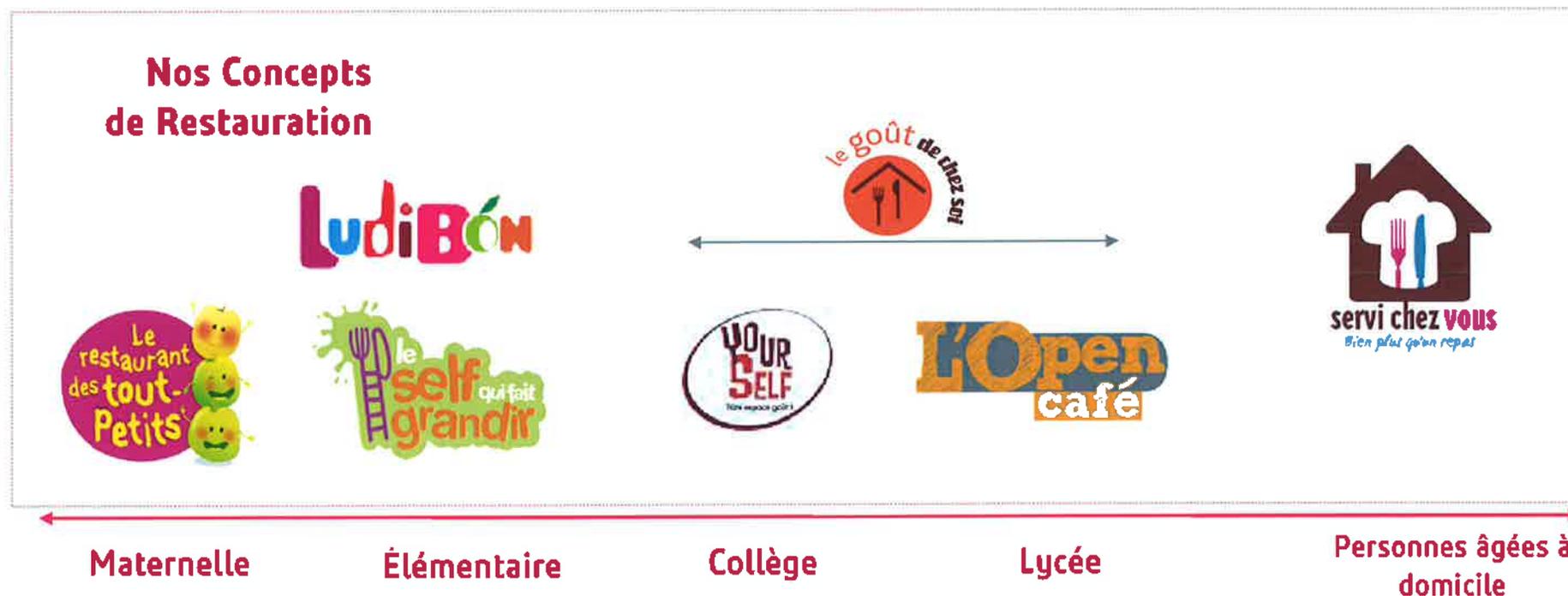






## 2.2. La satisfaction des Convives

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



## 2.2. La satisfaction des Convives

---

Dans votre ville

**Le dernier SELF QUI FAIT GRANDIR à ouvert ses portes le 05 Avril 2011 à EUGENIE & JULES-FERRY**

### LE SELF QUI FAIT GRANDIR

Définit un nouvel apprentissage nutritionnel pour les enfants dans un lieu de vie convivial et ludo-éducatif.

L'implantation de ce concept nécessite une nouvelle approche en matière de pédagogie et implique un fort partenariat avec les équipes enseignantes.



## 2.2. La satisfaction des Convives

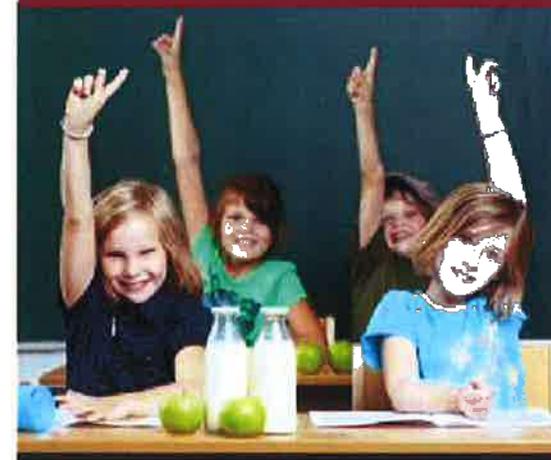
---

- La communication Elior Restauration Enseignement

> Le **Pôle Communication** d'Elior Restauration Enseignement définit et met en œuvre des actions et supports de communication

- au plus près des **centres d'intérêt** de nos
  - Clients
  - Convives
  - Familles
- **sur l'évolution** de
  - Notre savoir-faire
  - Nos prestations, nos offres
  - La réglementation alimentaire et sanitaire
  - Les règles nutritionnelles
  - Le développement durable

Au plus près de  
nos clients et  
convives



## 2.3 L'engagement de nos équipes



## 2.3. L'engagement de nos Équipes

---

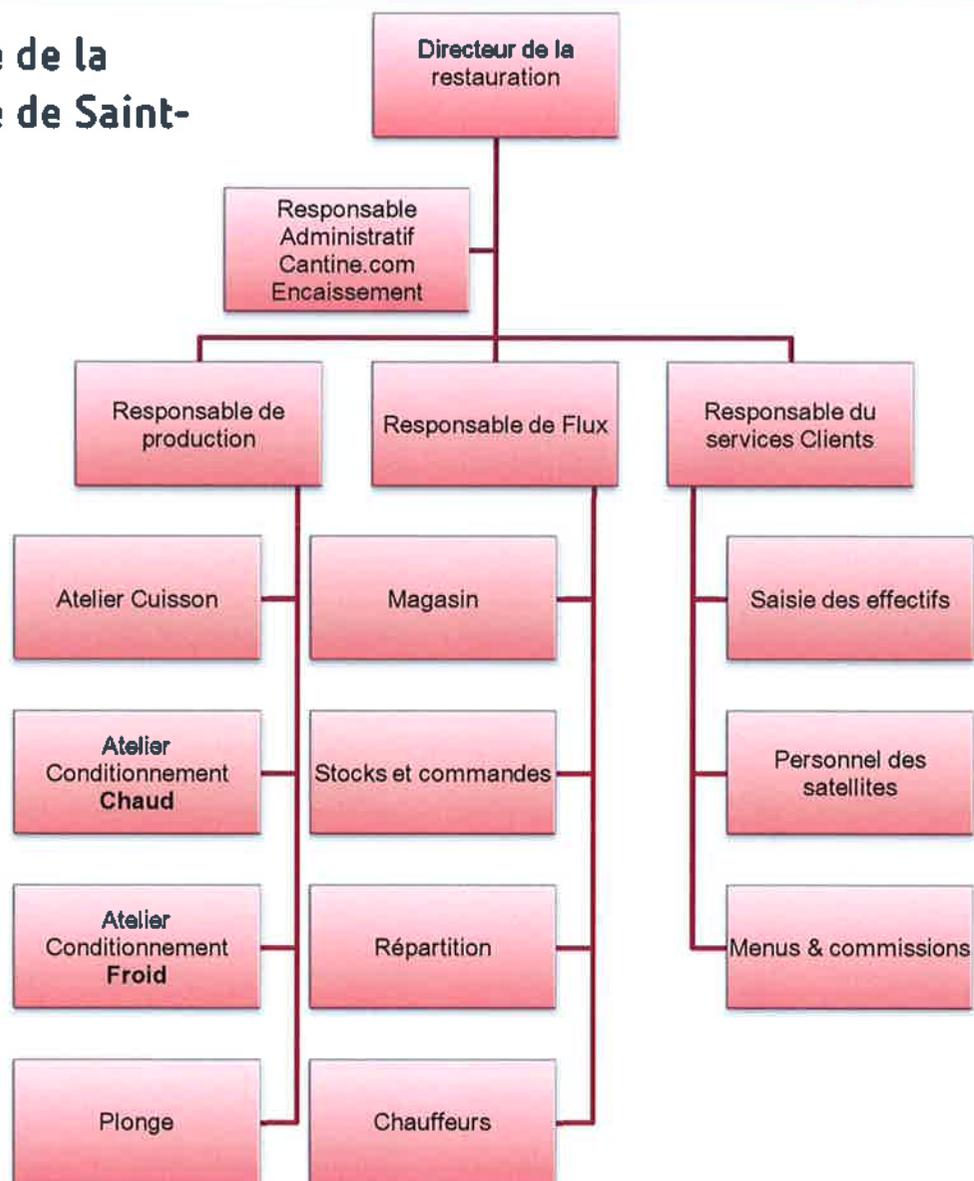
- > Elior Restauration Enseignement s'est développé grâce **aux talents et aux compétences** de ses collaborateurs
- > **Notre première force**, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants
- > Notre politique de ressources humaines, axée sur **la formation et la promotion interne**, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun
- > Signataire de **la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation**, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés

Nos collaborateurs sont  
**nos meilleurs  
ambassadeurs**



## 2.3. L'engagement de nos Équipes

### • Organigramme de la Cuisine Centrale de Saint-Dié des Vosges



## 2.3. L'engagement de nos Équipes

### • Liste des salariés ( 1/2)

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
Grandjean Jean-Marc	Cadre	Directeur de la Restauration	cuisine centrale	CDI	5	35
Roellinger Désirée	Employée	Responsable Services Client	cuisine centrale	CDI	5	37
SURMELY CORINNE	Employée	Responsable Encaissements	cuisine centrale	CDI	5	20
Laurent Claudy	Employée	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	35
Leost Fabian	Employée	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	35
Marchal Sophie	Employée	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	35
Saber Adil	Employé	chauffeur livreur	cuisine centrale	CDI	5	35
MANGIN Stéphane	Agent Maîtrise	Chef de Production	cuisine centrale	CDI	5	39
Bank Yvan	Employée	Plongeur	Détaché Communal	CDI	5	39
Clerc Jean-Marc	Employée	Cuisinier	cuisine centrale	CDI	5	35
Djella Salima	Employée	Responsable Atelier	cuisine centrale	CDI	5	35
Galland Sonia	Employée	cuisinière	cuisine centrale	CDI	5	35
Gassmann Laurent	Employée	Employé Polyvalent	cuisine centrale	CDI	5	35
Jan Yannick	Employée	Conditionneuse	cuisine centrale	CDI	5	35
Sayer Sabine	Employée	Conditionneuse	cuisine centrale	CDI	5	35
GALLIZY JUSTINE	Employée	Second de Cuisine	cuisine centrale	INTERIM	5	35
Adrian Marie -Laure	Employée	Employé Polyvalent	cuisine centrale	CDI	5	35
Fuzelier Danielle	Employée	Magasinier	cuisine centrale	CDI	5	37
Humbert Sébastien	Employée	Responsable de Flux	cuisine centrale	CDI	5	35
Noel Christine	Employée	Réparateur	cuisine centrale	CDI	5	0
Trarbach Patrick	Employée	Magasinier	cuisine centrale	CDI	5	35
Ganaye Francis	Employée	Chef de Cuisine	Détaché Communal FJ	CDI	5	39
Partage Marie -Claude	Employée	employé de Restauration	FJT	CDI	5	37
Urbes Laurence	Employée	employé de Restauration	Résidence Le Parc	CDI	5	35
THOMASSIN JEAN-PIERRE	Employée	employé de Restauration	Chaumière	CDI intermittent 900 heures	5	35
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0

## 2.3. L'engagement de nos Équipes

---

- Notre politique de formation

- Trois axes majeurs

- > L'emploi et la gestion de carrières
    - > Le développement des compétences
    - > Le management de la diversité

- Le premier objectif de cette démarche est d'agir en **employeur responsable** en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants
- Fondée sur une offre personnalisée, **la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.**

Promouvoir le  
parcours et les  
compétences de chacun  
de ses collaborateurs



## 2.4 Nos engagements en matière de Développement Durable



## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

---

- Restaurateur durable par nature

Nous développons des innovations et des initiatives qui visent **trois principaux objectifs** en matière de responsabilité sociétale et environnementale:

- > Réduire et maîtriser **notre empreinte écologique**
- > **Éduquer les jeunes** générations au Développement Durable
- > Créer du **lien social** et privilégier la **diversité**

Nos équipes se surpassent pour veiller au respect de l'environnement



## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

---

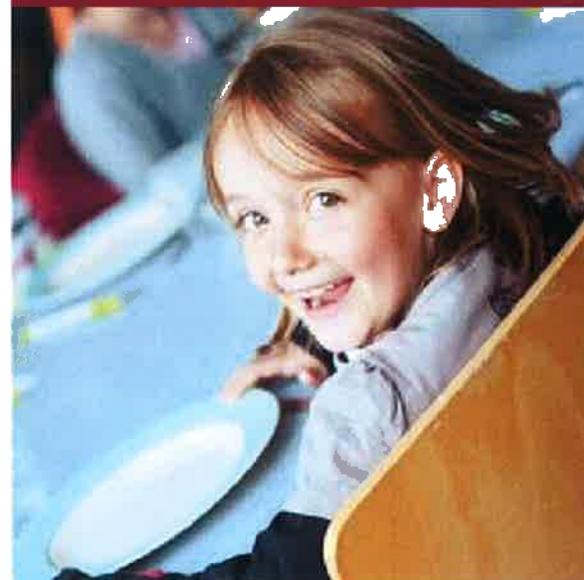
### • SEMER

- > Apprendre à ne pas gaspiller, manger des fruits et légumes de saison, savoir équilibrer ses repas...
- > En accompagnant les enfants dans l'apprentissage d'une alimentation saine, nous semons, dès le plus jeune âge, les graines de comportements respectueux de l'environnement.

Dans votre ville

CHASSE AU GASPI ,TABLE DES CURIEUX

Transmettre aux plus jeunes les clés d'une consommation responsable



## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

### • RÉCOLTER

- > Concevoir des **offres responsables**, c'est s'approvisionner en réduisant notre impact sur l'environnement
- > Privilégier **les fournisseurs locaux et bio**, sélectionner des produits de saison...
- > Qu'il s'agisse ou non de denrées alimentaires, **notre politique d'achat est fondée sur des approvisionnements responsables.**

#### Dans votre ville

**Un repas bio ou local sont produits une fois par mois**

**Produits issus du commerce équitable**

**La suppression d'espèce(s) de poissons en voie de disparition ou la réduction de la fréquence dans les menus**

**Animation repas local dans toutes les écoles de Saint-Dié des Vosges**

Faire la part belle au **bio**, privilégier la qualité du **terroir local** font partie de nos engagements



## 2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

### • S'ÉQUIPER

> Conditionner, trier, recycler, valoriser, transporter, nous nous efforçons de **construire un schéma logistique vertueux respectant notre environnement.**

> Réduction des déchets non alimentaires à la source, utilisation de **barquettes 100% recyclables** ou biodégradables, **compostage** des déchets organiques, sans oublier le déploiement de véhicules propres.

Un schéma logistique vertueux pour le respect de notre environnement

Dans votre ville

Les actions à présenter dans ce cadre:

**LE TRI SELECTIF , COMPOSTAGE DES DECHETS ORGANIQUES**



## 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES



3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

3.2. La maintenance

3.3. Les fluides

3.4. Les engagements pluri- annuels

## 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel



### 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

- Valorisation des matériels mis en place sur **la cuisine** au cours de l'exercice

Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
2013	BATTEUR	SYNERGIE	6619.25
Total			

- Valorisation des matériels mis en place sur **les restaurants** au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
Residence la chaumiere	2013	Enceinte froide positive	synergie	2900
Total				

## 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

### • Travaux immobiliers réalisés sur la cuisine au cours de l'exercice

Période	Travaux réalisés
AOUT 2013	NETTOYAGE DES SOLS -MURS- PLAFOND
AOUT 2013	NETTOYAGE DES HOTTES
AOUT 2013	REVISION DU MATERIELS DE PRODUCTION

### • Travaux immobiliers réalisés sur les restaurants au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Période	Travaux réalisés
TOUTES LES ECOLES DE ST-DIE	Sept 2012 AOUT. 2013	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATELITES
CHAUMIERE	Sept 2012 AOUT. 2013	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATELITES
PARC	Sept 2012 AOUT. 2013	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATELITES
FJT	Sept 2012 AOUT. 2013	ENTRETIEN DU MATERIEL DES SATELITES

## 3.2. La maintenance



## 3.2 La maintenance

---

### • Les contrats d'entretien

Date	Type de contrat	Montant en € HT
2012-2013	Dégraissage des Hottes & conduits	485
2012-2013	Désinsectisation & Dératisation	1 201
2012-2013	Maintenance du matériel de la cuisine	3 852
2012-2013	Entretien des Thermocelleuses	2 465
2012-2013	Entretien froid & Climatisation	5 737
2012-2013	Entretien portes sectionnelles	287
2012-2013	Maintenance du disconnecteur	480
2012-2013	Vérification des extincteurs	54

## 3.2 La maintenance

---

### • L'entretien des équipements sur la cuisine centrale

#### 2 2 L'entretien des équipements sur la CC

Type de matériel	Montant en € HT
entretien maintenance locaux	16 125
entretien maintenance mobilier	37 673
entretien maintenance immobilier	6 000

### • L'entretien des équipements sur les offices

#### 2 3 L'entretien des équipements sur les offices

Nom du restaurant	Montant en € HT
entretien satellites	2 640

## 3.2 La maintenance

---

### • Les propositions de renouvellement des équipements

#### • Sur la cuisine

Matériel sur la cuisine
Sauteuse 23000 euros
Trancheuse 6000 euros
Lave batterie
Agrandissement de la répartition 15 000 euros

#### • Sur les restaurants

Nom du restaurant	Type de matériel
Résidence de la chaumière	FRIGO
....	.....

### 3.3. Les engagements pluri-annuels



### 3.3 Les engagements pluri-annuels

#### • Les contrats souscrits par Elior

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions	PETIT-FORESTIER
Matériel de cuisine	SYNERGIE
Matériel de nettoyage	SIN & STESS-
Matériel administratif (fax, standard téléphonique, Informatique, ...)	RICOH-ALSATEL-GARENTEL
Stockage provisoire	
Contrats de prestations :	Nom du prestataire :
<b>Fluides</b>	
Eau	LYONNAISE DES EAUX
Gaz	
Electricité	EDF
<b>Maintenance</b>	
Sécurité réglementaire	SYNERGIE-GECAM-CRAWFORD-IDEX-SODEL-BOSQUET
<b>Sous-traitance recouvrement</b>	
Linge	ELIS
Produits d'entretien	ECOLAB

## 3.4. Les fluides



## 3.4 Les fluides

### • Les consommations énergétiques sur la cuisine

#### • Eau

Période de référence	N ° Facture	consommation en EUROS
Du 1 octobre 2012 au 30 septembre 2013		6 139
<b>Cumul annuel</b>		<b>6 139</b>

#### • Electricité

Période de référence	N ° Facture	Détail des consommations			
					Consommation à Facturer
Du 1 octobre 2012 au 30 septembre 2013					40 045 0 0 0 0 0 0 0 0 0
<b>Cumul annuel</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40 045</b>

## 4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET



## 4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET



## 4. Notre proposition de projet

---

- **Objectif : améliorer la qualité du service en apportant de la « liberté de choix »** aux convives et plus de fluidité.
- **En mettant en place en essai sur une école un bar à légumes.**

Apporter de la  
**liberté  
de choix**



## 5. ANNEXES

## 5.1 Elior, une marque commune pour l'ensemble de nos activités

---

- « Nous sommes tous Elior »
  - > Depuis le 1<sup>er</sup> décembre 2011, Elior est devenue la marque commerciale de l'ensemble des activités du groupe. Ce changement a pour but de renforcer l'image de marque d'Elior, d'accroître sa notoriété et de rassembler l'ensemble de ses activités du groupe sous une bannière commune porteuse de valeurs.
- Les 4 valeurs d'Elior...



## 5.1 ELIOR, en bref

---

### Elior

- **Troisième groupe en Europe de la Restauration et des Services,**
- **Chaque jour, pour 3,4 millions de clients dans 14 pays, les 98 000 collaborateurs d'Elior partagent une mission commune : accueillir et prendre soin de chacun avec passion et compétence en apportant des solutions de Restauration et de Services personnalisés.**
- **Le groupe met en œuvre son savoir-faire en Restauration, Concessions et Services sur les marchés de l'Enseignement, des Entreprises et de la Santé.**

40 ans  
d'expérience



### Elior Restauration Enseignement

Numéro 1 de la restauration scolaire et des services associés

6700 collaborateurs  
Près de 2000 clients partenaires

4500 restaurants en France  
900 000 repas par jour

## 5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais généraux

Montants en € HT	2011-2012	2012-2013
ELECTRICITE	-40 548	-40 045
EAU	-5 716	-6 139
GAZ / MAZOUT	-4 445	-4 570
CARBURANTS	-12 220	-12 831
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-13 647	-13 988
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-11 380	-10 219
VERRERIE VAISSELLE		-90
CONSO. A USAGE UNIQUE	-35 934	-37 144
LINGE ET UNIFORMES	-5 567	-5 679
SOUS TRAITANCE ET LABO	-4 548	-4 239
LOCATION MATERIEL ET FOURNITURES D EXPLOITATION	-15 799	-15 336
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-7 696	-9 255
COUTS LOCAUX	-62 613	-62 438
ANIMATION COMMERCIALE	-6 722	-7 368
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-3 793	-5 682
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-2 182	-1 224
TEL / FAX	-3 587	-3 347
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	366	-179
ASSURANCES	-4 967	-3 759
SYSTEME INFORMATION	-12 584	-14 452
IMPOTS ET TAXES	-19 475	-17 755
CANTINE,COM	-10 997	-11 318
<b>TOTAL FRAIS GENERAUX</b>	<b>-284 054</b>	<b>-287 057</b>

## 5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais divers

---

Montants en € HT	2011-2012	2012-2013
REDEVANCES AFFERMAGE		
REDEVANCES DE CONCESSION		-76 667
LOYERS & CHARGES		
LOCATION FINANCIERE		
AMORTISSEMENTS	-17 305	-13 512
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-26 571	-34 924
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	-875	-4 136
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-21 250	-20 000
CREANCES DOUTEUSES		
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL		-428
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELLES		
PRODUITS ET CHARGES SUR EXERCICE ANTERIEUR	-4 300	-2 384
<b>TOTAL CHARGES DIVERSES</b>	<b>-70 301</b>	<b>-152 051</b>

**Cf. La NOTE METHODOLOGIQUE d'élaboration du Compte d'exploitation analytique annuel à la suite du document.**

**MERCI DE VOTRE ATTENTION**

Restauration Enseignement



**RECAP COUVERTS PAR CONVIVES**  
du 1er septembre 2012 à 31 août 2013

Convives	sept-12	oct-12	nov-12	déc-12	janv-13	févr-13	mars-13	avr-13	mai-13	juin-13	jull-13	août-13	TOTAUX	PRIX UNIT HT
Mater	2060	2413	1802	1790	2063	1744	1899	1876	2226	2599	604	0	21076	7,45 €
Primaires	5307	6060	4654	4655	5342	4308	4592	4476	5201	5680	1314	0	51589	7,45 €
Adultes scolaires	404	370	261	288	358	282	270	265	317	374	105	0	3294	10,29 €
Enfants Centres aérés	96	157	252	73	88	185	270	264	97	109	972	604	3167	7,45 €
Adultes Centres aérés	16	36	31	13	16	29	27	30	14	15	56	53	336	10,29 €
Crèche (bébés)	316	386	372	273	402	418	463	487	373	430	457	73	4450	7,45 €
PA.C.C.A.S.	5442	5752	5602	5730	5808	5244	5681	5555	5631	5448	5484	5379	66756	10,29 €
Repas Noël Parc				30									30	11,00 €
Repas Pacques								25					25	11,50 €
Résidents F.J.T.	16	17	23	4	7	11	7	29	4	7	5	3	133	10,29 €
Stage ville		29	25		10	32	60	46	7	27	17		253	10,29 €
Pers. communal	468	523	516	400	552	532	483	470	378	365	267	247	5201	10,29 €
<b>TOTAL COUVERTS</b>	<b>14 125,00</b>	<b>15 743,00</b>	<b>13 538,00</b>	<b>13 256,00</b>	<b>14 646,00</b>	<b>12 785,00</b>	<b>13 782,00</b>	<b>13 523,00</b>	<b>14 248,00</b>	<b>15 054,00</b>	<b>9 281,00</b>	<b>6 359,00</b>	<b>156 310</b>	
<b>TOTAL C.A.</b>	<b>123 253,89</b>	<b>136 390,03</b>	<b>119 198,82</b>	<b>117 139,10</b>	<b>128 285,54</b>	<b>112 457,45</b>	<b>120 991,92</b>	<b>119 009,40</b>	<b>124 184,44</b>	<b>129 862,54</b>	<b>85 996,01</b>	<b>63 511,43</b>	<b>1 380 480,57</b>	
<b>Petits déjeuners Chaumière</b>	<b>1558</b>	<b>1610</b>	<b>1559</b>	<b>1610</b>	<b>1601</b>	<b>1411</b>	<b>1551</b>	<b>1492</b>	<b>1523</b>	<b>1466</b>	<b>1519</b>	<b>1496</b>	<b>18 396</b>	<b>4,65 €</b>
<b>C.A. Petits déjs</b>	<b>7244,70</b>	<b>7486,50</b>	<b>7249,35</b>	<b>7486,50</b>	<b>7444,65</b>	<b>6561,15</b>	<b>7212,15</b>	<b>6937,80</b>	<b>7081,95</b>	<b>6816,90</b>	<b>7063,35</b>	<b>6956,40</b>	<b>85 541,40</b>	
<b>Repas annexes</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>										
<b>TOTAL C.A.</b>	<b>130 498,59</b>	<b>143 876,53</b>	<b>126 448,17</b>	<b>124 626,60</b>	<b>135 730,19</b>	<b>119 218,60</b>	<b>128 204,07</b>	<b>125 947,20</b>	<b>131 266,39</b>	<b>136 679,44</b>	<b>93 059,36</b>	<b>70 467,83</b>	<b>1 466 021,97</b>	

Ville de St-Dié des Vosges  
Compte d'exploitation de la DSP de restauration  
Période du 01/09/2012 au 31/08/2013

	comptabil 2012,2013	comptabil 2011,2012	Ecart	
	156 310	157 412	en masse	en %
<b>MBRE DE COUVERTS</b>			-1 102	-0,70%
<b>CHIFFRE D AFFAIRES</b>	1 466 022	1 430 358	35 664	2,49%
<i>Sous activité</i>	40 976			
<b>MATIERE PREMIERE</b>	340 174	336 515	-3 659	-1,09%
<b>MATN D OEUVRE</b>	656 651	643 775	-12 876	-2,00%
Fournitures de Bureau et de Gestion	5 662	3 793	-1 869	
Location Mat. de Bureau	1 224	2 182	958	
Assurances	3 759	4 067	1 208	
TEL / FAX	3 347	3 587	240	
Frais d'Expédition - Relances	178	366	-542	
Frais et Services Bancaires			0	
Ecart de Caisse	6 430	11 232	4 802	
Fournitures d'Exploitation	8 906	4 557	-4 339	
Location Mat. d'Exploitation	29 524	29 362	-438	
<i>S/Total Coûts administratif</i>	13 998	13 847	-341	
Location Entretien Réparation Véhicule Exploitation	12 831	12 220	-611	
Air / Essence / Carburants	26 819	25 867	-952	
<i>S/Total Coûts location véhicules</i>	6 000	37 408	31 408	-3,68%
Ent / Maintenance Immobilier	37 673	6 461	-31 212	
Entretien Froid			0	
Entretien Satellites	2 640	4 390	1 750	
Ent / Réparation Mat. Exploitation	2 816	2 816	0	
Entretien Local	16 125	16 813	688	
<i>S/Total coûts maintenance</i>	62 438	62 673	235	0,28%
Electricité	40 045	40 548	503	
Eau	6 138	5 716	-423	
GAZ / MAZOUT	4 570	4 445	-126	
<i>S/Total coûts fluides</i>	50 755	50 710	-45	-0,09%
Linge	5 679	5 567	-111	
<i>S/Total linge du Personnel</i>	5 679	5 567	-111	-2,00%
Animation Commerciale	5 058	4 124	-934	
Publicité Objets Promotionnels		1 665	1 665	
Publicité	1 145	700	-445	
Cartes, Menus			0	
Signalétique			0	
Décoration / Sonorisation	167	213	45	
<i>S/Total Animation/décoration</i>	7 368	6 721	-647	-8,82%
Prod d'Entretien et Lessivels	10 219	11 380	1 161	
Verrerie-Vaisselle	90		-90	
Conditionnement à usage unique	37 144	35 934	-1 210	
<i>S/Total coûts variable d'exploitation</i>	47 454	47 315	-140	-0,30%
Déplacement/Mission/Reception	9 172	7 148	-2 024	
Transports Formation	83	548	465	
Documentation			0	
<i>S/Total Dépense-missions</i>	9 255	7 696	-1 559	-20,26%
CVAE / CFE	15 012	15 867	855	
Autres Impôts et Taxes	2 743	3 578	835	
<i>S/Total Impôts et taxes</i>	17 755	19 475	1 720	6,83%
Autres Honoraires/Sous-traitance	2 533	3 509	976	
Honoraires Frais de Laboratoire	806	1 039	233	
Honoraires Marketing / Communi	900		-900	
Honoraires Conseil/Développement			0	
<i>S/Total Honoraires</i>	4 239	4 548	309	6,80%
Consommables Systèmes d'Information			0	
Location Systèmes d'Information	3 947	3 746	-201	
Coût du Réseau Informatique	4 384	3 295	-1 089	
Entret / Repar. / Mainten. Système	5 685	6 543	858	
Honoraires Systèmes d'Information	216		-216	
<i>S/Total coûts systèmes Informations</i>	14 452	12 584	-1 868	-14,85%
<b>CANTINES.COM</b>	11 318	10 997	-321	
<b>Frais Généraux Divers</b>			0	
<b>Frais Généraux</b>	287 057	284 054	-3 003	-1,06%
Redevances de Concessions	76 667		-76 667	
Amortissements	13 512	17 305	3 793	
Amortissements de Caducité	34 924	26 571	-8 353	
Provisions pour Charges de Caducité	4 136	875	-3 261	
Provisions de Renouvellement	20 000	21 260	1 250	
Location Financière			0	
Coûts d'Occupation	149 239	66 061	-83 178	-126,42%
Éléments Exceptionnels	428		-428	
Créances douteuses analytiques			0	
POTS et Charges / Ex. Antérieur	2 384	4 300	1 916	
Autres Produits & Charges d'Ex	2 812	4 300	1 488	34,59%
<b>CONTRIBUTION BRUTE OPERATIONNELLE</b>	71 064	96 712	25 648	-25,75%
Frais de Siège	121 353	120 639	-714	
<b>Résultat Opérationnel</b>	50 289	24 927	-25 362	-101,75%

Ville de St Dié des Vosges  
Compte d'exploitation de la DSP de restauration  
Période du 01/09/2012 au 31/08/2013

	contrat 2012 2013		contrat 2011 2012		Ecart	
	156 310	157 412	157 412	157 412	en masse	en %
<b>NBRE DE COUVERTS</b>					-1 102	-0,70%
<b>CHIFFRE D AFFAIRES</b>	1 466 022	1 430 358	1 430 358	1 430 358	35 664	2,48%
<i>Sous-activité</i>	40 976					
<b>MATIERE PREMIERE</b>	340 174	336 515	336 515	336 515	-3 659	-1,09%
<b>MAIN D ŒUVRE</b>	656 651	643 775	643 775	643 775	-12 876	-2,00%
Fournitures de bureau et de gestion						
LOCATION MAT. DE BUREAU	5 652	3 793	3 793	3 793	-1 859	
ASSURANCES	1 224	2 162	2 162	2 162	938	
TEL / FAX	3 759	4 967	4 967	4 967	1 208	
FRAIS D EXPEDITION - RELANCES	3 347	3 567	3 567	3 567	240	
FRAIS ET SERVICES BANCAIRES	176	366	366	366	-542	
ECARTS DE CAISSE					0	
FOURNITURES D EXPLOITATION	6 430	11 232	11 232	11 232	4 802	
LOCATION MAT. D EXPLOITATION	8 906	4 567	4 567	4 567	-4 339	
<i>S/Total Coûts administratifs</i>	<b>29 524</b>	<b>29 952</b>	<b>29 952</b>	<b>29 952</b>	<b>430</b>	<b>1,46%</b>
LOCATION ENTRETIEN REPARATION VEHICULE EXPLOITATION	13 988	13 647	13 647	13 647	-341	
AIR / ESSENCE/ CARBURANTS	12 831	12 220	12 220	12 220	-611	
<i>S/Total Coûts location véhicules</i>	<b>26 819</b>	<b>25 867</b>	<b>25 867</b>	<b>25 867</b>	<b>-952</b>	<b>-3,68%</b>
ENT/ MAINTENANCE IMMOBILIER	6 000	37 408	37 408	37 408	31 408	
ENT/ MAINTENANCE MOBILIER	37 673	6 461	6 461	6 461	-31 212	
ENTRETIEN FROID					0	
ENTRETIEN SATELLITES	2 640	4 390	4 390	4 390	1 750	
ENTRETIEN LOCALX	16 125	11 538	11 538	11 538	-4 587	
<i>S/Total coûts maintenance</i>	<b>62 438</b>	<b>62 673</b>	<b>62 673</b>	<b>62 673</b>	<b>175</b>	<b>0,28%</b>
EAU	40 045	40 548	40 548	40 548	503	
GAZ / MAZOUT	6 139	5 716	5 716	5 716	-423	
<i>S/Total coûts fluides</i>	<b>50 755</b>	<b>50 770</b>	<b>50 770</b>	<b>50 770</b>	<b>-15</b>	<b>-0,09%</b>
LINGE	5 679	5 567	5 567	5 567	-111	
<i>S/Total ligne du Personnel</i>	<b>5 679</b>	<b>5 667</b>	<b>5 667</b>	<b>5 667</b>	<b>-12</b>	<b>-2,00%</b>
ANIMATION COMMERCIALE	6 055	4 124	4 124	4 124	-1 932	
PUBLICITE OBJETS PROMOTIONNELS		1 995	1 995	1 995	1 685	
PUBLICITE	1 145	700	700	700	-445	
CARTES, MENUS					0	
SIGNALETIQUE					0	
DECORATION / SONORISATION	167	213	213	213	45	
<i>S/total Animation/decoration</i>	<b>7 368</b>	<b>6 721</b>	<b>6 721</b>	<b>6 721</b>	<b>-647</b>	<b>-9,62%</b>
PROD D'ENTRETIEN ET LESSIVIELS	10 219	11 360	11 360	11 360	1 141	
VERRERIE-VAISSELLE	90				-90	
CONDAVAISSELLE A USAGE UNIQUE	37 144	35 934	35 934	35 934	-1 210	
<i>S/total coûts variable d'exploitation</i>	<b>47 454</b>	<b>47 375</b>	<b>47 375</b>	<b>47 375</b>	<b>-79</b>	<b>-0,30%</b>
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	9 172	7 148	7 148	7 148	-1 924	
TRANSPORTS FORMATION	83	548	548	548	465	
DOCUMENTATION					0	
<i>S/total Depits-missions</i>	<b>9 255</b>	<b>7 696</b>	<b>7 696</b>	<b>7 696</b>	<b>-1 559</b>	<b>-20,26%</b>
CVAE / CFE	15 012	15 897	15 897	15 897	885	
AUTRES IMPOTS ET TAXES	2 743	3 578	3 578	3 578	835	
<i>S/total Impôts et taxes</i>	<b>17 755</b>	<b>19 475</b>	<b>19 475</b>	<b>19 475</b>	<b>1 720</b>	<b>8,83%</b>
AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITANCE	2 533	3 509	3 509	3 509	976	
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIRE	806	1 039	1 039	1 039	233	
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	900				-900	
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME					0	
<i>S/total Honoraires</i>	<b>4 239</b>	<b>4 548</b>	<b>4 548</b>	<b>4 548</b>	<b>309</b>	<b>6,80%</b>
CONSOUMABLES SYSTEMES D INFORMATION					0	
LOCATION SYSTEMES D INFORMATION	3 947	3 745	3 745	3 745	-201	
COUT DU RESEAU INFORMATIQUE	4 394	3 295	3 295	3 295	-1 100	
ENTRETIEN / REPAR. / MAINTEN. SYSTEME	5 895	5 543	5 543	5 543	-352	
<i>HC...RAIRES SYSTEMES D INFORMATION</i>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>-14,85%</b>
<i>S/total coûts systèmes Informations</i>	<b>14 452</b>	<b>12 564</b>	<b>12 564</b>	<b>12 564</b>	<b>-1 888</b>	<b>-14,85%</b>
CANTINES.COM	11 318	10 997	10 997	10 997	0	
FRAIS GENERAUX DIVERS					0	
<b>FRAIS GENERAUX</b>	<b>287 057</b>	<b>284 054</b>	<b>284 054</b>	<b>284 054</b>	<b>-3 003</b>	<b>-1,06%</b>
REDEVANCES DE CONCESSIONS	76 667				-76 667	
AMORTISSEMENTS	13 512	17 305	17 305	17 305	3 793	
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	4 136	675	675	675	-3 261	
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	20 000	21 250	21 250	21 250	1 250	
LOCATION DE CREDIT BAIL (IMMOB)					0	
LOCATION FINANCIERE					0	
<b>COÛTS D OCCUPATION</b>	<b>149 239</b>	<b>66 001</b>	<b>66 001</b>	<b>66 001</b>	<b>-83 239</b>	<b>-126,12%</b>
ELEMENTS EXCEPTIONNELS	428				-428	
COTisations DOUTEUSES ANALYTIQUES					0	
POTS ET CHARGES / EX. ANTERIEUR	2 384	4 300	4 300	4 300	1 916	
<b>AUTRES PRODUITS &amp; CHARGES D EX</b>	<b>2 812</b>	<b>4 300</b>	<b>4 300</b>	<b>4 300</b>	<b>1 488</b>	<b>34,59%</b>
CONTRIBUTION BRUTE OPERATIONNELLE	71 064	95 712	95 712	95 712	24 648	
FRAIS DE SIEGE	121 353	120 639	120 639	120 639	-714	
RESULTAT OPERATIONNEL	50 289	24 927	24 927	24 927	-25 362	

## CUISINE CENTRALE DE SAINT DIE DES VOSGES

### REPAS EXTERIEURS SEPTEMBRE 2012 A AOUT 2013 RECAPITULATIF ANNUEL DES REPAS SERVIS AUX EXTERIEURS

MOIS	COUVERTS	CUMUL COUVERTS	CHIFFRE AFFAIRE HT	CUMUL CHIFFRE AFFAIRE HT
<b>SEP</b>	39 429	39 429	11 828,70	11 828,70
<b>OCT</b>	43 265	82 694	12 979,50	24 808,20
<b>NOV</b>	32 415	115 109	9 724,50	34 532,70
<b>DEC</b>	25 982	141 091	7 794,60	42 327,30
<b>JANV</b>	36 313	177 404	10 893,90	53 221,20
<b>FEV</b>	33 278	210 682	9 983,40	63 204,60
<b>MARS</b>	32 270	242 952	9 681,00	72 885,60
<b>AVRIL</b>	31 704	274 656	9 511,20	82 396,80
<b>MAI</b>	35 581	310 237	10 674,30	93 071,10
<b>JUIN</b>	40 112	350 349	12 033,60	105 104,70
<b>JUILL</b>	29 231	379 580	8 769,30	113 874,00
<b>AOUT</b>	11 799	391 379	3 539,70	117 413,70
<b>TOTAL</b>	<b>391 379</b>		<b>117 413,70</b>	

## PROVISIONS THEORIQUES

MOIS	COUVERTS MOIS	COUVERTS DE REFERENCE	PROVISION MOIS TTC (0.3588TTC.au.couvert)	PROVISION HT	PROVISION CUMUL HT
<b>SEP</b>	39 429	39 429	14 147,13	11 828,70	11 828,70
<b>OCT</b>	43 265	43 265	15 523,48	12 979,50	24 808,20
<b>NOV</b>	32 415	32 415	11 630,50	9 724,50	34 532,70
<b>DEC</b>	25 982	25 982	9 322,34	7 794,60	42 327,30
<b>JANV</b>	36 313	36 313	13 029,10	10 893,90	53 221,20
<b>FEV</b>	33 278	33 278	11 940,15	9 983,40	63 204,60
<b>MARS</b>	32 270	32 270	11 578,48	9 681,00	72 885,60
<b>AVRIL</b>	31 704	31 704	11 375,40	9 511,20	82 396,80
<b>MAI</b>	35 581	35 581	12 766,46	10 674,30	93 071,10
<b>JUIN</b>	40 112	40 112	14 392,19	12 033,60	105 104,70
<b>JUILL</b>	29 231	29 231	10 488,08	8 769,30	113 874,00
<b>AOUT</b>	11 799	11 799	4 233,48	3 539,70	117 413,70
<b>TOTAL</b>	<b>391 379</b>	<b>391 379</b>	<b>140 426,79</b>		



## COMPENSATION DE L'EXERCICE 2012-2013

Contrat concession St Die

Base contractuelle	Nombre de repas	Chiffre d'affaires contractuel €..H.T	Total €..TTC
MATERNELLES	21 076	157 016,20	165 652,09
PRIMAIRES	51 589	384 338,05	405 476,64
ADULTES	3 294	33 895,26	35 759,50
PERSONNEL COM FJT	5 201	53 518,29	57 264,57
<b>Sous Total Compensé</b>	<b>81 160</b>	<b>628 767,80</b>	<b>664 152,80</b>
CRECHES	4 450	33 152,50	34 975,89
CML PRIMAIRES	3 167	23 594,15	24 891,83
CML ADULTES	336	3 457,44	3 647,60
CCAS CHAUMIERE MIDI	19 303	198 627,87	212 531,82
CCAS CHAUMIERE SOIR	18 396	189 294,84	202 545,48
CCAS PARC MIDI	8 011	82 422,90	88 192,50
CCAS ALSACE MIDI	10 001	102 910,29	108 570,36
CCAS PORTAGE MIDI	11 045	113 663,34	119 914,82
FJT	386	3 971,94	4 249,98
CCAS PETITS DEJEUNERS	18 396	85 541,40	91 529,30
PRESTATIONS ANNEXES	0	0,00	0,00
DEJ SAINT DIE	0	0,00	0,00
DEJ PERSONNE AGEES PARC	55	617,50	660,73
PRESTATIONS ANNEXES	0	0,00	0,00
PLATEAU REPAS	0	0,00	0,00
<b>Sous Total Factures Directes</b>	<b>75 150</b>	<b>837 254,17</b>	<b>891 710,30</b>
<b>Total repas Affermage</b>	<b>156 310</b>	<b>1 466 021,97</b>	<b>1 555 863,10</b>

**SAINT DIE : Récap conso du 01/09/2012 au 31/08/2013 prix repas**

Type de convive	Tarif	Régularisation sur période précédente	sept-12	oct-12	nov-12	déc-12	janv-13	févr-13	mars-13	avr-13	mai-13	juin-13	juil-13	août-13	Total nombre repas	Total prix repas
Adulte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2977	0
Adulte	4,5	0	72	72	72	54	85,5	58,5	0	0	58,5	81	18	0	127	571,5
Adulte	4,65	0	0	0	0	0	13,95	4,65	13,95	0	0	0	0	0	7	32,55
Adulte	5,9	0	0	0	0	0	0	17,7	5,9	5,9	23,6	0	0	0	9	53,1
Adulte	9,85	0	0	0	0	0	0	0	0	9,85	0	0	0	0	1	9,85
Maternelle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0
Maternelle	2	0	2074	2660	1958	1874	2254	1864	2148	2098	2450	2954	654	0	11494	22988
Maternelle	2,5	0	572,5	687,5	502,5	492,5	565	467,5	485	535	657,5	780	172,5	0	2359	5897,5
Maternelle	3,5	0	1298,5	1582	1176	1102,5	1354,5	1127	1193,5	1221,5	1396,5	1540	360,5	0	3815	13352,5
Maternelle	4,65	0	1050,9	1204,35	1083,45	976,5	1222,95	981,15	990,45	967,2	1227,6	1367,1	348,75	0	2456	11420,4
Maternelle	5,25	0	115,5	136,5	99,75	120,75	141,75	120,75	168	126	220,5	231	94,5	0	300	1575
Maternelle	5,6	0	117,6	168	128,8	134,4	140	67,2	112	78,4	145,6	140	22,4	0	224	1254,4
Maternelle	5,9	0	1008,9	525,1	424,8	312,7	489,7	495,6	460,2	519,2	572,3	649	135,7	0	948	5593,2
Maternelle	7,5	0	165	285	180	127,5	150	112,5	127,5	120	120	97,5	45	0	204	1530
Primaire	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0
Primaire	2	0	4676	5454	4224	4358	4990	3952	4258	4158	4786	5060	1152	0	23534	47068
Primaire	2,5	10	2507,5	2675	2177,5	2152,5	2532,5	2045	2147,5	2082,5	2422,5	2765	637,5	0	9662	24155
Primaire	3,5	0	2849	3314,5	2380	2481,5	2709	2243,5	2383,5	2298	2754,5	2940	686	0	7725	27037,5
Primaire	4,65	0	1674	1925,1	1660,05	1608,9	1841,4	1408,95	1534,5	1483,35	1790,25	2064,6	478,95	0	3757	17470,05
Primaire	5,25	0	777	903	714	656,25	750,75	619,5	703,5	651	672	703,5	173,25	0	1395	7323,75
Primaire	5,6	0	504	448	347,2	341,6	459,2	308	347,2	336	397,6	442,4	112	0	722	4043,2
Primaire	5,9	0	1492,7	1711	1191,8	896,8	1215,4	997,1	1032,5	885	1050,2	1079,7	283,2	0	2006	11835,4
Primaire	7,5	0	1125	1537,5	1087,5	1005	1200	922,5	1027,5	990	1237,5	1140	405	0	1557	11677,5
<b>TOTAL TTC</b>		10,00	22080,10	25288,55	19407,35	18695,40	22115,60	17813,10	19138,70	18562,90	21982,65	24014,80	5779,25	0,00	75321	214888,40
<b>TOTAL HT</b>		9,48	20929,00	23970,19	18395,59	17720,76	20962,65	16884,45	18140,95	17595,17	20836,64	22762,84	5477,96	0,00		203685,69



## COMPTE RENDU D'AUDIT HYGIENE CUISINES CENTRALES

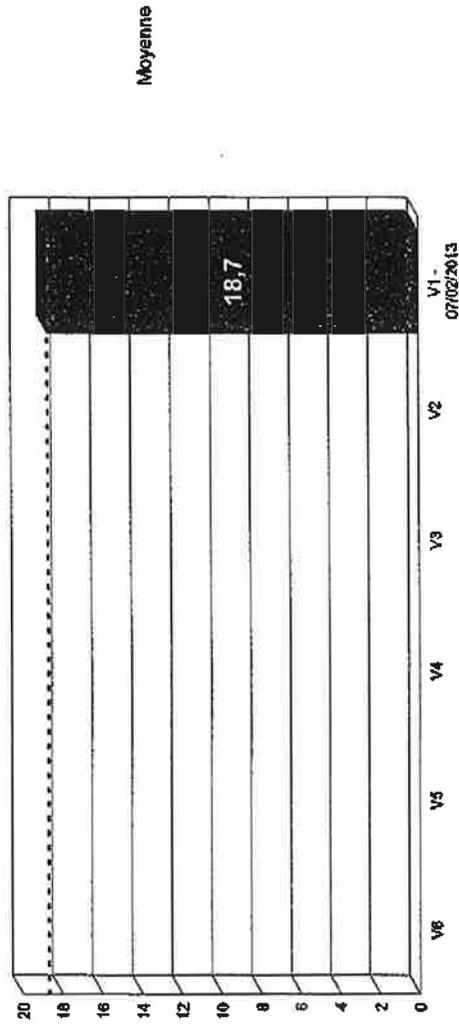
<b>Client</b> <b>Interlocuteur</b> <b>Date de l'audit</b> <b>Heure</b> <b>Effectué par</b>	CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES) M. GRANDJEAN (Directeur) 07/02/2013 8:30 Emilie DUCANT
--	---

**LEGENDE DE LA GRILLE  
D'OBSERVATION :**

Critère satisfaisant : S  
 Critère acceptable : A  
 Critère non satisfaisant : N

Critère non évalué : NV

### Historique de la note finale



	V1 - 07/02/13		HISTORIQUE	
	Résultat	Evol.		
<b>NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS</b>	131			
<b>NOMBRE DE POINTS ACCEPTABLES</b>	2			
<b>NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS</b>	12			

VI -  
07/02/13

Date visite

Heure visite

Heure fin

07/02/13  
08:30  
11:30**1 HYGIÈNE GÉNÉRALE****1A Vestiaires / sanitaires****1A1 Lave-mains à CNM en état de marche**

1A2 Présence savon bactériostatique	10	S
1A3 Présence essuie-mains à usage unique	10	S
1A4 Présence brosse à ongles	10	S
1A5 Présence poubelle CNM	10	S
1A6 Rangement des vestiaires	20	N
1A7 Stockage séparé linge propre/linge sale	20	S
1A8 Propreté local	10	S
1A9 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

**1B Personnel****1B1 Interdiction de fumer dans tous les locaux**

	10	S
--	----	---

**1C Nettoyage et désinfection dans tous les secteurs de la cuisine (amont, production, aval)****1C1 Conformité produits nettoyage et désinfection**

1C2 Conformité matériel nettoyage et désinfection	10	S
1C3 Conformité stockage produits et matériels	10	S

**1D État des locaux et du matériel dans tous les secteurs de la cuisine (amont, production, aval)****1D1 Revêtements muraux, portes et étagères corrects**

1D2 Revêtements de sols corrects	10	A
1D3 Revêtements plafonds corrects	10	S
1D4 Matériel en bon état	10	A

**2 MAGASIN****2A Réception****2A1 Portes du qual fermées**

2A2 Système lutte anti-insectes en marche	10	S
2A3 Attente produits hors froid <= 20 min	10	S
2A4 Présence outils contrôle : thermomètre sonde	10	S
2A5 Contrôle : 1°C, étiquetage, aspect	50	S
2A6 Enregistrement des contrôles	50	S
2A7 Exploitation des non-conformités	10	S
2A8 Propreté sols, murs, plafonds	10	S
2A9 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

VI-  
07/02/13**2B Froid positif et négatif**

2B1 T°C chambres froides positives correctes	10	S
2B2 T°C chambres froides négatives correctes	10	S
2B3 Relevés de température	50	N
2B4 Respect des DLC et des DLUO et rotation des stocks	20	S
2B5 Absence de produits non identifiés.	50	S
2B6 Absence de stockage au sol	10	S
2B7 Absence de produits hors carton	10	N
2B8 Absence de produits non protégés	20	S
2B9 Respect procédure de décongélation	20	NV
2B10 Respect de la durée de décongélation	20	NV
2B11 Propreté chambres froides	10	S
2B12 Propreté évaporateurs	10	S
2B13 Absence de prise en glace excessive	10	S
2B14 Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives	10	N

**2C Réserve sacrée**

2C1 Absence de stockage au sol	10	S
2C2 Respect des DLUO et des DLC	10	S
2C3 Absence de produits non protégés	10	S
2C4 Plan de lutte contre nuisibles en place	10	S
2C5 Stockage satisfaisant barquettes et articles conditionnement	20	S
2C6 Propreté local réserve	10	S
2C7 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

**2D Traitement des déchets**

2D1 Local déchets protégé des nuisibles	10	S
2D2 Absence de déchets à l'extérieur des containers	10	S
2D3 Portes local fermées	10	S
2D4 Propreté conteneurs	10	S
2D5 Propreté local	10	S
2D6 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

**3 PROCESS****3A Sas d'accès Personnel**

3A1 Respect circulation du personnel	10	S
3A2 Equipement lave-mains	10	S
3A3 Equipement lave-boîtes	10	S
3A4 Approvisionnement des consommables	10	S
3A5 Respect fermeture des portes	10	S
3A6 Respect procédure habillage	20	S
3A7 Propreté local	10	S
3A8 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

**3B Local déconditionnement**

3B1 Présence poubelle équipée de sac	10	S
--------------------------------------	----	---

VI -  
07/02/13

3B2 Approvisionnement lave-mains	10	S
3B3 Présence des pissettes d'alcool	10	NV
3B4 Absence d'emballage M.P.	20	S
3B5 Conservation des étiquettes matières premières cuites	50	S
3B6 Respect circuit déconditionnement produits	10	S
3B7 Allente produits non manipulés <= 20 min	20	S
3B8 Respect fermeture des portes et rideaux	10	S
3B9 Surpression déconditionnement > réception	10	NV
3B10 Absence circulation personnel décond. <-> réception	20	S
3B11 Hygiène des manipulations	50	S
3B12 Respect port et propreté tenue	10	S
3B13 Respect des protocoles de désinfection des fruits et légumes	50	S
3B14 Propreté gouttières évacuation	10	S
3B15 Propreté ouvre-boîtes	10	S
3B16 Propreté local	10	S
3B17 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S

**3C Local traitement viandés**

3C1 Température local <= + 12°C	10	S
3C2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3C3 Approvisionnement lave-mains	10	S
3C4 Absence d'emballage M.P.	20	S
3C5 Allente produits non manipulés <= 20 min	50	S
3C6 Délais mise sous vide viandés/cuisson	10	NV
3C7 Hygiène des manipulations	50	S
3C8 Respect port et propreté tenue	10	S
3C9 Propreté local	10	S
3C10 Planning nettoyage présent et à jour	10	S

**3D Local préparations froides**

3D1 Température local <= + 12°C	10	S
3D2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3D3 Approvisionnement lave-mains	10	N
3D4 Absence d'emballage et conditionnement M.P.	20	S
3D5 Allente produits non manipulés <= 20 mn	20	S
3D6 Respect procédure désinf. petit matériel	20	NV
3D7 Stockage barquettes conforme	10	S
3D8 Présence registre déconditionnement / reconditionnement	50	S
3D9 T°C préparations froides <= + 8°C	20	S
3D10 Gestion des entamés	20	S
3D11 Etiquetage réglementaire lisible	10	S
3D12 Hygiène des manipulations	50	S
3D13 Respect port et propreté tenue	10	S
3D14 Préparation froide/SDC mixte	20	NV
3D15 Propreté local	10	S
3D16 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S

**3E Cuisson & conditionnement chaud**

3E1 Présence poubelle équipée de sac	10	S
--------------------------------------	----	---

VI -  
07/02/13

3E2 Approvisionnement lave-mains	10	S
3E3 Absence de conditionnement ou emballage M.P.	20	S
3E4 Absence de matériel au sol	10	S
3E5 Produits avant conditionnement à chaud >= + 63°C	50	S
3E6 Extraction efficace	10	S
3E7 Stockage barquettes conforme	10	S
3E8 Gestion des emballés	20	S
3E9 Étiquetage réglementaire lisible	10	S
3E10 Refroidissement + 63°C à + 10°C <= 2 heures	50	S
3E11 Désinfection sonde de température	10	S
3E12 Produits conditionnés à froid	50	S
3E13 Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement	50	NV
3E14 Hygiène des manipulations	50	S
3E15 Respect port et propreté de la tenue	10	S
3E16 Propreté cellules refroidissement	10	S
3E17 Propreté local	10	S
3E18 Planning nettoyage présent et à jour	10	S
<b>3F Local plonge batterie</b>		
3F1 Stockage batterie propre conforme	20	S
3F2 Propreté matériel	20	S
3F3 Température rinçage >= 60°C	10	S
3F4 Absence de condensation	10	S
3F5 Propreté local	10	S
3F6 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
<b>3G SMM/SDC</b>		
3G1 Température local <= + 10°C	10	S
3G2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3G3 Approvisionnement lave-mains	10	N
3G4 Présence registre déconditionnement-reconditionnement	50	NV
3G5 Respect procédure désinfection petit matériel	20	S
3G6 Stockage barquettes conforme	10	S
3G7 Étiquetage réglementaire lisible	10	S
3G8 Temps d'exposition produits <= 20 min	20	S
3G9 Absence de remontée en température des produits reconditionnés	10	S
3G10 Hygiène des manipulations	50	S
3G11 Respect port et propreté de la tenue	10	S
3G12 Propreté local	10	S
3G13 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
<b>3H Local pâtisserie ou diététique</b>		
3H1 Présence poubelle équipée de sac	10	NV
3H2 Approvisionnement lave-mains	10	NV
3H3 Absence de conditionnement ou emballage M.P.	20	NV
3H4 Stockage barquettes conforme	10	NV
3H5 Étiquetage réglementaire lisible	10	NV
3H6 Respect interdiction oeufs coquille	10	NV
3H7 Respect procédure désinfection petit matériel et du mixeur	10	NV

		V1 - 07/02/13
<b>3H8 Hygiène manipulations</b>		
3H9	Respect port et propreté de la tenue	50 NV
3H10	Propreté local	10 NV
3H11	Planning de nettoyage présent et à jour.	10 NV
<b>3I Chambre froide produits finis</b>		
3I1	Température chambre froide <= + 3°C	10 NV
3I2	Relevés de température	20 NV
3I3	Absence de stockage au sol	10 NV
3I4	Absence de produits non conditionnés	10 NV
3I5	Propreté local	10 NV
3I6	Planning de nettoyage présent et à jour.	10 NV
<b>4 STOCKAGE PRODUITS FINIS</b>		
<b>4A Chambre froide circuit court</b>		
4A1	Température local conforme	10 NV
4A2	Relevés de température	20 NV
4A3	Respect DLC/DLUO	20 NV
4A4	Absence de stockage au sol	10 NV
4A5	Absence de manipulations produits nus	20 NV
4A6	Propreté local	10 NV
4A7	Planning de nettoyage présent et à jour	10 NV
<b>4B Répartition</b>		
4B1	Température local <= + 3°C	10 S
4B2	Relevés de température	20 S
4B3	Absence de manipulations produits nus	20 S
4B4	Plateaux témoins conformes	50 S
4B5	Respect DLC/DLUO	20 S
4B6	Traçabilité température livraison	50 S
4B7	Propreté intérieure & extérieure véhicules	10 NV
4B8	Fermeture des portes du quai de livraison	10 S
4B9	Stockage cagettes conforme	10 S
4B10	Propreté local	10 S
4B11	Planning de nettoyage présent et à jour.	10 N
<b>4C Nettoyage &amp; désinfection cagettes</b>		
4C1	Contenants nettoyés & désinfectés	20 S
4C2	Stockage cagettes conforme	10 S
4C3	Absence condensation en stockage propre.	10 S
<b>NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS</b>		
		12
<b>NOMBRE DE POINTS ACCEPTABLES</b>		
		2
<b>NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS</b>		
		131
<b>TG NOTE FINALE SUR 20</b>		
		18,7

**AUDIT SECURITE ALIMENTAIRE**  
**ELIOR RESTAURATION CUISINES CENTRALES 2013**

CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES) - 281303

Commentaires des non-conformités de la visite du : 07/02/2013

<u>Label</u>	<u>Item</u>	<u>Résultat</u>
<b>1A6</b>	<b>Rangement des vestiaires</b> * 1A6-N1 -Effets personnels et/ou tenues de travail à l'extérieur des armoires * 1A6-N2 -Douche encombrée  <i>Commentaire :</i> Des boîtes sont stockées au dessus des armoires, des chaussures de ville sont laissées en dehors des casters, une paire de chaussures ainsi qu'un manteau de ville encombrant la douche des vestiaires femmes.	<b>N</b>
<b>1A9</b>	<b>Planning de nettoyage présent et à jour</b> * 1A9-N2 -Planning incomplet  <i>Commentaire :</i> Le planning de nettoyage des vestiaires est arrêté depuis le 21/09/12. Une société de nettoyage extérieure s'occupe désormais de leur entretien.	<b>N</b>
<b>1D1</b>	<b>Revêtements muraux, portes et étagères corrects</b> * 1D1-N1 -Revêtements légèrement abîmés sur une petite surface  <i>Commentaire :</i> Les revêtements muraux derrière les sauteuses en cuisine sont abîmés par la chaleur et brunissent	<b>A</b>
<b>1D4</b>	<b>Matériel en bon état</b> * 1D4-N1 -Matériel légèrement abîmé sur une petite surface  <i>Commentaire :</i> La poignée de la porte entre la chambre froide répartition et le sas est cassée	<b>A</b>
<b>2A9</b>	<b>Planning de nettoyage présent et à jour</b> * 2A9-N3 -Planning pas à jour  <i>Commentaire :</i> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine	<b>N</b>
<b>2B3</b>	<b>Relevés de température</b> * 2B3-N2 -Pas d'enregistrement de plusieurs enceintes  <i>Commentaire :</i> Le bon fonctionnement des enceintes réfrigérées n'a pas été émarginé depuis mardi inclus.	<b>N</b>
<b>2B7</b>	<b>Absence de produits hors carton</b> * 2B7-N2 -Sachets sur les cartons  <i>Commentaire :</i> Certains produits sont hors carton. par exemple, les UVC de steaks au thon sont posées dessus et en dessous de cartons en chambre froide viande	<b>N</b>
<b>2B14</b>	<b>Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives</b> * 2B14-N3 -Planning pas à jour  <i>Commentaire :</i> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine	<b>N</b>
<b>2C7</b>	<b>Planning de nettoyage présent et à jour</b> * 2C7-N3 -Planning pas à jour  <i>Commentaire :</i> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine	<b>N</b>

<u>Label Item</u>	<u>Résultat</u>
<p><b>2D6 Planning de nettoyage présent et à jour</b></p> <p>* 2D6-N3 -Planning pas à jour</p> <p>Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émaillées tous les jours de cette semaine</p>	N
<p><b>3A8 Planning de nettoyage présent et à jour</b></p> <p>* 3A8-N3 -Planning pas à jour</p> <p>Commentaire : Le planning de nettoyage du sas personnel et de la salle de conditionnement chaud n'a pas été émaillé hier.</p>	N
<p><b>3D3 Approvisionnement lave-mains</b></p> <p>* 3D3-N2 -Absence de l'un de ces éléments</p> <p>Commentaire : Un support de lames pour robot coupe encombre la cuvette du lave mains.</p>	N
<p><b>3G3 Approvisionnement lave-mains</b></p> <p>* 3G3-N1 -Absence de l'un de ces éléments</p> <p>Commentaire : Absence de brosse à ongles au lave mains</p>	N
<p><b>4B11 Planning de nettoyage présent et à jour.</b></p> <p>* 4B11-N3 -Planning pas à jour</p> <p>Commentaire : Le planning de nettoyage du quai n'a pas été émaillé depuis mardi inclus alors que la fréquence de nettoyage du sol, des grilles et des siphons est quotidien.</p>	N

**AUDIT SECURITE ALIMENTAIRE**  
**ELIOR RESTAURATION CUISINES CENTRALES 2013**

CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES) - 281303

**Autres commentaires de la visite du : 07/02/2013**

<u>Label</u>	<u>Item</u>	<u>Résultat</u>
0	<b>Remarques complémentaires à l'audit sécurité alimentaire</b> Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	NV
2B9	<b>Respect procédure de décongélation</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	NV
2B10	<b>Respect de la durée de décongélation</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	NV
3B3	<b>Présence des pissettes d'alcool</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de pissette d'alcool mais présence de lingettes désinfectantes	NV
3B9	<b>Suppression déconditionnement &gt; réception</b> * -Non Vu Commentaire : Item non évalué ce jour	NV
3C6	<b>Délais mise sous vide viandes/cuisson</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de mise sous vide	NV
3D6	<b>Respect procédure désinf. petit matériel</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de manipulation de matériel en ce moment	NV
3D14	<b>Préparation froide/SDC mixte</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de préparation froide / SDC mixte	NV
3E3	<b>Absence de conditionnement ou emballage M.P.</b> Commentaire : Chambre froide hors service	S

<u>Label</u> / <u>Item</u>	<u>Résultat</u>
<b>3E13</b> <i>Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Item non vu ce jour	
<b>3G4</b> <i>Présence registre déconditionnement-reconditionnement</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Pas de registre	
<b>3H1</b> <i>Présence poubelle équipée de sac</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	
<b>3H2</b> <i>Approvisionnement lave-mains</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	
<b>3H3</b> <i>Absence de conditionnement ou emballage M.P.</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	
<b>3H4</b> <i>Stockage barquettes conforme</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	
<b>3H5</b> <i>Étiquetage réglementaire lisible</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	
<b>3H6</b> <i>Respect interdiction oeufs coquille</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	
<b>3H7</b> <i>Respect procédure désinfection petit matériel et du mixeur</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	
<b>3H8</b> <i>Hygiène manipulations</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	
<b>3H9</b> <i>Respect port et propreté de la tenue</i>	NV
* -Non Vu	
<i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	

<u>Label Item</u>	<u>Résultat</u>
<b>3H10 Propreté local</b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	NV
<b>3H11 Planning de nettoyage présent et à jour.</b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de local pâtisserie	NV
<b>3I1 Température chambre froide <math>\leq + 3^{\circ}\text{C}</math></b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
<b>3I2 Relevés de température</b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
<b>3I3 Absence de stockage au sol</b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
<b>3I4 Absence de produits non conditionnés</b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
<b>3I5 Propreté local</b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
<b>3I6 Planning de nettoyage présent et à jour.</b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Chambre froide hors service	NV
<b>4A1 Température local conforme</b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV
<b>4A2 Relevés de température</b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV
<b>4A3 Respect DLC/DLUO</b> * -Non Vu <i>Commentaire</i> : Pas de chambre froide circuit court	NV

<u>Label Item</u>	<u>Résultat</u>
<b>4A4 Absence de stockage au sol</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
<b>4A5 Absence de manipulations produits nus</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
<b>4A6 Propreté local</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
<b>4A7 Planning de nettoyage présent et à jour</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
<b>4B7 Propreté Intérieure &amp; extérieure véhicules</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de véhicule présent lors de l'audit	NV

## TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS

AUDIT HYGIÈNE DU : 07/02/2013

CUISINE CENTRALE DE : CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES)

LABORATOIRE : AGRO-ANALYSES

NOM DU TECHNICIEN : DUCANT Emilie

NON-CONFORMITE	ACTION CORRECTIVE	RESPONSABLE	DATE D'ECHEANCE	SUIVI DE L'A.C.	
				Mise en œuvre	Efficacité
<p><b>1A6- Rangement des vestiaires</b>                      1A6-N1 - Effets personnels et/ou tenues de travail à l'extérieur des armoires.                      Commentaire : Des bottes sont stockées au dessus des armoires, des chaussures de ville sont laissées en dehors des casiers, une paire de chaussures ainsi qu'un manteau de ville encombrant la douche des vestiaires femmes.</p>	Rangement par les Equipes.	SN			
<p><b>1A6- Rangement des vestiaires</b>                      1A6-N2 - Douche encombrée.                      Commentaire : Des bottes sont stockées au dessus des armoires, des chaussures de ville sont laissées en dehors des casiers, une paire de chaussures ainsi qu'un manteau de ville encombrant la douche des vestiaires femmes.</p>					
<p><b>1A9- Planning de nettoyage présent et à jour</b>                      1A9-N2 - Planning incomplet.                      Commentaire : Le planning de nettoyage des vestiaires est arrêté depuis le 21/09/12. Une société de nettoyage extérieure s'occupe désormais de leur entretien.</p>	Demande faite à SIN et STE qui fait le Nettoyage des vestiaires.				
<p><b>1D1- Revêtements muraux, portes et étagères corrects</b>                      1D1-N1 - Revêtements légèrement abîmés sur une petite surface.                      Commentaire : Les revêtements muraux derrière les chauffeuses en cuisine sont abîmés par la chaleur et brunissent</p>	Prod				
<p><b>1D4- Matériel en bon état</b>                      1D4-N1 - Matériel légèrement abîmé sur une petite surface.                      Commentaire : La poignée de la porte entre la chambre froide répartition et le sas est cassée</p>	Réparé le 20/03/2013	SN			
<p><b>2A9- Planning de nettoyage présent et à jour</b>                      2A9-N3 - Planning pas à jour.                      Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émargées tous les jours de cette semaine</p>	Plagiat				

## TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS

AUDIT HYGIÈNE DU : 07/02/2013

CUISINE CENTRALE DE : CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES)

LABORATOIRE : AGRO-ANALYSES

NOM DU TECHNICIEN : DUCANT Emilie

NON-CONFORMITÉ	ACTION CORRECTIVE	RESPONSABLE	DATE D'ÉCHEANCE	SUIVI DE L'A.C.	
				Mise en œuvre	Efficacité
<p>2B3- Relevés de température 2B3-N2 - Pas d'enregistrement de plusieurs enceintes. Commentaire : Le bon fonctionnement des enceintes frigorifiques n'a pas été élargé depuis mardi inclus.</p>	Froid + et -				
<p>2B7- Absence de produits hors carton 2B7-N2 - Sachets sur les cartons. Commentaire : Certains produits sont hors carton, par exemple, les UVC de steaks au thon sont posées dessus et en dessous de cartons en chambre froide viande</p>	Froid + et -				
<p>2B14- Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives 2B14-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas élargées tous les jours de cette semaine</p>	Froid + et -				
<p>2C7- Planning de nettoyage présent et à jour 2C7-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas élargées tous les jours de cette semaine</p>	Réserve Epicerie				
<p>2D6- Planning de nettoyage présent et à jour 2D6-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas élargées tous les jours de cette semaine</p>	Local Perchoir				
<p>3A8- Planning de nettoyage présent et à jour 3A8-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Le planning de nettoyage du sas personnel et de la salle de conditionnement chaud n'a pas été élargé hier.</p>	Sas Accès Perso.				
<p>3D3- Approvisionnement lave-mains 3D3-N2 - Absence de l'un de ces éléments. Commentaire : Un support de lames pour robot coupe encombre la cuvette du lave mains.</p>	Prépa Froid				
<p>3G3- Approvisionnement lave-mains 3G3-N1 - Absence de l'un de ces éléments. Commentaire : Absence de brosse à ongles au lave mains</p>	Salle Sanctifiée : (S.D.C) sert au stockage de matériel				

## TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS

AUDIT HYGIÈNE DU : 07/02/2013

CUISINE CENTRALE DE : CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES)

LABORATOIRE : AGRO-ANALYSES

NOM DU TECHNICIEN : DUCANT Emilie

NON-CONFORMITE	ACTION CORRECTIVE	RESPONSABLE	DATE D'ÉCHÉANCE	SUIVI DE L'A.C.	
				Mise en œuvre	Efficacité
4B11- Planning de nettoyage présent et à jour. 4B11-N3 - Planning pas à jour. Commentaire : Le planning de nettoyage du quai n'a pas été élargé depuis mardi inclus alors que la fréquence de nettoyage du sol, des grilles et des siphons est quotidien.	<i>Repartition</i>				

VISA DU S.H.A. :

## COMPTE RENDU D'AUDIT HYGIENE CUISINES CENTRALES

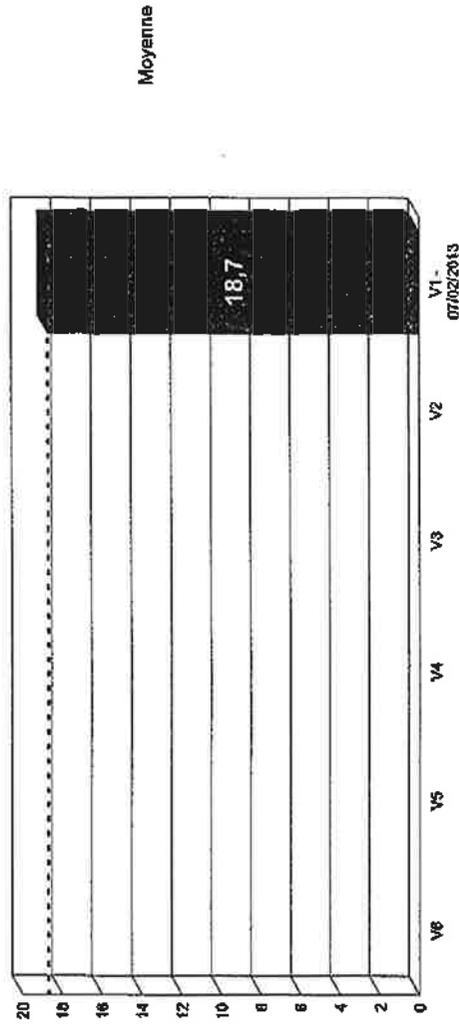
<b>Client</b>	CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES)
<b>Interfocuteur</b>	M. GRANDJEAN (Directeur)
<b>Date de l'audit</b>	07/02/2013
<b>Heure</b>	8:30
<b>Effectué par</b>	Emilie DUCANT

**LEGENDE DE LA GRILLE  
D'OBSERVATION :**

Critère satisfaisant : S  
Critère acceptable : A  
Critère non satisfaisant : N

Critère non évalué : NV

### Historique de la note finale



	V1 - 07/02/13		HISTORIQUE	
	Résultat	Evol.		
<b>NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS</b>	131			
<b>NOMBRE DE POINTS ACCEPTABLES</b>	2			
<b>NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS</b>	12			

V1 -  
07/02/13

Date visite

Heure visite

Heure fin

07/02/13  
08:30  
11:30**1 HYGIÈNE GÉNÉRALE****1A Vestiaires / sanitaires****1A1 Lave-mains à CNM en état de marche**

1A2 Présence savon bactériostatique

1A3 Présence essuie-mains à usage unique

1A4 Présence brosse à ongles

1A5 Présence poubelle CNM

1A6 Rangement des vestiaires

1A7 Stockage séparé linge propre/linge sale

1A8 Propreté local

1A9 Planning de nettoyage présent et à jour

10 S  
10 S  
10 S  
10 S  
10 S  
20 N  
20 S  
10 S  
10 N**1B Personnel**

1B1 Interdiction de fumer dans tous les locaux

10 S

**1C Nettoyage et désinfection dans tous les secteurs de la cuisine (amont, production, aval)**

1C1 Conformité produits nettoyage et désinfection

1C2 Conformité matériel nettoyage et désinfection

1C3 Conformité stockage produits et matériels

10 S  
10 S  
10 S**1D État des locaux et du matériel dans tous les secteurs de la cuisine (amont, production, aval)**

1D1 Revêtements muraux, portes et étagères corrects

1D2 Revêtements de sols corrects

1D3 Revêtements plafonds corrects

1D4 Matériel en bon état

10 A  
10 S  
10 S  
10 A**2 MAGASIN****2A Réception**

2A1 Portes du quai fermées

2A2 Système lutte anti-insectes en marche

2A3 Attente produits hors froid &lt;= 20 min

2A4 Présence outils contrôle : thermomètre sonde

2A5 Contrôle : T°C, étiquetage, aspect

2A6 Enregistrement des contrôles

2A7 Exploitation des non-conformités

2A8 Propreté sols, murs, plafonds

2A9 Planning de nettoyage présent et à jour

10 S  
10 S  
10 S  
10 S  
50 S  
50 S  
10 S  
10 S  
10 N

VI-  
070213**2B Froid positif et négatif**

2B1 T°C chambres froides positives correctes	10	S
2B2 T°C chambres froides négatives correctes	10	S
2B3 Relevés de température	50	N
2B4 Respect des DLC et des DLUO et rotation des stocks	20	S
2B5 Absence de produits non identifiés.	50	S
2B6 Absence de stockage au sol	10	S
2B7 Absence de produits hors carton	10	N
2B8 Absence de produits non protégés	20	S
2B9 Respect procédure de décongélation	20	NV
2B10 Respect de la durée de décongélation	20	NV
2B11 Propreté chambres froides	10	S
2B12 Propreté évaporateurs	10	S
2B13 Absence de prise en glace excessive	10	S
2B14 Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives	10	N

**2C Réserve sèche**

2C1 Absence de stockage au sol	10	S
2C2 Respect des DLUO et des DLC	10	S
2C3 Absence de produits non protégés	10	S
2C4 Plan de lutte contre nuisibles en place	10	S
2C5 Stockage satisfaisant barquettes et articles conditionnement	20	S
2C6 Propreté local réserve	10	S
2C7 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

**2D Traitement des déchets**

2D1 Local déchets protégé des nuisibles	10	S
2D2 Absence de déchets à l'extérieur des containers	10	S
2D3 Portes local fermées	10	S
2D4 Propreté conteneurs	10	S
2D5 Propreté local	10	S
2D6 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

**3 PROCESS****3A Sas d'accès Personnel**

3A1 Respect circulation du personnel	10	S
3A2 Equipement lave-mains	10	S
3A3 Equipement lave-bottes	10	S
3A4 Approvisionnement des consommables	10	S
3A5 Respect fermeture des portes	10	S
3A6 Respect procédure habillage	20	S
3A7 Propreté local	10	S
3A8 Planning de nettoyage présent et à jour	10	N

**3B Local déconditionnement**

3B1 Présence poubelle équipée de sac	10	S
--------------------------------------	----	---

V1 -  
07/02/13

3B2 Approvisionnement lave-mains	10	S
3B3 Présence des pissettes d'alcool	10	NV
3B4 Absence d'emballage M.P.	20	S
3B5 Conservation des étiquettes matières premières cuites	50	S
3B6 Respect circuit de conditionnement produits	10	S
3B7 Attente produits non manipulés <= 20 min	20	S
3B8 Respect fermeture des portes et rideaux	10	S
3B9 Surpression de conditionnement > réception	10	NV
3B10 Absence circulation personnel décond. <-> réception	20	S
3B11 Hygiène des manipulations	50	S
3B12 Respect port et propreté tenue	10	S
3B13 Respect des protocoles de désinfection des fruits et légumes	50	S
3B14 Propreté goulottes évacuation	10	S
3B15 Propreté ouvre-boîtes	10	S
3B16 Propreté local	10	S
3B17 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
<b>3C Local traitement viandes</b>		
3C1 Température local <= + 12°C	10	S
3C2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3C3 Approvisionnement lave-mains	10	S
3C4 Absence d'emballage M.P.	20	S
3C5 Attente produits non manipulés <= 20 mn	50	S
3C6 Délais mise sous vide viandes/cuisson	10	NV
3C7 Hygiène des manipulations	50	S
3C8 Respect port et propreté tenue	10	S
3C9 Propreté local	10	S
3C10 Planning nettoyage présent et à jour	10	S
<b>3D Local préparations froides</b>		
3D1 Température local <= + 12°C	10	S
3D2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3D3 Approvisionnement lave-mains	10	N
3D4 Absence d'emballage et conditionnement M.P.	20	S
3D5 Attente produits non manipulés <= 20 mn	20	S
3D6 Respect procédure désinf. petit matériel	20	NV
3D7 Stockage barquettes conforme	10	S
3D8 Présence registre de conditionnement / reconditionnement	50	S
3D9 T°C préparations froides <= + 8°C	20	S
3D10 Gestion des entamés	20	S
3D11 Etiquetage réglementaire lisible	10	S
3D12 Hygiène des manipulations	50	S
3D13 Respect port et propreté tenue	10	S
3D14 Préparation froide/SDC mixte	20	NV
3D15 Propreté local	10	S
3D16 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
<b>3E Cuisson &amp; conditionnement chaud</b>		
3E1 Présence poubelle équipée de sac	10	S

## Points Contrôlés

## Résultat

## Visites

V1 -  
07/02/13

3E2 Approvisionnement lave-mains	10	S
3E3 Absence de conditionnement ou emballage M.P.	20	S
3E4 Absence de matériel au sol	10	S
3E5 Produits avant conditionnement à chaud >= + 63°C	50	S
3E6 Extraction efficace	10	S
3E7 Stockage barquettes conforme	10	S
3E8 Gestion des entretêts	20	S
3E9 Étiquetage réglementaire lisible	10	S
3E10 Refroidissement + 63°C à + 10°C <= 2 heures	50	S
3E11 Désinfection sonde de température	10	S
3E12 Produits conditionnés à froid	50	S
3E13 Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement	50	NV
3E14 Hygiène des manipulations	50	S
3E15 Respect port et propreté de la tenue	10	S
3E16 Propreté cellules refroidissement	10	S
3E17 Propreté local	10	S
3E18 Planning nettoyage présent et à jour	10	S
<b>3F Local plonge batterie</b>		
3F1 Stockage batteries propre conforme	20	S
3F2 Propreté matériel	20	S
3F3 Température rinçage >= 80°C	10	S
3F4 Absence de condensation	10	S
3F5 Propreté local	10	S
3F6 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
<b>3G SMM/SDC</b>		
3G1 Température local <= + 10°C	10	S
3G2 Présence poubelle équipée de sac	10	S
3G3 Approvisionnement lave-mains	10	N
3G4 Présence registre déconditionnement-reconditionnement	50	NV
3G5 Respect procédure désinfection petit matériel	20	S
3G6 Stockage barquettes conforme	10	S
3G7 Étiquetage réglementaire lisible	10	S
3G8 Temps d'exposition produits <= 20 min	20	S
3G9 Absence de remontée en température des produits reconditionnés	10	S
3G10 Hygiène des manipulations	50	S
3G11 Respect port et propreté de la tenue	10	S
3G12 Propreté local	10	S
3G13 Planning de nettoyage présent et à jour	10	S
<b>3H Local pâtisserie ou diététique</b>		
3H1 Présence poubelle équipée de sac	10	NV
3H2 Approvisionnement lave-mains	10	NV
3H3 Absence de conditionnement ou emballage M.P.	20	NV
3H4 Stockage barquettes conforme	10	NV
3H5 Étiquetage réglementaire lisible	10	NV
3H6 Respect interdiction oeufs coquille	10	NV
3H7 Respect procédure désinfection petit matériel et du mixeur	10	NV

V1 -  
07/02/13

3H8 Hygiène manipulations	50	NV
3H9 Respect port et propreté de la tenue	10	NV
3H10 Propreté local	10	NV
3H11 Planning de nettoyage présent et à jour.	10	NV
<b>3I Chambre froide produits finis</b>		
<b>3I1 Température chambre froide &lt;= + 3°C</b>	10	NV
3I2 Relevés de température	20	NV
3I3 Absence de stockage au sol	10	NV
3I4 Absence de produits non conditionnés	10	NV
3I5 Propreté local	10	NV
3I6 Planning de nettoyage présent et à jour.	10	NV

**4 STOCKAGE PRODUITS FINIS****4A Chambre froide circuit court**

4A1 Température local conforme	10	NV
4A2 Relevés de température	20	NV
4A3 Respect DLC/DLUO	20	NV
4A4 Absence de stockage au sol	10	NV
4A5 Absence de manipulations produits nus	20	NV
4A6 Propreté local	10	NV
4A7 Planning de nettoyage présent et à jour	10	NV

**4B Répartition**

4B1 Température local <= + 3°C	10	S
4B2 Relevés de température	20	S
4B3 Absence de manipulations produits nus	20	S
4B4 Plateaux témoins conformes	50	S
4B5 Respect DLC/DLUO	20	S
4B6 Traçabilité température livraison	50	S
4B7 Propreté intérieure & extérieure véhicules	10	NV
4B8 Fermeture des portes du quai de livraison	10	S
4B9 Stockage cagettes conforme	10	S
4B10 Propreté local	10	S
4B11 Planning de nettoyage présent et à jour.	10	N

**4C Nettoyage & désinfection cagettes**

4C1 Contenants nettoyés & désinfectés	20	S
4C2 Stockage cagettes conforme	10	S
4C3 Absence condensation en stockage propre.	10	S

**NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS****NOMBRE DE POINTS ACCEPTABLES****NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS****TG NOTE FINALE SUR 20**12  
2  
131  
18,7

**AUDIT SECURITE ALIMENTAIRE**  
**ELIOR RESTAURATION CUISINES CENTRALES 2013**

CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES) - 281303

Commentaires des non-conformités de la visite du : 07/02/2013

<u>Label /Item</u>	<u>Résultat</u>
<b>1A6 Rangement des vestiaires</b> * 1A6-N1 -Effets personnels et/ou tenues de travail à l'extérieur des armoires * 1A6-N2 -Douche encombrée <b>Commentaire :</b> Des boîtes sont stockées au dessus des armoires, des chaussures de ville sont laissées en dehors des casiers, une paire de chaussures ainsi qu'un manteau de ville encombrant la douche des vestiaires femmes.	<b>N</b>
<b>1A9 Planning de nettoyage présent et à jour</b> * 1A9-N2 -Planning incomplet <b>Commentaire :</b> Le planning de nettoyage des vestiaires est arrêté depuis le 21/09/12. Une société de nettoyage extérieure s'occupe désormais de leur entretien.	<b>N</b>
<b>1D1 Revêtements muraux, portes et étagères corrects</b> * 1D1-N1 -Revêtements légèrement abîmés sur une petite surface <b>Commentaire :</b> Les revêtements muraux derrière les sauteuses en cuisine sont abîmés par la chaleur et brunissent	<b>A</b>
<b>1D4 Matériel en bon état</b> * 1D4-N1 -Matériel légèrement abîmé sur une petite surface <b>Commentaire :</b> La poignée de la porte entre la chambre froide répartition et le sas est cassée	<b>A</b>
<b>2A9 Planning de nettoyage présent et à jour</b> * 2A9-N3 -Planning pas à jour <b>Commentaire :</b> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarquées tous les jours de cette semaine	<b>N</b>
<b>2B3 Relevés de température</b> * 2B3-N2 -Pas d'enregistrement de plusieurs enceintes <b>Commentaire :</b> Le bon fonctionnement des enceintes réfrigérées n'a pas été émarqué depuis mardi inclus.	<b>N</b>
<b>2B7 Absence de produits hors carton</b> * 2B7-N2 -Sachets sur les cartons <b>Commentaire :</b> Certains produits sont hors carton, par exemple, les UVC de steaks au thon sont posées dessus et en dessous de cartons en chambre froide viande	<b>N</b>
<b>2B14 Planning de nettoyage à jour et présent pour les CF positives</b> * 2B14-N3 -Planning pas à jour <b>Commentaire :</b> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarquées tous les jours de cette semaine	<b>N</b>
<b>2C7 Planning de nettoyage présent et à jour</b> * 2C7-N3 -Planning pas à jour <b>Commentaire :</b> Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarquées tous les jours de cette semaine	<b>N</b>

**2D6** *Planning de nettoyage présent et à jour* N

\* 2D6-N3 -Planning pas à jour

Commentaire : Les plannings de nettoyage ne sont pas à jour. Certaines cibles quotidiennes ne sont pas émarginées tous les jours de cette semaine

**3A8** *Planning de nettoyage présent et à jour* N

\* 3A8-N3 -Planning pas à jour

Commentaire: Le planning de nettoyage du sas personnel et de la salle de conditionnement chaud n'a pas été émarginé hier.

**3D3** *Approvisionnement lave-mains* N

\* 3D3-N2 -Absence de l'un de ces éléments

Commentaire : Un support de lames pour robot coupe encombre la cuvette du lave mains.

**3G3** *Approvisionnement lave-mains* N

\* 3G3-N1 -Absence de l'un de ces éléments

Commentaire : Absence de brosse à ongles au lave mains

**4B11** *Planning de nettoyage présent et à jour.* N

\* 4B11-N3 -Planning pas à jour

Commentaire : Le planning de nettoyage du quai n'a pas été émarginé depuis mardi inclus alors que la fréquence de nettoyage du sol, des grilles et des siphons est quotidien.

**AUDIT SECURITE ALIMENTAIRE**  
**ELIOR RESTAURATION CUISINES CENTRALES 2013**  
 CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES) - 281303

**Autres commentaires de la visite du : 07/02/2013**

<u>Label</u> <u>Item</u>	<u>Résultat</u>
<b>0 Remarques complémentaires à l'audit sécurité alimentaire</b> Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	NV
<b>2B9 Respect procédure de décongélation</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	NV
<b>2B10 Respect de la durée de décongélation</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de produit en décongélation lors de l'audit	NV
<b>3B3 Présence des pissettes d'alcool</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de pissette d'alcool mais présence de lingettes désinfectantes	NV
<b>3B9 Surpression déconditionnement &gt; réception</b> * -Non Vu Commentaire : Item non évalué ce jour	NV
<b>3C6 Délais mise sous vide viandes/cuisson</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de mise sous vide	NV
<b>3D6 Respect procédure désinf. petit matériel</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de manipulation de matériel en ce moment	NV
<b>3D14 Préparation froide/SDC mixte</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de préparation froide / SDC mixte	NV
<b>3E3 Absence de conditionnement ou emballage M.P.</b> Commentaire : Chambre froide hors service	S

**3E13 Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Item non vu ce jour

**3G4 Présence registre déconditionnement-reconditionnement** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de registre

**3H1 Présence poubelle équipée de sac** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

**3H2 Approvisionnement lave-mains** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

**3H3 Absence de conditionnement ou emballage M.P.** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

**3H4 Stockage barquettes conforme** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

**3H5 Étiquetage réglementaire lisible** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

**3H6 Respect interdiction oeufs coquille** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

**3H7 Respect procédure désinfection petit matériel et du mixeur** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

**3H8 Hygiène manipulations** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

**3H9 Respect port et propreté de la tenue** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

Label item

Résultat

**3H10 Propreté local** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

**3H11 Planning de nettoyage présent et à jour.** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de local pâtisserie

**3I1 Température chambre froide  $\leq + 3^{\circ}\text{C}$**  NV

\* -Non Vu

Commentaire : Chambre froide hors service

**3I2 Relevés de température** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Chambre froide hors service

**3I3 Absence de stockage au sol** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Chambre froide hors service

**3I4 Absence de produits non conditionnés** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Chambre froide hors service

**3I5 Propreté local** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Chambre froide hors service

**3I6 Planning de nettoyage présent et à jour.** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Chambre froide hors service

**4A1 Température local conforme** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de chambre froide circuit court

**4A2 Relevés de température** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de chambre froide circuit court

**4A3 Respect DLC/DLUO** NV

\* -Non Vu

Commentaire : Pas de chambre froide circuit court

<u>Label</u> / <u>Item</u>	<u>Résultat</u>
<b>4A4 Absence de stockage au sol</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
<b>4A5 Absence de manipulations produits nus</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
<b>4A6 Propreté local</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
<b>4A7 Planning de nettoyage présent et à jour</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de chambre froide circuit court	NV
<b>4B7 Propreté intérieure &amp; extérieure véhicules</b> * -Non Vu Commentaire : Pas de véhicule présent lors de l'audit	NV



**Délégation de service public de restauration scolaire et municipale  
pour l'année 2013**

Rapport annuel du Maire

Déléataire : Elios Restauration

## **Rappel**

La DSP liant la ville à la société ELIOR a été signée en mars 1991 initialement pour une durée de 15 ans. Ce contrat a été prolongé de 10 ans par avenant 4 en date du 15 novembre 1997.

La DSP prendra fin **le 31 janvier 2017**.

Au 31 août 2014, 14 avenants ont été signés.

## **Bilan d'activités 2012-2013**

### Nombre de repas vendus :

En 2012-2013 : 156 310 repas livrés soit une baisse de 0,7 % de l'activité par rapport à la période 2011-2012.

La baisse des repas servis se situe principalement sur les repas scolaires, les repas "centres aérés" et les repas servis au restaurant inter-entreprise situé au FJT.

Concernant le restaurant inter-entreprise : il a été demandé à ELIOR de revoir le système de vente des tickets de restauration, pour que ceux-ci soient vendables directement sur site. Cette proposition permettra peut-être de ré-augmenter la fréquentation.

A noter que les repas scolaires représentent 49 % de l'activité "vente", si on exclut les petits déjeuners livrés au CCAS.

### Prix des repas sur 2012-2013 :

repas adultes : 10,290 €

repas enfants : crèche, maternel, primaire : 7,450 €/HT

Petit déjeuner : 4,650 €/HT

La formule de révision contractuelle des prix s'applique chaque année.

Le chiffre d'affaire ELIOR, pour la période 2012-2013 est en légère hausse par rapport à 2011-2012 (1 466 022 € au lieu de 1 430 358 €)

### L'activité pour des tiers :

ELIOR à partir de la cuisine centrale a réalisé et a livré 391 379 repas à des tiers. La ville touche une redevance pour chaque repas livrés s'élevant sur la période à 0,30 €/HT par repas. L'avenant 14 prévoyait que la ville touche une redevance annuelle forfaitaire de 115 000 € pendant 4 ans.

**Toutefois, la totalité de cette redevance ville a été versée en décembre 2012 à la ville.**

## **Un suivi régulier de la DSP par la ville**

La commission menus : présidée par l'adjointe aux affaires scolaires, cette commission est composée de technicien d'ELIOR, d'une nutritionniste, de représentants de parents d'élèves et de personnel de restauration. Elle est chargée de :

- vérifier l'équilibre nutritionnel et la diversité des menus proposés et de discuter en retour de l'appréciation faite par les enfants des différents menus.

- proposer des pistes d'amélioration du service rendu. Par exemple, depuis 2012, un certain nombre de produits est mis à disposition du personnel de cantine, pour agrémenter les plats (noix, olives, tomates cerise, dés de fromage) afin de rendre ces plats plus attractifs.

Des passages réguliers sur les restaurants scolaires

Une salariée de la ville passe chaque midi sur les différents restaurants scolaires de la ville afin de vérifier que les consignes d'hygiène et de sécurité sont bien respectées par nos agents et que les produits livrés sont de bonne qualité.

## **Des évolutions à prévoir au contrat**

Au quotidien :

- ELIOR s'engage à développer et à privilégier les achats en circuits courts, locaux et/ou issus de l'Agriculture Biologique et d'augmenter sa réactivité au sein des restaurants scolaires.

- un bac à légume test permettant aux élèves de disposer de légumes à volonté sera installé au sein du groupe scolaire G. Darmois.

D'un point de vue réglementaire :

- demander au délégataire de rédiger un avenant de consolidation du contrat qui rappellerait les modifications prévues dans les 14 avenants signés depuis 1991 ;
- revoir le calcul de la sous-activité qui pénalise aujourd'hui la ville en y ré-intégrant le calcul des petits-déjeuners livrés au CCAS

- modifier la gestion des impayés : initialement la ville gérait en interne la facturation des repas aux familles : les familles achetaient par avance leur ticket permettant à leurs enfants de manger sur les restaurants scolaires de la ville. Une personne salariée d'ELIOR était chargée de la vente en mairie. Depuis septembre 2010, à sa demande, la société ELIOR se charge de la facturation mensuelle des familles sur la base des repas consommés par élève via le logiciel cantine.com. Cette situation génère un grand nombre d'impayés et un travail conséquent en interne pour relancer les familles. Il faudrait revoir ce point.



# **RAPPORT D'ACTIVITE ANNUEL DEOBUS 2013**

DSP DU RESEAU DE TRANSPORTS PUBLICS DE LA VILLE  
DE SAINT-DIE DES VOSGES

01/09/2007 – 31/08/2015



<b>1. Préambule .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Présentation du réseau .....</b>	<b>5</b>
2.1. Dénomination des lignes urbaines régulières et des lignes urbaines virtuelles fonctionnant en TAD .....	6
2.2. Dénomination des zones desservies par le service Taddéo .....	7
2.3. Dénomination des lignes scolaires .....	7
2.4. Le plan du réseau de transport urbain .....	8
2.5. Le plan du réseau de Transport à la Demande Taddéo .....	11
2.6. Le plan du réseau de Transport Scolaire .....	12
2.7. La mise en place d'une nouvelle offre à compter du 02/09/2013 .....	14
2.8. La gamme tarifaire .....	16
<b>3. L'utilisation du réseau .....</b>	<b>17</b>
3.1. La fréquentation .....	18
3.2. Les recettes commerciales (hors TAD) .....	26
<b>4. Les moyens mis en œuvre .....</b>	<b>27</b>
4.1. Les effectifs .....	28
4.2. Le parc de véhicules .....	29
4.3. La structure commerciale .....	30
<b>5. Le contrôle de la clientèle .....</b>	<b>31</b>
<b>6. Les actions de commercialisation .....</b>	<b>33</b>
6.1. Déobus présente ses vœux à ses clients voyageurs .....	34
6.2. Incitation à la souscription d'un abonnement Déobus .....	35
6.3. Information à destination des salariés .....	36
6.4. Participation à l'exposition organisée à l'occasion de l'Année du Développement Durable .....	37
6.5. L'opération « Smartnovel » à l'occasion de la Semaine du Développement Durable .....	38
6.6. La mise à l'honneur des mamans et des papas .....	39
6.7. Incitation des Jeunes à venir chercher leur Pass avant la rentrée .....	40
6.8. Information de la nouvelle offre de transport mis en place à la rentrée de septembre .....	41
6.9. Des services de transport à l'occasion de la Braderie .....	42
6.10. Semaine Européenne de la Mobilité .....	43
6.11. Déobus, partenaire du FIG .....	44
6.12. L'accompagnement de la Ville .....	45
<b>7. L'utilisation du site internet .....</b>	<b>46</b>
7.1. La fréquentation du site internet Déobus en 2013 .....	47
7.2. Evolution des visites su site par mois et par jour .....	48
7.3. Evolution de la fréquentation du site .....	49
7.4. Les pages les plus visitées .....	50
<b>8. Le compte d'exploitation .....</b>	<b>51</b>
<b>9. Conclusion .....</b>	<b>53</b>

1

## Préambule

L'année 2013 constitue la sixième année d'exploitation du réseau de bus de la Ville de Saint-Dié des Vosges par la société Bus Est, filiale de Transdev.

Le but de ce rapport est de mesurer les performances du réseau urbain Déobus afin de dégager les leviers d'actions dont la finalité est l'amélioration continue de l'efficacité du service.

L'objectif demeurant de répondre au mieux aux exigences de qualité de service rendu aux clients.



# 2

## Présentation du réseau

---

## 2.1. Dénomination des lignes urbaines régulières et des lignes urbaines virtuelles fonctionnant en TAD

### *Les lignes urbaines régulières*

- L1** Alsace <> Hellieule Mauss
- L2** Gare SNCF <> Paradis
- L3** Gare SNCF <> Dijon

### *Les lignes urbaines virtuelles fonctionnant en TAD*

- L4** Gare SNCF <> Hellieule Mauss
- L7** Gare SNCF <> Souhait

## 2.2. Dénomination des zones desservies par le service Taddéo

Les Trois Villages

La Madeleine

Le Kemberg

L'Ormont

La Vigne Henry

Robache

## 2.3. Dénomination des lignes scolaires

**A**

Les 3 Scieries <> Centre-Ville

**B**

Le Villé <> Centre-Ville

**C**

La Culotte <> Robache <> Centre-Ville

## 2.4. Le plan du réseau de transport urbain



**Du 01/01/2013  
au 31/08/2013**

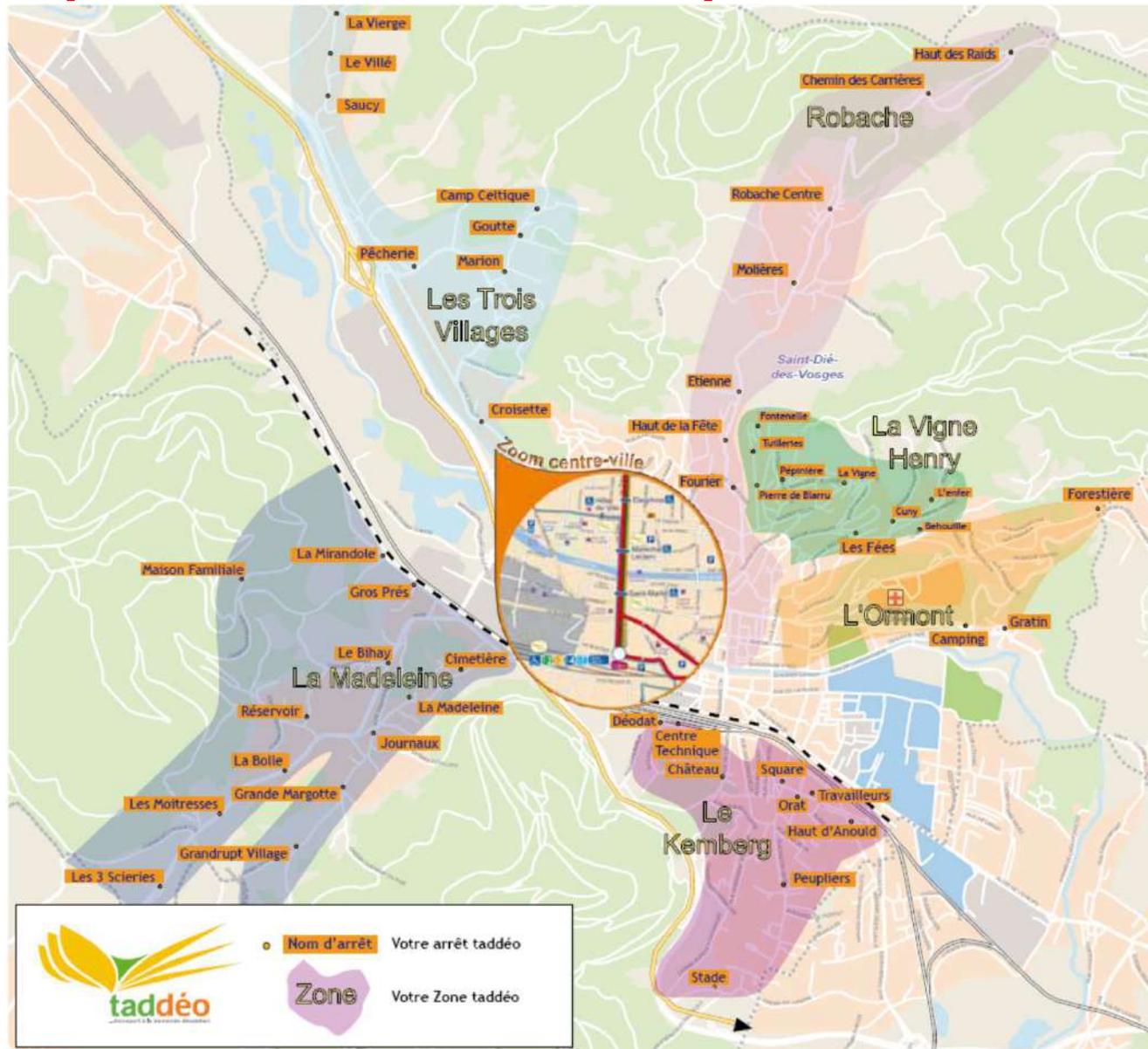


**A compter du 02/09/2013  
=>Intégration de la desserte  
de AquaNova America par la  
ligne 1**

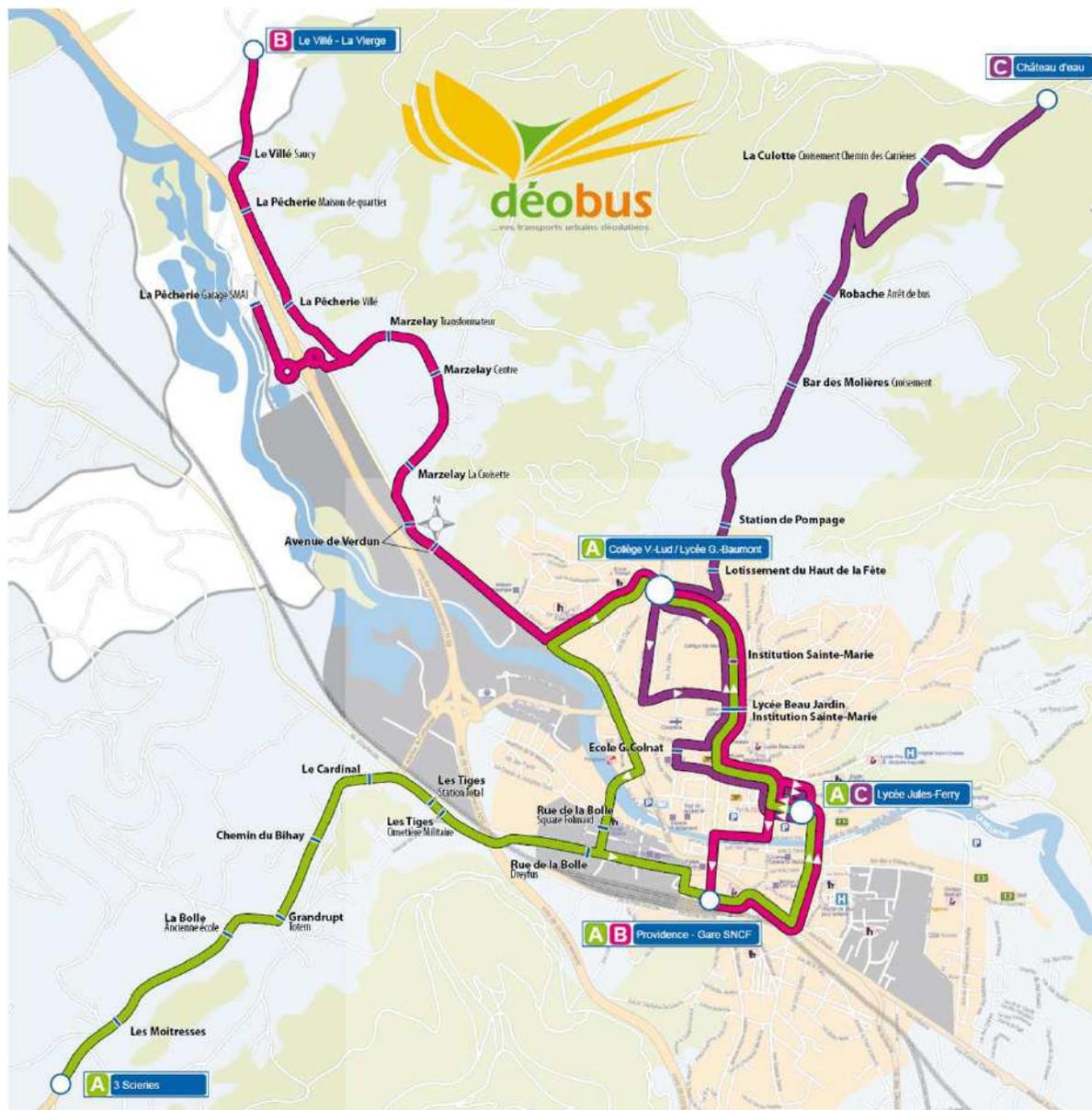


**A compter du 04/11/2013  
=>Intégration de la desserte  
de 4 Frères Mougeotte par la  
ligne 1, à raison de 7 fois/jour**

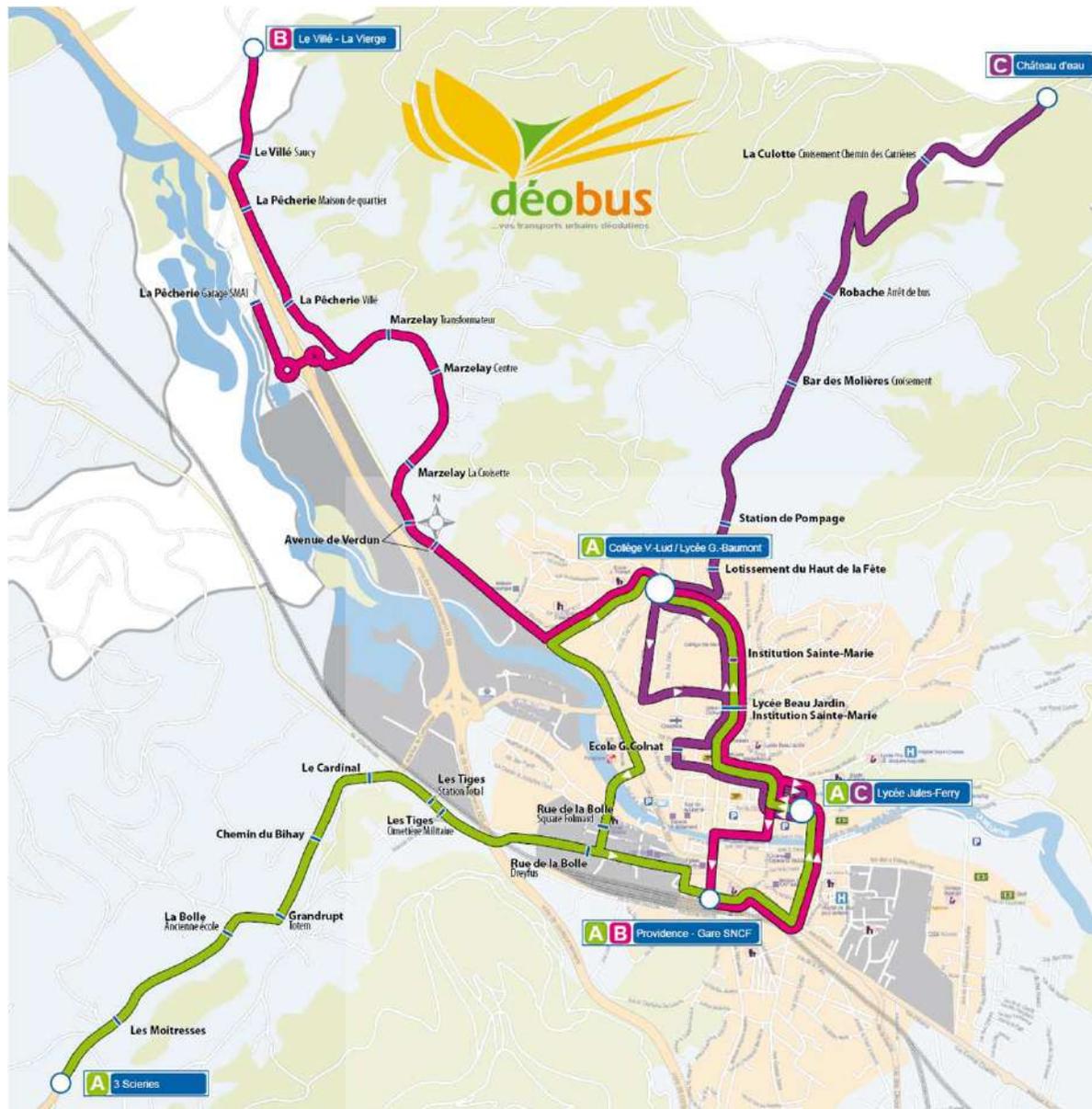
## 2.5. Le plan du réseau de Transport à la Demande Taddéo



## 2.6. Le plan du réseau de Transport Scolaire



## 2.6. Le plan du réseau de Transport Scolaire



## 2.7. La mise en place d'une nouvelle offre à compter du 02/09/2013

De janvier à mai 2013, nous avons mené une étude de restructuration du réseau dont les objectifs étaient les suivants :

- ⇒ Répondre aux besoins des 3 cibles de clientèle : Scolaires, actifs, seniors
- ⇒ Intégrer les projets de la Ville
- ⇒ Prendre en compte l'intermodalité
- ⇒ Harmoniser la Gamme Tarifaire en prenant en compte les tarifications pratiquées sur les réseaux de taille similaire et l'intermodalité
- ⇒ Diminution de la CFF à hauteur de 10K€HT/an, au bénéfice de la Ville

## Comparatif entre l'ancienne et la nouvelle offre :

Ligne	Origine/Destination	Nb de services actuels	Nb de services proposés	Ecart	Mesures proposées
Ligne 1	Hellieule/Alsace	41	38/36Sa	-3/-5Sa	Cadencement à 20' toute la journée (sauf arrêt entre 12:00 à 13:00) : meilleure lisibilité + rajout de la desserte d'Aquanova (+1 km)
	Alsace/Hellieule	41	38/36Sa	-3/-5Sa	Cadencement à 20' toute la journée (sauf arrêt entre 12:10 à 13:10) : meilleure lisibilité + rajout de la desserte d'Aquanova (+1 km)
Ligne 2	Paradis/SNCF	5	7	+2	Adaptation des horaires des services pour répondre aux besoins des 3 cibles de clients (scolaires, actifs, séniors)
	SNCF/Paradis	6	7	+1	Adaptation des horaires des services pour répondre aux besoins des 3 cibles de clients (scolaires, actifs séniors)
Ligne 3	Dijon/SNCF	18/11Sa	11/7Sa	-7/-4 Sa	Prolongation de tous les services jusqu'à "Dijon" => simplification lisibilité + desserte des constructions "Clos du Concours" + suppression des services sous-utilisés
	SNCF/Dijon	15/7Sa	13/9Sa	-2/+2 Sa	Prolongation de tous les services jusqu'à "Dijon" => simplification lisibilité + desserte des constructions "Clos du Concours" + suppression des services sous-utilisés
Ligne 7	Souhait/SNCF	3	3/0Sa	0/-3Sa	Suppression des services en période de vacances scolaires, ainsi que les mercredis après-midi et les samedis de période scolaire
	SNCF/Souhait	1	1/0Sa	0/-3Sa	Suppression des services en période de vacances scolaires, ainsi que les mercredis après-midi et les samedis de période scolaire
<b>BILAN</b>		<b>130/115Sa</b>	<b>118/102 Sa</b>	<b>-12/-15Sa</b>	Suppression des services non utilisés, desserte des pôles émetteurs/générateurs assurée, des horaires répondant aux besoins, des correspondances en gare

Ligne	Origine/Destination	Amplitude actuelle	Amplitude proposée
Ligne 1	Hellieule/Alsace	6h30/19h54 LàS	6h20/19h50 LàV 7h00/19h50 Sa
	Alsace/Hellieule	6h30/19h43 LàS	6h30/19h59 LàV 7h10/19h59 Sa
Ligne 2	Paradis/SNCF	8h00/16h07 LàS	7h45/17h52 LàV 8h10/17h52 Sa
	SNCF/Paradis	9h33/18h03 LàS	9h38/18h08 LàS
Ligne 3	Dijon/SNCF	7h30/18h51 LàV 8h10/19h51 Sa	7h14/18h48 LàV 7h55/17h52 Sa
	SNCF/Dijon	7h47/18h37 LàV 7h47/17h43 Sa	7h24/19h03 LàV 7h44/17h42 Sa
Ligne 7	Souhait/SNCF	9h07/19h00 LàS	9h07/19h00 LàV
	SNCF/Souhait	7h28/19h00 LàS	7h28/19h00 LàV

## 2.8. La gamme tarifaire

(en €TTC)	Tarif jusqu'au 31/08/2013	Tarif à compter du 02/09/2013
Ticket unité	0,85	1,00
Carte 10 voyages	6,00	6,00
Pass Jeune Mensuel	16,00	16,00
Pass Jeune Mensuel Intermodal	Inexistant	14,40
Pass Adulte Mensuel	20,00	18,00
Pass Adulte Mensuel Intermodal	Inexistant	16,20
Pass Jeune Annuel	144,00	144,00
Pass Jeune Annuel Intermodal	Inexistant	129,60
Pass Adulte Annuel	192,00	192,00
Pass Adulte Annuel Intermodal	Inexistant	172,80

# 3 **L'utilisation du réseau**

---

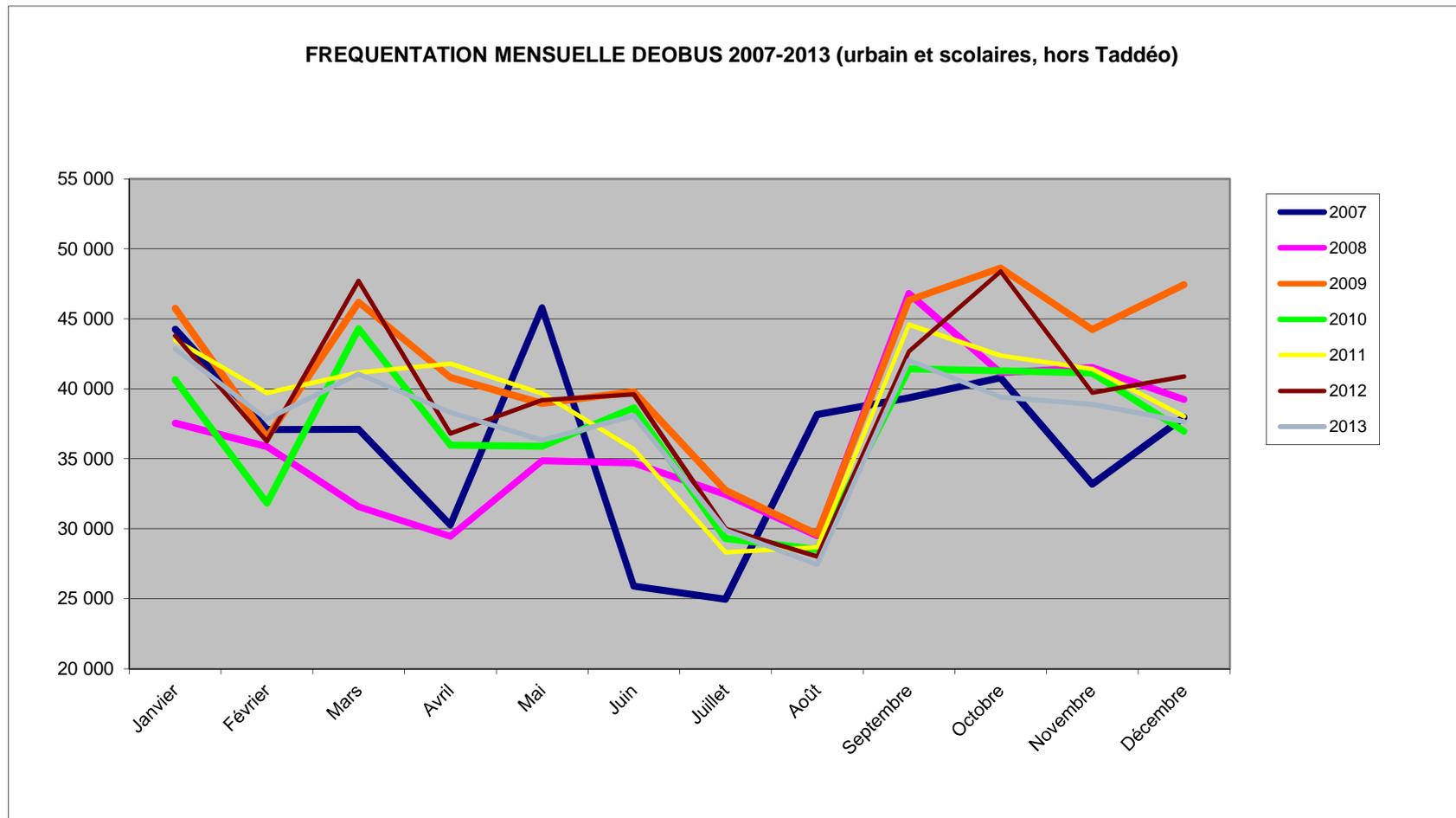
## 3.1. La fréquentation

### 3.1.1. Les grandes tendances

Validations	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Ecart valeur 2013/2012	Ecart % 2013/2012	Ecart % 2013/2007
réseau Déobus (urbain + scolaire, hors TAD)	434 823	434 677	496 993	445 938	464 916	473 038	449 785	-23 253	-4,92%	3,44%
voyages TAD			914	1 369	1 743	2 295	2 637	342	14,90%	
réseau Déobus (y compris TAD)	434 823	434 677	497 907	447 307	466 659	475 333	452 422	-22 911	-4,82%	4,05%

La **fréquentation totale du réseau a baissé de 4,82%** par rapport à 2012, et a augmenté de 4,05% par rapport à 2007.

### 3.1.1. Les grandes tendances



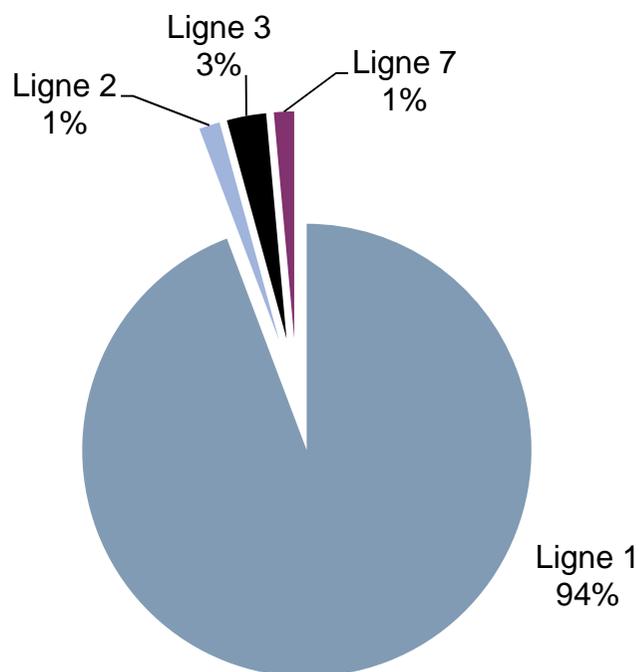
L'année 2013 suit la même saisonnalité que les années précédentes, à savoir des pics de fréquentation au moment de la rentrée des classes, et une fréquentation plus soutenue en période scolaire qu'en vacances.

### 3.1.2. La fréquentation par ligne

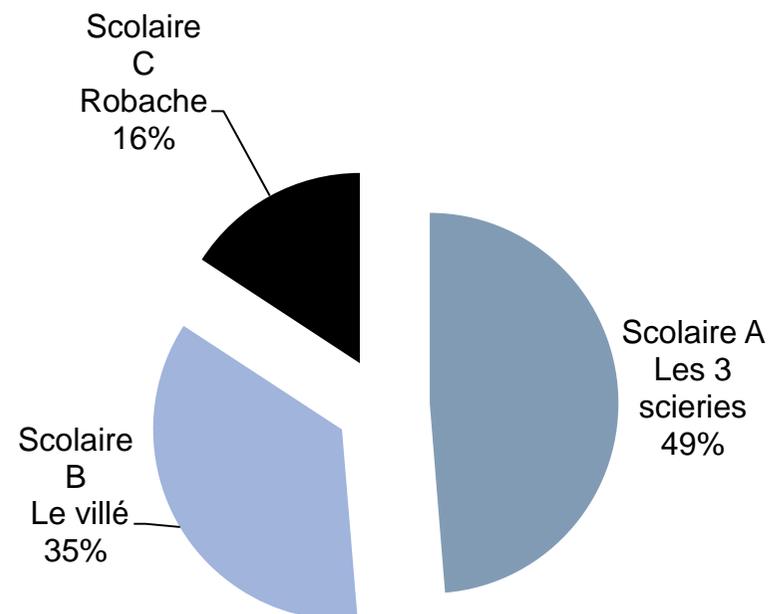
Les lignes les plus fréquentées du réseau sont :

- La **ligne 1** du réseau urbain, représentant à elle seule **94% des validations**.
- La **ligne Scolaire A**, représentant **49% des validations**.

Fréquentation par ligne 2013 - réseau urbain



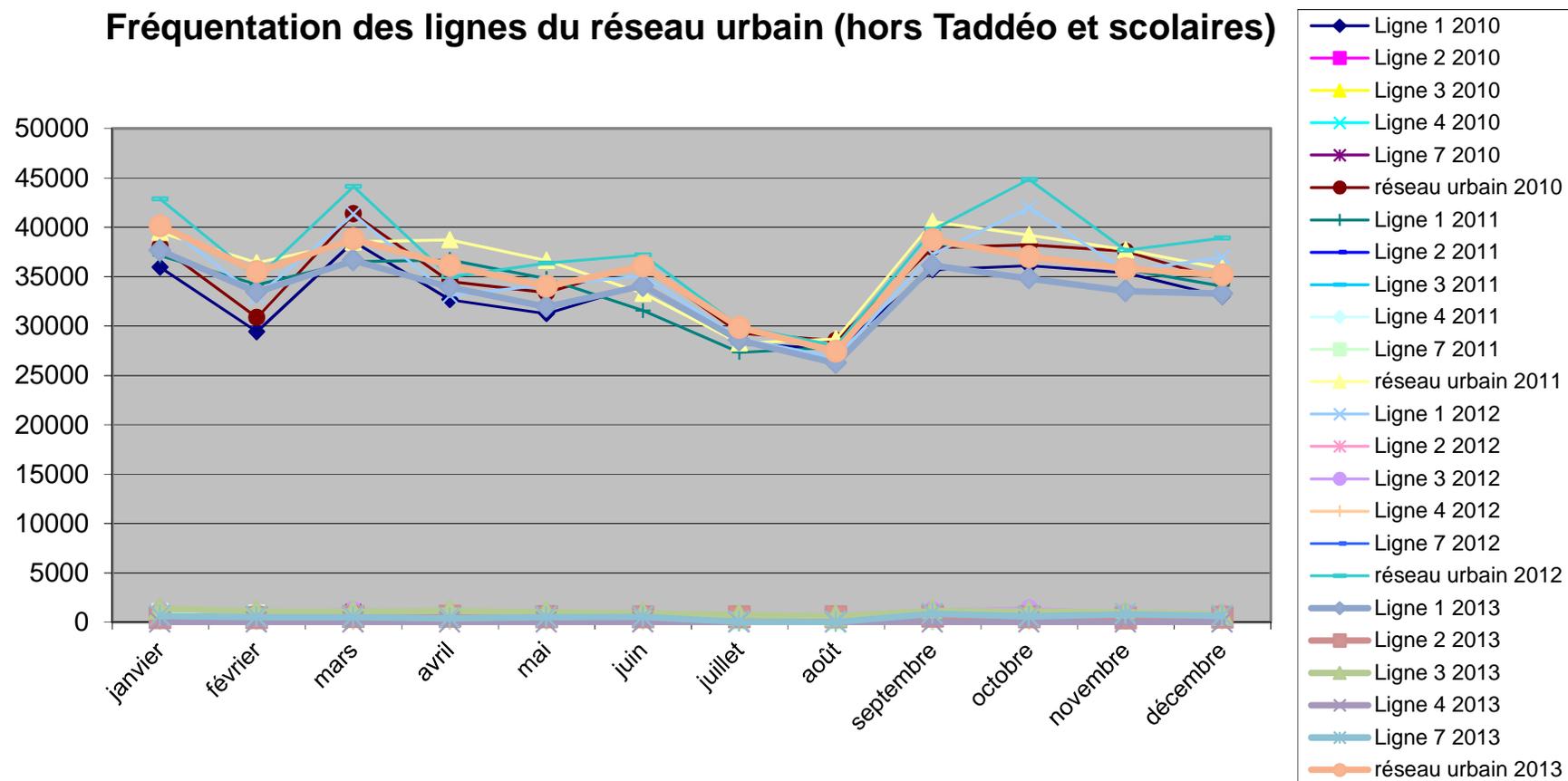
Fréquentation par ligne 2013 - réseau scolaire



### 3.1.3. Evolution de la fréquentation par ligne

Fréquentation trimestrielle par ligne en 2013	1er trim 2013	2ème trim 2013	3ème trim 2013	4ème trim 2013	Cumul 2013	Cumul 2012	Ecart en valeur 2013/2012	Ecart en % 2013/2012
Ligne 1	107 698	99 947	90 902	101 617	400 164	424 410	-24 246	-6%
Ligne 2	1 514	1 682	1 697	1 466	6 359	5 889	470	8%
Ligne 3	3 556	3 128	2 495	2 887	12 066	12 629	-563	-4%
Ligne 4	0	0	0	0	0	0	0	0%
Ligne 7	1 697	1 457	945	2 050	6 149	6 647	-498	-7%
<b>Total urbain</b>	<b>114 465</b>	<b>106 214</b>	<b>96 039</b>	<b>108 020</b>	<b>424 738</b>	<b>449 575</b>	<b>-24 837</b>	<b>-6%</b>
Ligne A	3 665	3 018	1 625	3 887	12 195	11 037	1 158	10%
Ligne B	2 573	2 538	1 131	2 645	8 887	9 573	-686	-7%
Ligne C	1 058	951	561	1 395	3 965	2 853	1 112	39%
<b>Total Scolaire</b>	<b>7 296</b>	<b>6 507</b>	<b>3 317</b>	<b>7 927</b>	<b>25 047</b>	<b>23 463</b>	<b>1 584</b>	<b>7%</b>
<b>Total Déobus (hors TAD)</b>	<b>121 761</b>	<b>112 721</b>	<b>99 356</b>	<b>115 947</b>	<b>449 785</b>	<b>473 038</b>	<b>-23 253</b>	<b>-5%</b>

## Fréquentation des lignes du réseau urbain (hors Taddéo et scolaires)



### 3.1.4. Zoom sur les validations aux nouveaux arrêts

- Validations à l'arrêt AquaNova America 

La desserte de l'arrêt « AquaNova America » a été mise en place dès le 02/09/2013.

Toutefois, l'ouverture de la piscine n'ayant eu lieu qu'en janvier 2014, l'analyse de la fréquentation de cet arrêt n'aura d'intérêt qu'une fois l'année 2014 écoulée.



- Validations à l'arrêt « 4 Frères Mougeotte »



La desserte de l'arrêt « 4 Frères Mougeotte » avait été supprimée à compter du 02/09/2013, l'itinéraire de la ligne 1 ayant été dévié pour pouvoir desservir l'arrêt « AquaNova America ».

Toutefois, suite aux doléances de certains voyageurs de la Résidence « Alsace » qui regrettaient la suppression de cette arrêt, nous avons mené les 08 et 09 octobre 2013 une enquête au cours de laquelle nous avons interrogé 81% des résidents.

Les résultats ont montré que 22% des utilisateurs étaient perturbés par la suppression de cet arrêt, qui est utilisé par les résidents d'« Alsace » pour faire des courses en centre-ville lors de déplacement à la demi-journée.

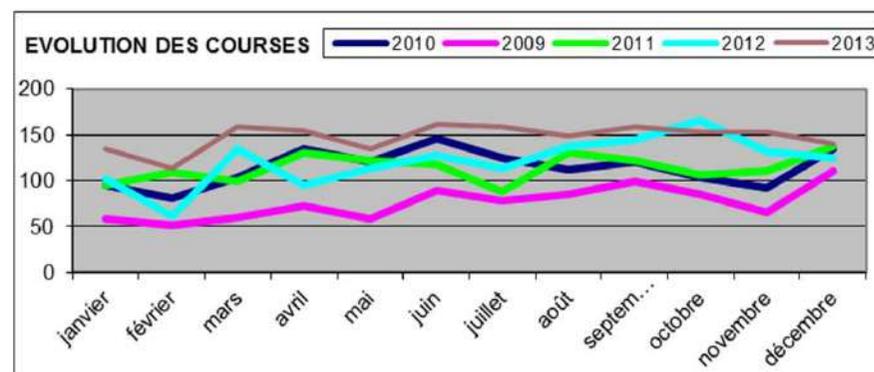
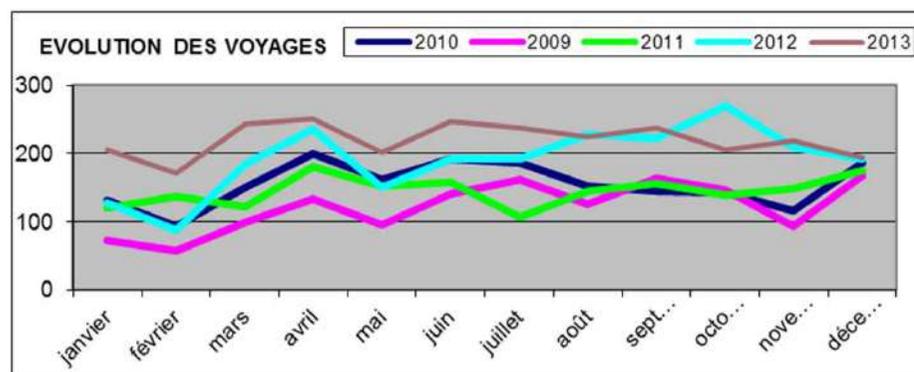
Ainsi 7 dessertes par jour de « 4 Frères Mougeotte » ont été rétablies à compter du 04/11/2013 aux horaires adaptés aux besoins de la clientèle.

	Heure de passage à "4 Frères Mougeotte"	Nombre de montées totales du 04/11 au 31/12/2013	Nombre de montée en moy/jour* du 04/11 au 31/12/2013
Arrêt de montée (destination "Hellieule Mauss" donc vers le Centre-Ville)	9h15	44	0,92
	10h15	25	0,52
	14h35	51	1,06
	15h35	55	1,15
Arrêt de descente expliquant la faible fréquentation (destination "Alsace")	11h05	11	0,23
	16h05	2	0,04
	17h05	0	0,00

\* calcul effectué sur la base de 48 jours de fonctionnement

## 3.1.5. Le Transport à la Demande

	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre	Cumul 2013 janvier à déc	Cumul 2012 janvier à déc	Ecart en valeur 2013/2012	Ecart en % 2013/2012
Fréquentation mensuelle Taddéo en 2013	206	171	244	251	202	248	237	224	237	205	218	194	2637	2295	342	15%
Nombre de courses mensuelles Taddéo en 2013	134	114	158	154	135	161	159	148	159	153	153	140	1768	1452	316	22%
Taux de regroupement	1,54	1,50	1,54	1,63	1,50	1,54	1,49	1,51	1,49	1,34	1,42	1,39	1,49	1,58	-0,09	-6%



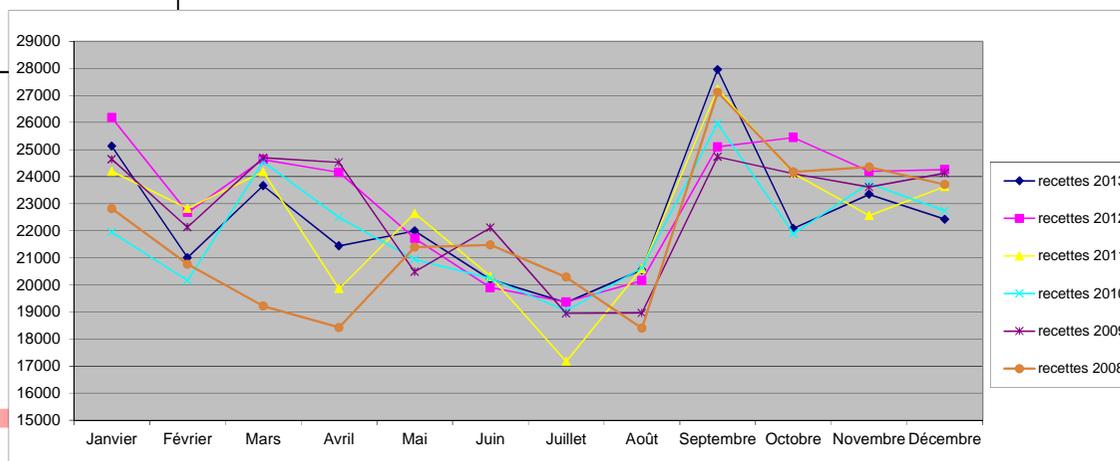
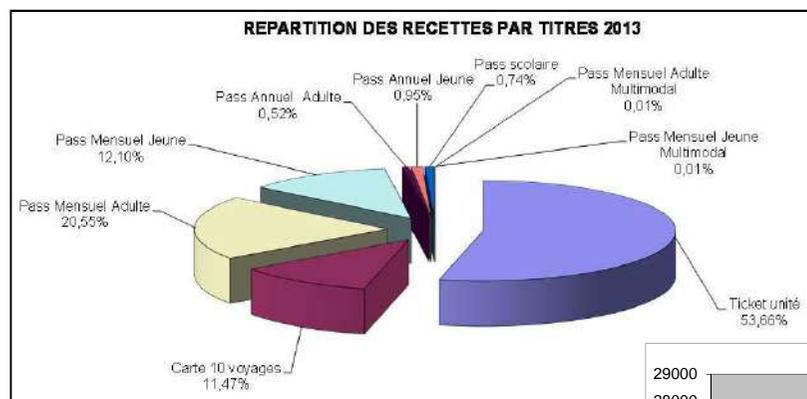
En 2013, l'utilisation du réseau Taddéo est la suivante :

- **2637 personnes transportées**, soit une augmentation de **+15%** par rapport à 2012,
- **1768 courses réalisées**, soit une augmentation de **+22%** par rapport à 2012.

Par ailleurs, 100% des demandes de réservation ont été assurées (0% de refus).

## 3.2. Les recettes commerciales (hors TAD)

RECETTES (€TTC)	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Poids 2013	Ecart valeur 2013/2012	Ecart % 2013/2012	Ecart % 2013/2007
Ticket unité	114 047	140 583	149 147	146 891	151 388	151 748	144 415	53,66%	-7 333	-4,83%	26,63%
Carte 10 voyages	110 784	63 482	48 741	39 222	33 612	32 364	30 864	11,47%	-1 500	-4,63%	-72,14%
Pass Mensuel Adulte	17 984	30 320	43 160	49 400	55 480	59 300	55 316	20,55%	-3 984	-6,72%	207,58%
Pass Mensuel Jeune	16 480	25 808	28 496	24 480	24 512	30 016	32 560	12,10%	2 544	8,48%	97,57%
Pass Annuel Adulte	252	1 072	1 008	1 184	1 392	1 376	1 392	0,52%	16	1,16%	452,38%
Pass Annuel Jeune	816	864	720	744	720	936	2 544	0,95%	1 608	171,79%	211,76%
Pass scolaire	0	0	1 800	2 400	2 220	2 040	2 000	0,74%	-40	-1,96%	/
Pass Mensuel Adulte Multimodal							16	0,01%	/	/	/
Pass Mensuel Jeune Multimodal							29	0,01%	/	/	/
<b>TOTAL</b>	<b>260 363</b>	<b>262 129</b>	<b>273 072</b>	<b>264 321</b>	<b>269 324</b>	<b>277 780</b>	<b>269 136</b>	<b>100%</b>	<b>-8 644</b>	<b>-3,11%</b>	<b>3,37%</b>



# 4 **Les moyens mis en oeuvre**

---

## 4.1. Les effectifs

Le personnel affecté au réseau urbain se compose ainsi :

- Un responsable de réseau : Delphine DORION
- Un agent d'accueil : Nadyne MARTIN
- Un agent d'exploitation : Jean-François NICOLE
- Un chef d'atelier : Fabien SCHOCH
- Une équipe de 14 conducteurs dont 13 à temps complet

## 4.2. Le parc de véhicules

N° parc	N° immat	Affectation principale	Marque bus	Motorisation	Norme environnementale	Type gamme	Première mise en circulation	Age au 31/12/13 (en années)
940	3940VM88	ligne 1	MERCEDES	Mercedes	Euro V	CITARO K BHNS	19/10/2007	6,2
941	3941VM88	ligne 1	MERCEDES	Mercedes	Euro V	CITARO K BHNS	19/10/2007	6,2
942	3942VM88	ligne 1	MERCEDES	Mercedes	Euro V	CITARO K BHNS	19/10/2007	6,2
943	8943VQ88	ligne 1	MERCEDES	Mercedes	Euro V	CITARO K BHNS	12/08/2008	5,4
944	AH-238-VW	lignes 2-3-7	VEHIXEL	IVECO	Euro IV	CYTIOS 4/33	13/04/2007	6,7
945	AH-518-VZ	lignes 2-3-scol C	VEHIXEL	IVECO	Euro IV	CYTIOS 4/33	24/12/2009	4,0
357	1337 ND 70	lignes 2-3-7	VEHIXEL	IVECO	Euro IV	CYTIOS 20	01/10/2007	6,3
837	6837SN88	Scolaire A	SETRA	Mercedes	Euro II	S 215 SL	04/01/1996	18,0
611	570AXR67	Scolaire B	SETRA	DaimlerChrysler	Euro IV	S 416 NF	27/04/2007	6,7
860	8860SQ88	RESERVE	SETRA	Mercedes	Euro II	S 315 NF	09/09/1996	17,3

Au 31 décembre 2013, l'âge moyen du parc urbain (hors réserve) est de **5, 9 ans**.

L'ensemble de ces véhicules a réalisé 308 157 km en 2013.



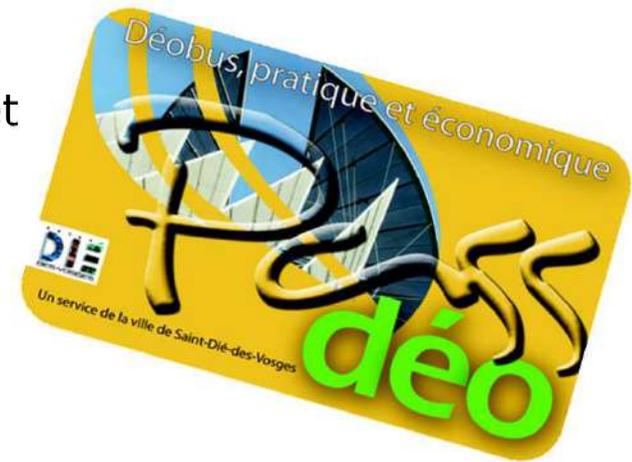
## 4.3. La structure commerciale

La structure commerciale du réseau Déobus est articulée autour de 3 acteurs :

### 1/ Les conducteurs du réseau :

Personnel au contact des clients, ils les renseignent et les orientent afin de leur faciliter l'accès au réseau et aux ressources de la ville.

Ils assurent la vente du titre unitaire et le rechargement des Pass 10 Voyages.



### 2/ L'agence commerciale :

Située Rue Sébastien LEHR, elle permet de renseigner la clientèle, et d'assurer une vente de titres complémentaire à celle effectuée à bord des véhicules : Pass 10 voyages et abonnements mensuels/annuels à plein tarif

### 3/ La Maison de la Solidarité :

Elle assure la délivrance et le rechargement des Pass 10 voyages et abonnements mensuels/annuels à tarif réduit.

# 5 **Le contrôle de la clientèle**

---

<b>CONTROLES 2013</b>		
<b>MOIS</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>TAUX</b>
Janvier	508	1,27%
Février	783	2,20%
Mars	1064	2,74%
Avril	906	2,51%
Mai	854	2,51%
Juin	936	2,60%
Juillet	697	2,33%
Août	561	2,05%
Septembre	1036	2,67%
Octobre	886	2,39%
Novembre	1125	3,14%
Décembre	477	1,36%
	<b>9833</b>	<b>2,32%</b>

# 6 Les actions de commercialisation

---

## 6.1. Déobus présente ses vœux à ses clients voyageurs



Pour bien commencer l'année, Déobus a souhaité ses vœux à ses clients voyageurs via une campagne d'affichage d'un mois.

## 6.2. Incitation à la souscription d'un abonnement Déobus

**Je m'abonne à**  
**Je gagne jusqu'à 255 € par an**

**déobus**  
...vos transports urbains déobusiens

**par rapport à l'utilisation d'1 ticket unité**  
**-64%**  
Nous on voyage "rusé" !  
On gagne 255 €\* par an  
avec le Pass Jeune Annuel  
Pass Jeune Annuel : 0,31 € le voyage

**par rapport à l'utilisation d'1 ticket unité**  
**-52%**  
Nous on voyage "malin" !  
On gagne 207 €\* par an  
avec le Pass Adulte Annuel  
Pass Adulte Annuel : 0,41 € le voyage

**par rapport à l'utilisation d'1 ticket unité**  
**-29%**  
Nous on voyage "futé" !  
On gagne 117,50 €\* par an  
avec le Pass 10 voyages  
Pass 10 Voyages : 0,60 € le voyage

\* sur la base d'1 aller retour quotidien, 5 jours par semaine, sur 47 semaines avec un ticket unité à 0,85€

**Abonnements Spécial budget**  
payement par 12 fois sans frais

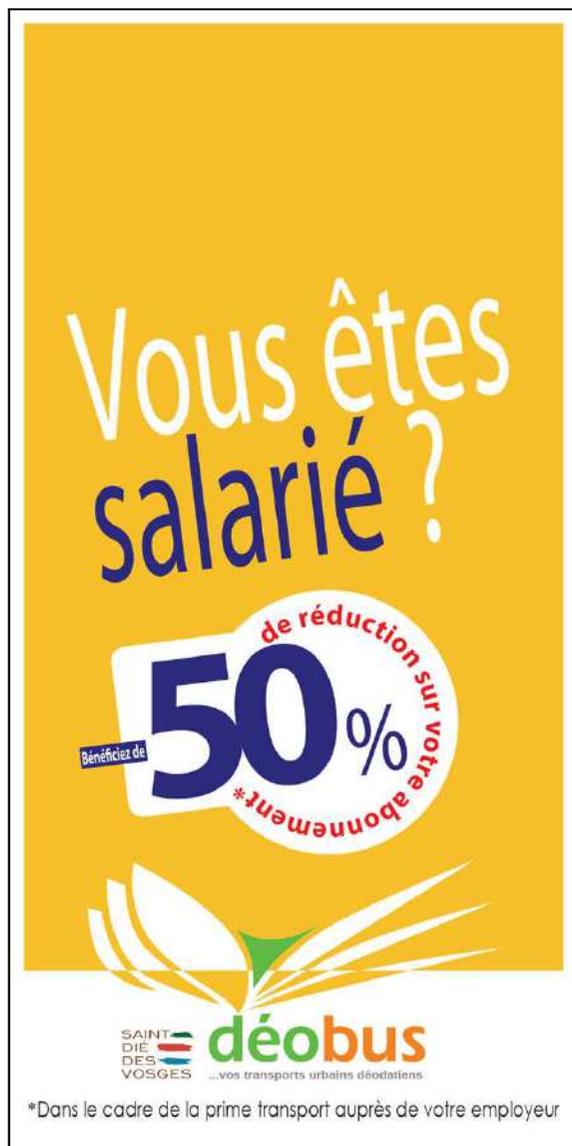
SAINT-DIE-DES-MONTAGNES  
Boutique déobus  
8 bis, rue Sébastien LePré - Saint-Dié-des-Vosges  
03 29 56 14 12  
www.deobus.com

Adopter la Web@ctitude  
Rendez-nous un petit coup de main sur notre site web !

Au courant du 1er trimestre 2013, une campagne de communication visant à mettre en avant l'économie réalisée lors de la souscription à un abonnement Déobus, en comparaison à l'achat du Titre Unitaire, a été lancée.

Il s'agit ainsi de **fidéliser la clientèle**, en lui permettant de réaliser des économies sur son budget transport.

### 6.3. Information à destination des salariés



Parallèlement à la campagne de communication visant à fidéliser la clientèle, nous avons mené une campagne de communication à destination des **salariés**, en vue de les informer sur la **prise en charge possible de 50% du montant de leur abonnement transport par leur employeur**.

## 6.4. Participation à l'exposition organisée à l'occasion de l'Année du Développement Durable

A l'occasion de l'Année du Développement Durable, nous avons participé en juin 2013 à l'animation qui s'est tenue au Musée, via la mise en place d'une exposition informant sur les bons gestes à avoir, au service de l'environnement.



## 6.5. L'opération « Smartnovel » à l'occasion de la Semaine du Développement Durable



A l'occasion de la Semaine du Développement Durable, du 1er au 7 avril 2013, nous avons souhaité offrir à nos clients voyageurs la possibilité de lire gratuitement 10 nouvelles sur leur Smartphone.

Cette opération avait pour but :

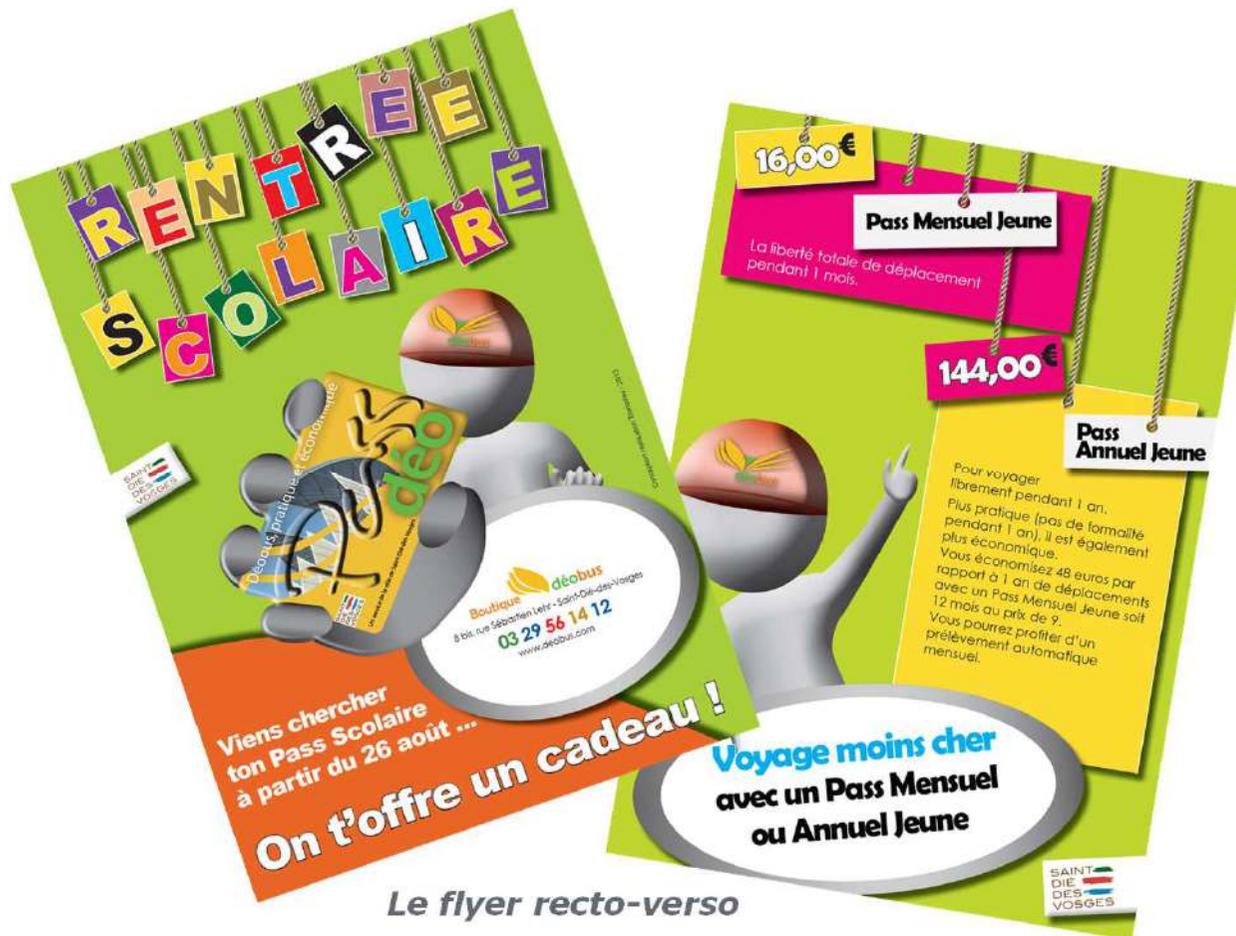
- d'agrémenter le temps de parcours des voyageurs,
- de donner une image positive et moderne du réseau Déobus,
- d'accéder facilement à une lecture « écologique », sans papier.

## 6.6. La mise à l'honneur des mamans et des papas



Deux campagnes d'affichage successives ont mis les mamans et papas à l'honneur à l'occasion de la fête des mères puis de la fête des pères.

## 6.7. Incitation des Jeunes à venir chercher leur Pass avant la rentrée



Le flyer recto-verso



L'affiche

En vue de fluidifier les files d'attente dues à la rentrée scolaire et afin de promouvoir l'utilisation des transports en commun pour se rendre à l'établissement scolaire, une campagne d'affichage a été menée dès fin août, avec à la clé un petit lot remis à chaque jeune qui se prêtait au jeu.

## 6.8. Information de la nouvelle offre de transport mis en place à la rentrée de septembre



### Déobus fait le plein de nouveautés pour la rentrée !

**Dès le 2 septembre 2013**

- Ligne 1** Un bus toutes les 20 minutes\* dans chaque sens
- Ligne 1** "AquaNova America" et "La Nef" desservis toutes les 20 minutes
- Ligne 3** Tous les services sont prolongés jusqu'au terminus "Dijon"
- 10%** de réduction sur les Pass mensuels et annuels pour les abonnés SNCF
- Des Horaires** encore plus adaptés aux besoins de tous

\* sauf entre 12h00 et 13h10



**Boutique déobus**  
bis, rue Sébastien Lehr - Saint-Dié-des-Vosges  
**03 29 56 14 12**  
www.deobus.com

**SAINT-DIÉ-DES-VOSGES**

**Adoptez la Web@ctitude**  
Facilitez vos démarches pour accéder à l'usage quotidien de déobus

Version 03/08/2013 - 03/08/2013 - 03/08/2013 - 03/08/2013

Dès le mois d'août, une campagne d'information a été mise en place pour communiquer sur les nouveaux services proposés par le réseau Déobus à la rentrée, tant au niveau de l'offre de transport, que sur la Gamme Tarifaire.

## 6.9. Des services de transport à l'occasion de la Braderie

**info Trafic** 

**BRADERIE**   
Saint-Dié-des-Vosges  
dimanche 15 septembre 2013  
**2 NAVETTES GRATUITES**

**Navette 1 toutes les 10 minutes**

<b>Hellieule - Centre ville</b> de 8h00 à 18:50	<b>Centre ville - Hellieule</b> de 8h05 à 18:55
--	--

**Montée/Descente**  
Hellieule : Arrêt de la ligne 1 du réseau Déobus  
Centre-Ville : Arrêt « provisoire » à l'angle de la Rue Stanislas et de la Rue du Maréchal Foch

**Navette 2 toutes les 20 minutes**

<b>Alsace - Centre ville</b> de 8h00 à 18:40	<b>Centre ville - Alsace</b> de 8h10 à 18:50
---	---

**Montée/Descente**  
Alsace : Arrêt de la ligne 1 du réseau Déobus  
Centre-Ville : Arrêt « provisoire » à l'angle de la Rue du 31<sup>ème</sup> BCP et du Quai de la Résistance

  
Boutique **déobus**  
8 bis, rue Sébastien Lehr - Saint-Dié-des-Vosges  
**03 27 54 14 12**  
www.deobus.com

A l'occasion de la **Braderie**, Déobus a mis en place des services de transports accessibles gratuitement à la clientèle entre les arrêts « Hellieule Mauss » et « Alsace », et le Centre-Ville.

Le bilan affiche une fréquentation de **2 449** voyageurs qui ont emprunté ce service, soit **une baisse de 33,61% par rapport à 2012** (3 689 voyageurs en 2012), ceci s'expliquant par des conditions météorologiques très pluvieuses et donc défavorables.

## 6.10. Semaine Européenne de la Mobilité

JOURNÉE DU TRANSPORT PUBLIC  
18 SEPTEMBRE 2013

LE 18 SEPTEMBRE  
JOURNÉE À 1€

**IL Y A + D'OPTIONS**  
DANS LES TRANSPORTS PUBLICS



**ET ENCORE PLUS SUR LE RESEAU**

**deobus**

**Demandez votre ticket à gratter à votre chauffeur de bus, et gagnez de nombreux lots\***

- 1 Chauffeur intégré
- 2 Place de parking incluse
- 3 Technologie Start and Sleep
- 4 Lecture de série
- 5 Régulateur de dépenses
- 6 Diffuseur de potins
- 7 Permis d'être conduit
- 8 Spectacles à bord
- 9 Barres à rencontres
- 10 Vitres ultra-panoramiques

\* Retrouvez toutes les informations & règlement du jeu concours sur [www.deobus.com](http://www.deobus.com) ou à la boutique Déobus : Rue Sébastien Lehr 88100 Saint-Dié-Des-Vosges. Bonne chance à tous ! Un abonnement annuel et des abonnements mensuels Déobus sont à gagner !!

SAINT-DIÉ-DES-VOSGES **deobus** [www.saint-die.us](http://www.saint-die.us) [www.deobus.com](http://www.deobus.com) **transdev** INVENTIONS NOTRE MOBILITÉ

JOURNÉE DU TRANSPORT PUBLIC  
18 SEPTEMBRE 2013

**IL Y A + D'OPTIONS**  
DANS LES TRANSPORTS PUBLICS

découvrez votre lot  
Grattez Ici

**Vous avez gagné le Gros lot**

**ET ENCORE PLUS SUR LE RESEAU**

**deobus**

- 1 Chauffeur intégré
- 2 Place de parking incluse
- 3 Technologie Start and Sleep
- 4 Lecture de série
- 5 Régulateur de dépenses
- 6 Diffuseur de potins
- 7 Permis d'être conduit
- 8 Spectacles à bord
- 9 Barres à rencontres
- 10 Vitres ultra-panoramiques

\* Retrouvez toutes les informations & règlement du jeu concours sur [www.deobus.com](http://www.deobus.com) ou à la boutique Déobus : Rue Sébastien Lehr 88100 Saint-Dié-Des-Vosges. Bonne chance à tous ! Un abonnement annuel et des abonnements mensuels Déobus sont à gagner !!

SAINT-DIÉ-DES-VOSGES **transdev** INVENTIONS NOTRE MOBILITÉ **deobus**

Comme tous les ans depuis bon nombre d'années, la Ville de saint-Dié-des-Vosges et le réseau Déobus ont relayé le grand événement qu'est la Semaine Européenne de la Mobilité, avec la mise en place de deux actions :

- La **Journée à 1€** le 18 septembre 2013,
- Un **jeu de tickets à gratter**, avec à la clé : un abonnement annuel, deux abonnements mensuels Déobus, et des lots de consolation à gagner.

## 6.11. Déobus, partenaire du FIG



Déobus a renouvelé son soutien au FIG via la réalisation des actions suivantes :

- **Création d'un plan superposant les lignes du réseau Déobus avec les lieux de conférences** afin de promouvoir les déplacements en bus durant la manifestation,
- **Création d'un titre de transport à l'attention des invités**, leur permettant de voyager gratuitement sur le réseau durant la manifestation.



## 6.12. L'accompagnement de la Ville

- **Dans l'ensemble de ses manifestations :**

Déobus a réalisé gracieusement des transports permettant d'accompagner la Ville dans la mise en place de ses actions événementielles, telles que le Goûter du Maire, les sorties pédagogiques,... ceci pour un total de 967,60 km.

- **Dans le cadre du Système d'Information Multimodal Lorrain : SimpliCim :**

Depuis la mise en place du SIM Lorrain, Déobus met à disposition de la Ville le savoir-faire de son Service Innovation, pour la mise à jour des données du réseau Déobus au Système d'Information Multimodal de la Région Lorraine.

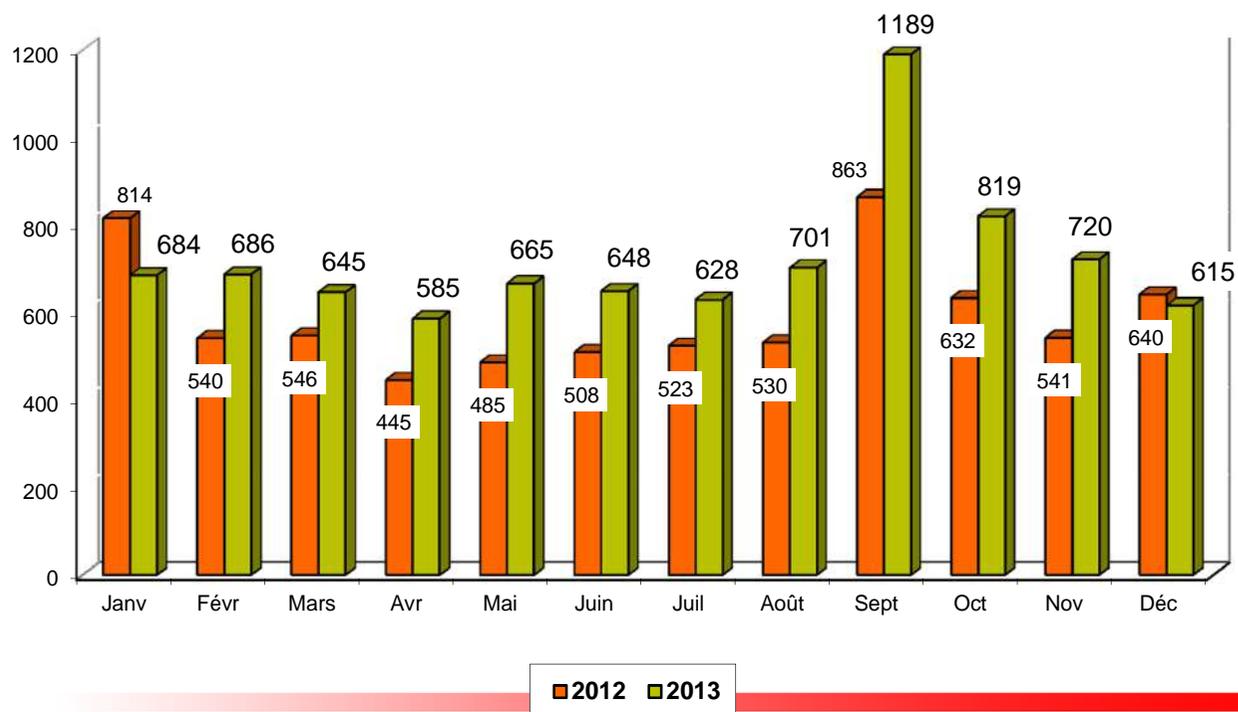
# 7

## L'utilisation du site internet

---

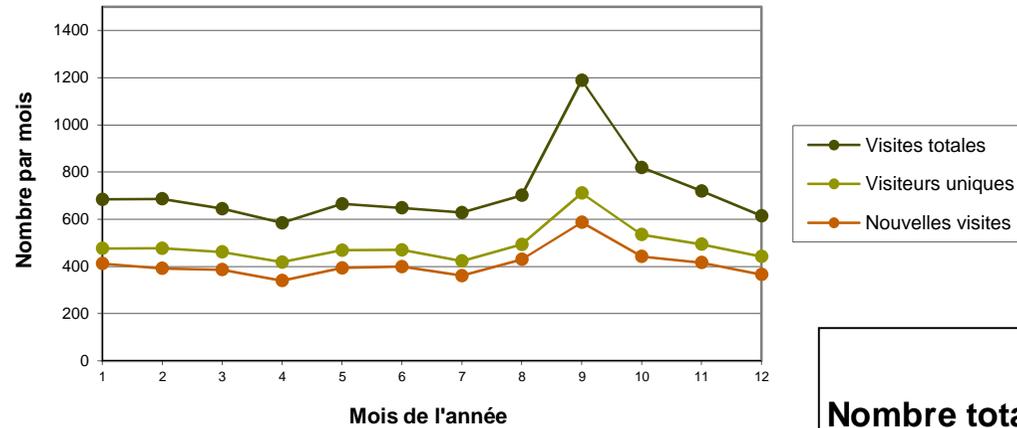
## 7.1. La fréquentation du site internet Déobus en 2013

		soit en moyenne :	
<b>Nombre total de visites</b>	<b>8585</b>	715 /m	23,5 /j
<b>Nombre total de visiteurs</b>	<b>7712</b>	643 /m	21,1 /j
<b>Nombre de visiteurs uniques</b>	<b>5072</b>	423 /m	13,9 /j
<b>Nombre de pages vues</b>	<b>22891</b>	1908 /m	62,7 /j
<b>Nombre moyen de visites par visiteur</b>	<b>1,69</b>		
<b>Nombre moyen de pages vues par visite</b>	<b>2,67</b>		
<b>Temps moyen par visite</b>	<b>1:58</b>		
<b>Nouvelles visites</b>	<b>57,37%</b>		

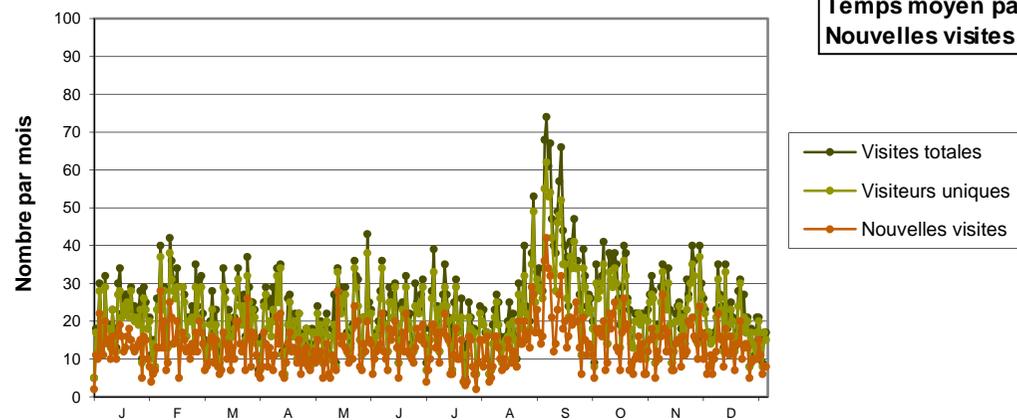


## 7.2. Evolution des visites du site par mois et par jour

Nombre de visites par mois



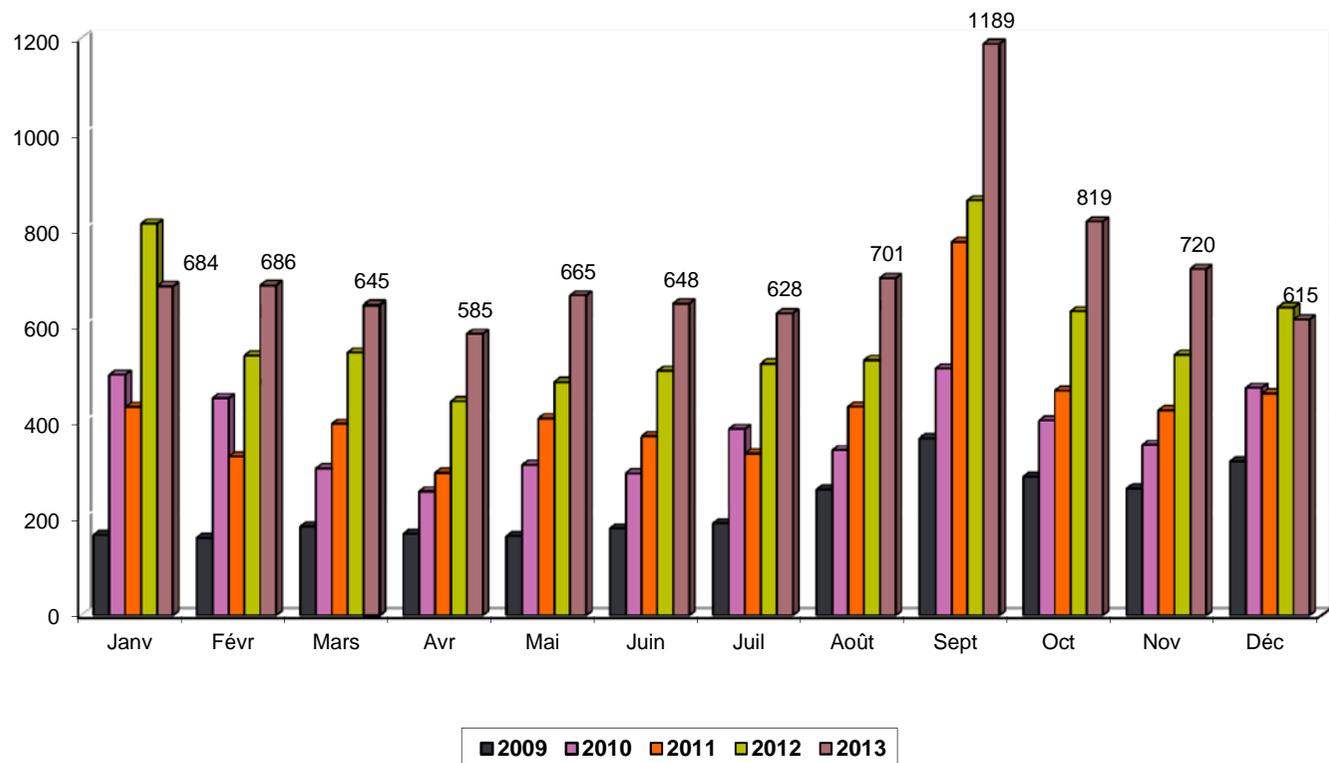
Nombre de visites par jour



<b>Nombre total de visites</b>	<b>8585</b>	soit en moyenne :	
<b>Nombre total de visiteurs</b>	<b>7712</b>	715 /m	23,5 /j
<b>Nombre de visiteurs uniques</b>	<b>5072</b>	643 /m	21,1 /j
<b>Nombre de pages vues</b>	<b>22891</b>	423 /m	13,9 /j
<b>Nombre moyen de visites par visiteur</b>	<b>1,69</b>	1908 /m	62,7 /j
<b>Nombre moyen de pages vues par visite</b>	<b>2,67</b>		
<b>Temps moyen par visite</b>	<b>1:58</b>		
<b>Nouvelles visites</b>	<b>57,37%</b>		

## 7.3. Evolution de la fréquentation du site

	2013				2012		
		soit :			soit :		
<b>Nombre total de visites</b>	8585	715 /m	23,5 /j	+ 21,5%	7067	589 /m	19,3 /j
<b>Nombre de visiteurs uniques</b>	5072	423 /m	13,9 /j	+ 10,4%	4594	383 /m	12,6 /j
<b>Nouvelles visites</b>	4925	57,37%			4447	62,93%	



## 7.4. Les pages les plus visitées

Page	Pages vues	Consultations	Tps moyen
/r:Votre_voyage/p:Horaires_de_nos_lignes	7 304	5 770	02:07
/	6 541	5 466	00:29
/r:Votre_voyage/p:Le_réseau_Déobus	3 097	2 225	01:57
/r:Votre_voyage/p:Tarifs_des_titres_de_transport	1 106	903	01:11
/r:Services_Déobus/p:La_boutique_Déobus	783	590	01:14
/r:Services_Déobus/p:Taddéo_le_transport_à_la_der	672	517	01:24
/r:Votre_voyage/m:Informations_trafic	647	517	01:06
/r:Services_Déobus/p:Lignes_scolaires	502	396	01:22
/m:Recherche	361	271	00:35
/r:Services_Déobus/m:Horaires_des_départs_TER-S	345	278	00:51
/m:Contactez-nous/m:Formulaire_de_contact	244	206	00:45
/r:Mieux_nous_connaître/p:Qui_sommes-nous	241	191	01:28
/m:Contactez-nous/m:Formulaire_de_candidature	187	160	01:06
/r:Mieux_nous_connaître/p:Foire_aux_questions_(FA	151	125	00:46
/r:Mieux_nous_connaître/p:Le_bus_mode_d'emploi	137	111	00:50
/r:Services_Déobus/p:Découvrir_Saint-Dié-des-Vosg	135	115	00:58
/m:Contactez-nous	129	101	00:52
/m:Contactez-nous/m:Objet_trouvé__perdu	125	96	00:40
/r:Mieux_nous_connaître/p:Nos_partenaires	68	53	02:08
/m:Contactez-nous/m:Formulaire_de_réclamation	58	46	00:35
/r:A_propos/p:Notice_légale	27	24	03:27
/r:Services_Déobus/p:Journée_du_Transport_Public_	13	9	00:54
/m:Plan_du_site	11	8	00:12
/r:A_propos	7	6	00:21
<b>Total</b>			
/ *	<b>22 891</b>	<b>18 184</b>	<b>01:22</b>

# 8

## Le compte d'exploitation

---

**CEXP ANALYTIQUE 2013**

<b>CHARGES EN €HT</b>		<b>PRODUITS EN €HT</b>	
Frais de personnel direct	458 911	Compensation forfaitaire	907 141
Charge Kilométrique, entretien inclus	248 762	Recettes commerciales	252 507
Sous-Traitance	17 503	Publicité	4 000
Amortissement, Crédit Bail et LLD véhicules	168 018	CET	7 754
Structure et frais généraux	274 700	TS	18 377
Dont frais de personnel de structure	84 908	Taddeo	18 463
Dont frais généraux	189 792	Occasionnel	290
Marketing / Com. Réseau	14 110	PV de cession	-
Impôts et taxes	26 131		
<b>BENEFICE</b>	<b>397</b>		
<b>CHARGES TOTALES</b>	<b>1 208 532</b>	<b>RECETTES TOTALES</b>	<b>1 208 532</b>

# 9 Conclusion



---

Cette 6<sup>ème</sup> année d'exploitation de la DSP est marquée par une modification de l'offre de transport et de sa gamme tarifaire, ainsi qu'une poursuite des nombreuses opérations d'information et de communication portant sur les attraits du réseau Déobus (tant au niveau de sa praticité, de son efficacité que de son intérêt économique).

En effet, dès début 2013, une étude fine a été réalisée, portant sur l'analyse :

- de l'offre actuelle (pertinence des tracés, analyse de la fréquentation et de différents ratios en les comparant à ceux de réseaux de transports de PTU de taille similaire),
- des pôles émetteurs et générateurs de transport du PTU,
- des flux domicile-travail et domicile-étude au-delà du PTU, pour une prise en compte des besoins en matière d'intermodalité,
- de la gamme tarifaire.

Les résultats obtenus ont permis de mettre en place une offre :

- renforcée en lisibilité (cadencement de la ligne 1 à 20 minutes), qui répond au besoins de nos clients et des 3 typologies de cibles de clientèle visées (scolaires, actifs, seniors),
- qui intègre les projets de la Ville (desserte de Nef, AquaNova America, nouvelles zones d'habitats au Clos du Concours,...),
- qui prend en compte l'intermodalité (en matière d'offre et de tarification),
- et qui harmonise la gamme tarifaire au regard de celles pratiquées sur les réseaux de taille similaire.

Pour accompagner ces restructurations, une communication a été déployée pour informer de ces modifications attractives et inciter à la fidélisation de la clientèle en mettant en avant l'intérêt économique de la souscription à l'abonnement et la prise en charge possible par l'employeur de 50% du montant de l'abonnement pour les salariés).



# **Délégation de service public du réseau de transports publics pour l'année 2013**

**Rapport annuel du Maire**

**Délégataire : Société TRANSDEV**

Dans le cadre des transports urbains, la Ville de Saint-Dié-des-Vosges a délégué en 2007 sa compétence à la Société TRANSDEV qui assure l'exploitation, le financement des biens nécessaires et la gestion du service public de transport de voyageurs.

#### 1. Le service existant sur le territoire

##### a. Le périmètre

Le Service public délégué s'exerce à l'intérieur du périmètre de transport urbain (PTU) dont les limites territoriales sont celles de la Ville de Saint-Dié-des-Vosges.

##### b. La durée

La DSP existante a été conclue pour une durée de **8 ans et arrive à échéance le 31/08/2015**.

##### c. La consistance du service

Le réseau de transports publics de la Ville de Saint-Dié-des-Vosges comprend plusieurs services :

- le service de transport collectif urbain qui comprend 3 lignes urbaines régulières : « L1, L2, L3 »,
- le service de transport à la demande qui comprend 2 lignes : « L4, L7 »,
- le service de transport à la demande fonctionnant sur le principe zonal : « 6 zones : Les trois Villages, Robache, La Vigne Henry, L'Ormont, Le Kemberg, La Madeleine »,
- le service de transport scolaire qui comprend 3 lignes : « A, B, C ».

##### d. L'état des véhicules

L'âge moyen du parc urbain de véhicules est relativement neuf (5,9 ans), ce qui génère un confort d'usage.

#### 2. Les objectifs de la délégation de service public du réseau de transports publics

Cette 6<sup>ème</sup> année d'exploitation est marquée par une modification de l'offre de transport et de sa gamme tarifaire. En effet, une étude d'optimisation a été réalisée pour répondre aux besoins des usagers, intégrer les projets de la collectivité et prendre en compte l'intermodalité.

Plusieurs avenants, notamment l'avenant N°8, ont complété la convention existante en 2013 afin de répondre à ces objectifs :

**-Avenant N°7 :** Remplacement d'un véhicule assurant la desserte du circuit scolaire B.

- Avenant N°8** : Modification des services due à l'étude d'optimisation :
  - Ajout de deux dessertes supplémentaires : « AquaNova America » et « Nef »,
  - Mise en place d'une offre commerciale optimisée : cadencement de la ligne N°1 à 20 minutes,
  - Prolongation systématique de tous les services de la Ligne 3 jusque « DIJON »,
  - Adaptation des horaires des lignes 2 et 3 pour répondre aux besoins des actifs,
  - Adaptation des périodes de fonctionnement des lignes à leur utilisation : réduction de l'amplitude de fonctionnement le samedi matin sur la Ligne 1 et remplacement par un service de transport à la demande de tous les services peu ou pas utilisés de la Ligne 7,
  - Adaptation de la gamme tarifaire,
  - Suppression de l'enveloppe kilométrique de 5100kms/an (référence à l'article 13.1 de la Convention),
  - Economie de 10 000€HT/an sur le montant annuel de la contribution financière forfaitaire par rapport à la convention en vigueur (change en fonction des indices de révisions).
- Avenant N°9** : Modification des recettes prévisionnelles par un différentiel de TVA : de 7% à 10%.

### 3. Bilan de l'Année 2013

#### a. En termes de Fréquentation

Tableau représentant la fréquentation des différentes lignes du réseau pour l'année 2013 :

Fréquentation par ligne en 2013	Cumul 2013	Ecart en valeur 2013/2012	Ecart en % 2013/2012
L1	400 164	-24 246	-6
L2	6359	470	8
L3	12066	-563	-4
L4	0	0	0
L7	6149	-498	-7
<b>Total Urbain</b>	<b>424 738</b>	<b>-24 837</b>	<b>-6</b>
LA	12 195	1 158	10
LB	8 887	-686	-7
LC	3 965	1112	39
<b>Total Scolaire</b>	<b>25 047</b>	<b>1584</b>	<b>7</b>
<b>Total Taddéo</b>	<b>2 637</b>	<b>342</b>	<b>14,9</b>
<b>Total Déobus</b>	<b>452 422</b>	<b>-22911</b>	<b>-4,82</b>

\*Source : Rapport d'activité de la Société TRANSDEV 2013

La fréquentation totale du réseau a baissé de 4.82% par rapport à 2012. (452 422 passagers contre 475 333 en 2012). Il y a une fréquentation plus soutenue au moment des rentrées des classes et lors de la période scolaire.

La L1 est la ligne principale du réseau qui représente 94% des validations. Et, la Ligne Scolaire A représente 49% des validations.

En 2013, deux nouveaux arrêts ont intégré cette ligne :

-AquaNova America,

-Nef.

Les autres lignes régulières L2-L3 ont une fréquentation assez faible.

En ce qui concerne le transport à la demande, les lignes qui ne sont pas sollicitées ne représentent aucun coût supplémentaire pour la collectivité. La L4 par exemple n'a pas de fréquentation.

#### b. La modification de la gamme tarifaire

(en €TTC)	Tarif jusqu'au 31/08/2013	Tarif à compter du 02/09/2013
Ticket unité	0,85	1,00
Carte 10 voyages	6,00	6,00
Pass Jeune Mensuel	16,00	16,00
Pass Jeune Mensuel Intermodal	Inexistant	14,40
Pass Adulte Mensuel	20,00	18,00
Pass Adulte Mensuel Intermodal	Inexistant	16,20
Pass Jeune Annuel	144,00	144,00
Pass Jeune Annuel Intermodal	Inexistant	129,60
Pass Adulte Annuel	192,00	192,00
Pass Adulte Annuel Intermodal	Inexistant	172,80

\*Source : Rapport d'activité de la Société TRANSDEV 2013

La gamme tarifaire a été modifiée afin de fidéliser la clientèle en mettant en avant l'intérêt économique de la souscription à l'abonnement. La seule hausse de tarif concerne le ticket à l'unité de 0.15c d'€. Cette modification exprime la volonté d'inciter les usagers à acheter des carnets de 10 voyages (prix de revient du voyage : 0.60c d'€).

c. Les recettes commerciales

Tableau représentant les recettes commerciales pour l'année 2013 :

<b>Recettes (€TTC)</b>	<b>Recettes 2013</b>	<b>Ecart valeur 2013/2012</b>	<b>Ecart en % 2013/2012</b>
Ticket unité	144 415	-7 333	-4,83
Carte 10 voyages	30 864	-1 500	-4,63
Pass Mensuel Adulte	55 316	-3 984	-6,72
Pass Mensuel Jeune	32 560	2 544	8,48
Pass Annuel Adulte	1 392	16	1,16
Pass Annuel Jeune	2 544	1 608	171,19
Pass Scolaire	2 000	-40	-1,96
Pass Mensuel Adulte Multimodal	16	/	/
Pass Mensuel Jeune Multimodal	29	/	/
<b>TOTAL</b>	<b>269 136</b>	<b>-8 644</b>	<b>-3,11</b>

\*Source : Rapport d'activité de la Société TRANSDEV 2013

Les recettes commerciales de la Société TRANSDEV (hors TAD) pour l'année 2013 sont de 269 136€TTC. Les tickets vendus à l'unité représentent 53.66% des recettes, suivis des Pass Mensuel Adulte et Jeune : 20.55% et 12.10%.

En conclusion, la diminution des recettes est due à la baisse de la fréquentation des lignes du réseau.

d. Les données financières

Le coût de fonctionnement du réseau de transport public à la charge de la municipalité est d'environ 953 000€TTC. Celui-ci est compensé par les recettes liées à la recharge des cartes de transport (environ 62 000€TTC) et par les recettes liées au versement de la taxe « transport ». Cette taxe de 0.55% est appliquée à la masse salariale des entreprises de plus de 9 salariés. Elle permet un équilibre budgétaire du fonctionnement du réseau.

e. En termes de communications et d'animations

La Société TRANSDEV effectue régulièrement des campagnes de communications (rentrée scolaire, fête des pères et mères, semaine de la mobilité, braderie...). Une exposition sur l'éco-mobilité a eu lieu lors de l'année du Développement Durable en juin au Musée Pierre NOEL.

La Société TRANSDEV déploie une communication dès qu'il y a une restructuration ou des modifications concernant le réseau de transport public.

#### 4. Les perspectives 2014

##### a. Les animations futures

###### Semaine de la mobilité en 2014 :

Mardi 16/09 : distribution de cache-selles à vélo aux couleurs du réseau Déobus.

Mercredi 17/09 : Participation au Marché des Bonnes Idées (Maison Mosaïque de 16h à 20h).

Samedi 20/09 : Journée à 1€ sur tout le réseau.

##### b. L'échéance de la Délégation de Service Public (DSP)

Afin de préserver la continuité de service en ce qui concerne le transport public, la Ville de Saint-Dié-des-Vosges relancera la DSP Transport prochainement.

Elle bénéficie d'un Fonds d'Animation de la Concurrence qui lui permet de mandater un bureau d'étude pour l'accompagner dans la relance de la consultation.



**Contrat de Partenariat portant sur la réalisation d'un centre  
aqualudique pour la ville de Saint-Dié-des-Vosges**

**Rapport du Maire**

**Cocontractant : Aquadié**

La période couverte par ce rapport ne concerne que l'aspect études et travaux du centre aqualudique.

Les premières données de 2014 peuvent toutefois être évoquées.

## **1. AVANCEMENT DES ETUDES ET TRAVAUX DU CENTRE AQUALUDIQUE**

La déclaration d'ouverture de chantier a été déposée le 3 juillet 2012. Les travaux ont démarré le 03 juillet 2012.

Le chantier s'est déroulé conformément au calendrier contractuel :

- Travaux de construction et aménagements achevés le 26 novembre 2013 et ce malgré 62 jours d'intempéries (20 jours prévus au contrat de partenariat),
  - Opérations Essais, Tests et Marche à Blanc avant Mise en Service :
    - les Opérations Préalables à la Réception ont été réalisées à partir du 10 décembre 2013 et achevées le 12 décembre 2013 (lots architecturaux et lots techniques), des réunions pré-OPR concernant les différents lots avaient eu lieu de septembre à novembre,
    - les Opérations de Marche à Blanc ont été réalisées à partir du 9 décembre 2013 et achevées le 13 décembre 2013, hormis les essais qui doivent être réalisés durant les 6 premiers mois de la période d'exploitation, conformément au Contrat de Partenariat (contrôle acoustique et du traitement de l'eau des bassins),
  - La mise à disposition anticipée à l'Exploitant a été effectuée en date du 16 décembre 2013, pour installation de ses équipements, formation du personnel et préparation de l'ouverture,
  - L'inauguration du centre aqualudique s'est tenue le 17 décembre 2013,
  - La visite de Validation des Biens, concomitante à la réception et à la livraison des ouvrages, s'est tenue le 17 janvier 2014. Elle a donné lieu à la signature d'un procès-verbal contradictoire entre la Ville de SAINT-DIE-DES-VOSGES et AQUADIE constatant la Mise en Service des Biens tout en établissant une liste de réserves à lever.
  - Une réunion concernant l'état de levée de 48 réserves s'est tenue le 17 avril 2014, il reste au 1er septembre 2014 moins de 5 réserves à lever

La date effective de Mise en Service des Biens a ainsi eu lieu le 17 janvier 2014.

## **2. OUVERTURE ET FREQUENTATION**

### Les missions de service public d'AquaNova America

AquaNova América accueille les élèves des écoles privées et publiques de la ville de Saint-Dié-des-Vosges ainsi que les élèves des écoles de la Communauté de Communes des Vallées de la Haute Meurthe qui en font la demande.

Les collégiens et lycéens sont également accueillis à la demande.

Ainsi, sur la période scolaire allant de février à juin 2014 : 8 456 entrées scolaires se répartissant en 6 053 entrées primaires et 2 403 entrées collégiens et lycéens.

### Les entrées classiques

Quelques chiffres sur la fréquentation, au 31 août 2014 :

- 786 abonnements annuels vendus ;
- 520 abonnements trimestriels vendus
- 70 000 entrées unitaires

AquaNova America propose 28 cours d'aqua-fitness, 24 cours de fitness et 7 cours de natation enfants par semaine

¼ des entrées unitaires sont des entrées de Déodatien,

40 % des abonnés sont Déodatien

#### Le chiffre d'affaires

Le montant du chiffre d'affaires réalisé à fin juillet (nous n'avons pas encore les données d'août) s'élève à 776 485,72 € soit 70,59% de l'objectif (1,1 M€) après 7 mois d'activité.

Seulement 637 213,42 € ont été reversés à la Ville en raison du décalage entre le paiement des abonnements (en plusieurs échéances) et leur enregistrement dans le chiffre d'affaires.