



Rapport d'activité 2023

Sommaire

Le mot du Président.....	2
1. Présentation et missions du SIREV.....	3
2. Composition du Comité syndical.....	4
2.1. La gouvernance et l'exécutif intercommunal.....	5
3. L'organigramme.....	6
4. Prestations réalisées, ressources humaines et financières.....	6
4.1. Les prestations réalisées.....	7
4.2. Les moyens humains.....	10
4.3. Les moyens financiers.....	12
5. L'offre alimentaire.....	13
5.1. La Qualité de l'offre.....	14
5.2. La sécurité sanitaire des aliments.....	15
5.3. L'éducation au bien manger.....	17
5.4. Les repas festifs.....	18
6. Poursuite de la R&D sur le plastique.....	18
7. Les annexes.....	21
• <i>Compte Administratif</i>	22
• <i>Compte de Gestion</i>	24

Le mot du Président

Mesdames, Messieurs les élus, chers collègues,

Dans un contexte géopolitique international toujours complexe, marqué par des enjeux climatiques croissants et une inflation persistante et volatile, le SIREV a su, en 2023, poursuivre son avancée en apportant des réponses concrètes et pragmatiques aux défis rencontrés, tout en restant attentifs aux besoins de ses villes adhérentes.

Grâce à nos liens solides, nous avons collectivement surmonté les défis majeurs de ces deux dernières années. Le SIREV s'est engagé à limiter l'impact financier des enjeux actuels, tout en maintenant des prestations de qualité et en garantissant la continuité du service. Nous restons guidés par l'intérêt général et notre engagement pour un service public de restauration collective intercommunal, un secteur qui nous tient particulièrement à cœur et nous anime, d'autant plus dans un contexte où le coût des cantines scolaires exerce une pression croissante sur les collectivités.

En effet, bien s'alimenter, éduquer à l'alimentation, rendre ce service accessible au plus grand nombre et favoriser la transition écologique ne sont pas de simples thématiques à aborder. Ce sont des enjeux cruciaux pour notre société et pour la santé publique, auxquels nous devons impérativement répondre. Ces valeurs, qui guident les actions de SIREV, sont profondément ancrées dans son ADN depuis sa création en 1998.

Depuis 2021, le travail de modernisation engagé s'inscrit dans cette même dynamique. Notre ambition est de faire de chaque repas bien plus qu'un simple moment pour se nourrir : il doit devenir un instant où petits et grands savourent des produits sains, durables et variés. Cette évolution se reflète dans la qualité des assiettes : nouveaux menus, augmentation des produits issus des circuits courts, plus grande présence de produits labellisés et biologiques, ainsi qu'une part croissante du fait maison. Elle s'incarne également dans des méthodes de production et des modes de fonctionnement toujours plus responsables, performants et innovants, porteurs de sens.

C'est pourquoi nous nous efforçons de maintenir des prix raisonnables pour nos prestations, en garantissant des coûts de participation attractifs et compétitifs, malgré la persistance des prix élevés et les augmentations continues des matières premières et alimentaires. Cependant, le repas doit toujours être étroitement lié à son environnement, en respectant les principes de durabilité et d'écologie, tout en s'inscrivant dans une démarche d'amélioration continue. Cette démarche doit intégrer les évolutions législatives telles que les lois « EGAlim, AGECE et Climat et Résilience », afin de réduire l'empreinte carbone tout en offrant une alimentation plus durable et de meilleure qualité.

Regardons vers l'avenir avec détermination, car nous sommes résolus à poursuivre le développement de notre syndicat intercommunal et à faire de nos menus des moments gourmands et enrichissants pour tous. Je vous invite à consulter le rapport d'activité 2023, qui illustre les évolutions de cette année et témoigne de notre engagement à répondre aux enjeux d'aujourd'hui et de demain.

Je tiens à féliciter chaleureusement les services administratifs et techniques, qui, chaque jour, contribuent à la réalisation et à la distribution des repas. C'est avec une grande fierté que je préside le SIREV et que je me tiens à vos côtés pour relever ensemble les défis à venir. Grâce à l'énergie et à l'implication des élus du Conseil syndical et de notre Directeur général, nous avons su maintenir notre cap. Je les remercie sincèrement pour leur engagement quotidien, qui fait du SIREV un syndicat intercommunal audacieux et un lieu où il fait bon travailler.

Je vous souhaite à toutes et à tous une excellente lecture de ce rapport d'activité de l'année écoulée.

Jacky BORTOLI

Président du SIREV

1. Présentation et missions du SIREV

Créé en juillet 1998, le SIREV est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) fonctionnant sous la forme d'un Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) sans fiscalité propre. Sa mission principale est d'assurer la production de prestations alimentaires destinées à la restauration collective pour les villes de Valenton et Grigny.

Dans le cadre de ses responsabilités, le SIREV est chargé de la fabrication et de la livraison des repas pour diverses structures, notamment les écoles, les accueils de loisirs, les crèches, le portage à domicile, ainsi que pour le personnel municipal. En centralisant ce service au sein du SIREV, les collectivités membres réalisent des économies d'échelle, optimisent la gestion des ressources nécessaires à cette activité, et bénéficient de son expertise en ingénierie de restauration collective territoriale.

L'essence même de l'existence du SIREV réside également dans la volonté des villes adhérentes, de répondre aux besoins de leurs administrés en matière de restauration collective par le choix affirmé de sa réalisation par le service public.

En effet, le SIREV incarne bien plus que la simple prestation de services alimentaires. Il est un acteur multifacette dans la réalisation d'objectifs plus larges liés à la santé, à l'éducation, à l'innovation et à l'inclusion. Son rôle de catalyseur de changement et de contributeur au bien-être général, en fait un exemple concret de la manière dont ce service public peut jouer un rôle essentiel et positif pour les collectivités.

Son siège social se situe à Valenton au 48, rue du Colonel-Fabien 94460 Valenton, quant à l'UCPA, celle-ci est située au 10, allée François-Couperin également à Valenton.

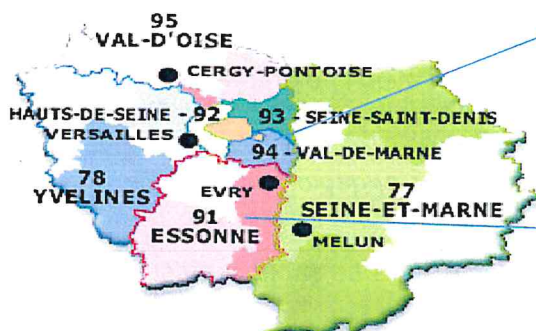
L'aire urbaine :

La strate démographique est fixée pour le SIREV à 41 739 (source Insee 2021)

 27 257 habitants

 14 482 habitants

Deux villes adhérentes :



Ville de Valenton (94460) située au nord de la petite couronne parisienne.
Maire : Monsieur Metin YAVUZ

Ville de Grigny (91350) située au nord-est de la petite couronne parisienne.
Maire : Monsieur Philippe RIO

2. Composition du Comité syndical

Les élus



Jacky
BORTOLI
Président



Métin
YAVUZ
Vice-président

Délégués titulaires



Claude
BARRÉ



Gilles
BARGÈS



Saàdia
BELLAHMER



Yveline
Le BRIAND

Délégués suppléants



Agnès
PETRISSANS



Nadia
RIYACHI



Isabelle
BARVET



Claire
TAWAB



Rose-Marie
THUILOT



Dominique
BRIVADY

2.1. La gouvernance et l'exécutif intercommunal

Le Comité syndical est l'organe de gouvernance d'un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) de type syndicat. Il a pour mission principale de prendre les décisions et les orientations importantes concernant le fonctionnement, les compétences et les activités du syndicat. Il agit comme une instance, où les représentants des différentes collectivités membres discutent, votent et définissent les politiques et les actions à entreprendre dans le cadre de la coopération intercommunale.

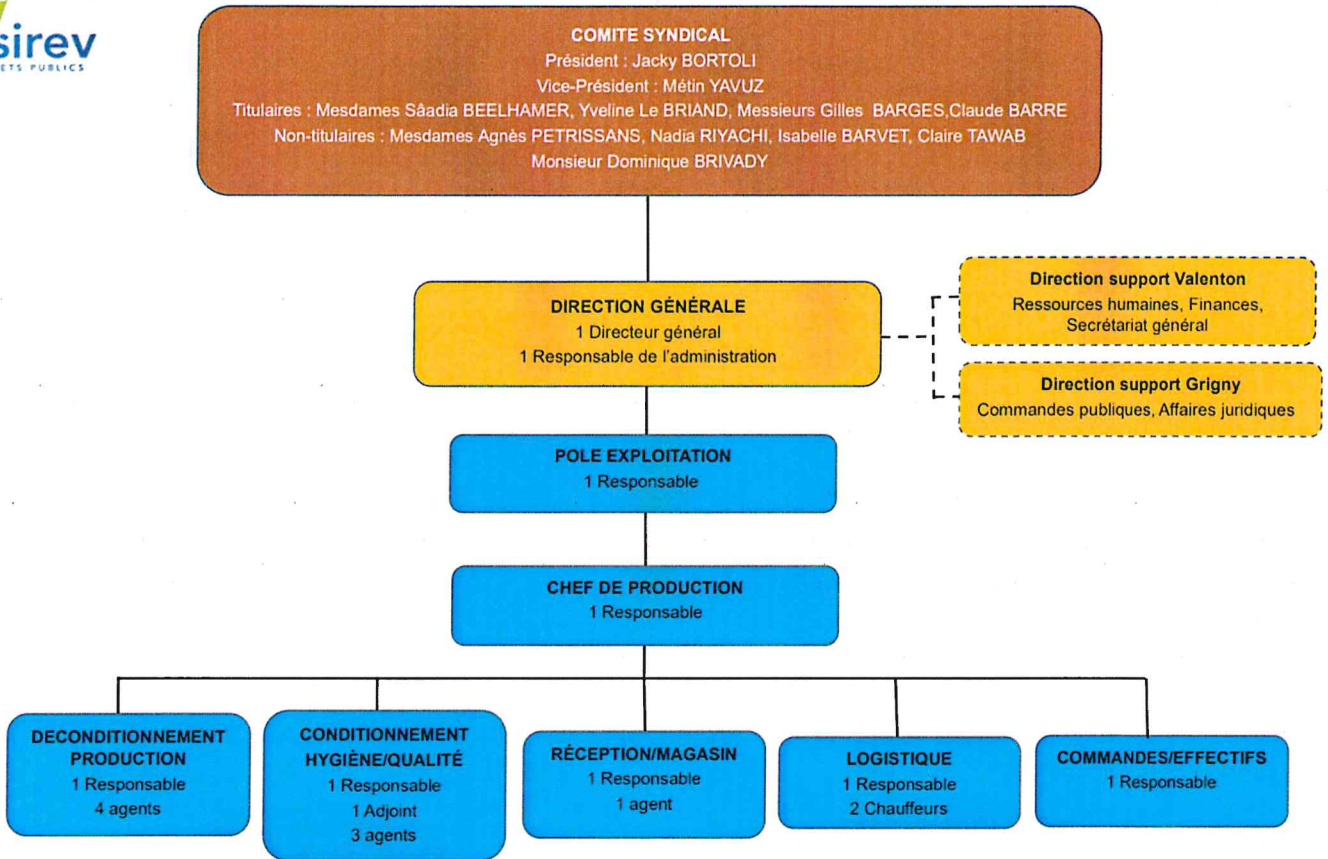
Il est constitué de délégués des collectivités membres du syndicat, tels que des maires ou des conseillers municipaux, qui sont désignés par leurs collectivités respectives pour les représenter au sein du Comité syndical. Le nombre de délégués de chaque collectivité dépend des accords passés entre les Maires des villes, de leur poids démographique ou financier au sein du syndicat. Ainsi, les villes de Valenton et Grigny comptent respectivement six titulaires et cinq suppléants.

Il se réunit au minimum trois fois par an pour débattre des questions importantes, voter sur les projets et les budgets, approuver les politiques et les programmes, et superviser les activités du syndicat. Le Président du SIREV est élu parmi les délégués pour diriger les réunions et représenter le syndicat.

Tenue et ordre du jour des instances

Date comité	N° Délibération	Intitulé
30 janvier 2023	D.N°01-23	Décision Modificative N°1 au budget 2022
	D.N°02-23	Autorisation d'ouverture des crédits d'investissement - Budget principal du SIREV. Exercice 2023
22 février 2023	D.N°03-23	Débat d'orientation budgétaire
	D.N°04-23	Compte Epargne-Temps (CET)
	D.N°05-23	Tableau des effectifs / Organigramme
	D.N°06-23	Délibération recrutement des agents contractuels et saisonniers
06 avril 2023	D.N°07-23	Compte de Gestion 2022
	D.N°08-23	Compte Administratif 2022
	D.N°09-23	Affectation du résultat 2022
	D.N°10-23	Budget primitif 2023
	D.N°11-23	Tarifs des prestations alimentaires
12 octobre 2023	D.N°12-23	Décision Modificative N°2 au budget 2023
21 décembre 2023	D.N°13-23	Délibération et présentation du Règlement Budgétaire et Financier M57
	D.N°14-23	Délibération pour l'adoption de la nomenclature budgétaire et comptable M57
	D.N°15-23	Délibération du compte d'apurement 1069
	D.N°16-23	Décision Modificative N°3 au budget 2023
	D.N°17-23	Autorisation d'ouverture des crédits d'investissement – Budget Principal du SIREV 2024
	D.N°18-23	Délibération des tarifications pour les prestations alimentaires de la Petite enfance et des repas pique-niques sandwiches triangles 2024
	D.N°19-23	Modification du tableau des emplois et des effectifs 2024

3. L'organigramme



4. Prestations réalisées, ressources humaines et financières

L'entrée dans l'année 2023 s'est effectuée dans un contexte économique morose, avec un optimisme limité. La poursuite de la guerre en Ukraine, les tensions géopolitiques, la crise énergétique, l'inflation et le risque majeur de récession ont tous contribué à dégrader l'environnement socio-économique.

Après trois années de stabilité tarifaire, le SIREV a dû, en raison de la situation, revaloriser les contributions des villes. Cette décision a été motivée par l'augmentation significative des prix des matières premières et des produits alimentaires observés, en 2022 et projetée pour 2023. Cette revalorisation a permis de maintenir la qualité et la quantité des prestations fournies, tout en évitant de placer le SIREV dans une situation financière difficile.





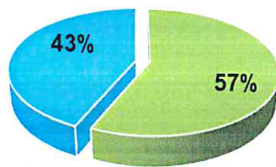
4.1. Les prestations réalisées



Convives	Réel 2023	%	Convives	Réel 2023	%
Repas maternels*	119 239	54 %	Repas maternels*	101 695	46 %
Repas élémentaires*	175 232	54 %	Repas élémentaires*	150 764	46 %
Repas adultes*	40 387	58 %	Repas adultes*	29 490	42 %
Repas petite enfance*	16 523	66 %	Repas petite enfance*	8 389	34 %
Goûters	147 756	71 %	Goûters	66 131	29 %
Repas communaux	163 663	96 %	Repas communaux	696	4 %
Repas foyer	6 773	100 %	Repas foyer	0	0 %
Repas portage midi (CCAS)	23 602	67 %	Repas portage midi (CCAS)	11 828	33 %
Repas portage soir (CCAS)	6 452	55 %	Repas portage soir (CCAS)	5 369	45 %
Total repas	404 413	57 %	Total repas	308 231	43 %
Total goûters	163 663	71 %	Total goûter	66 131	29 %

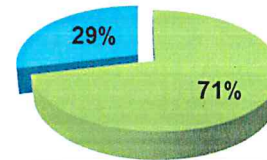
* Dont pique-niques

% Repas année 2023

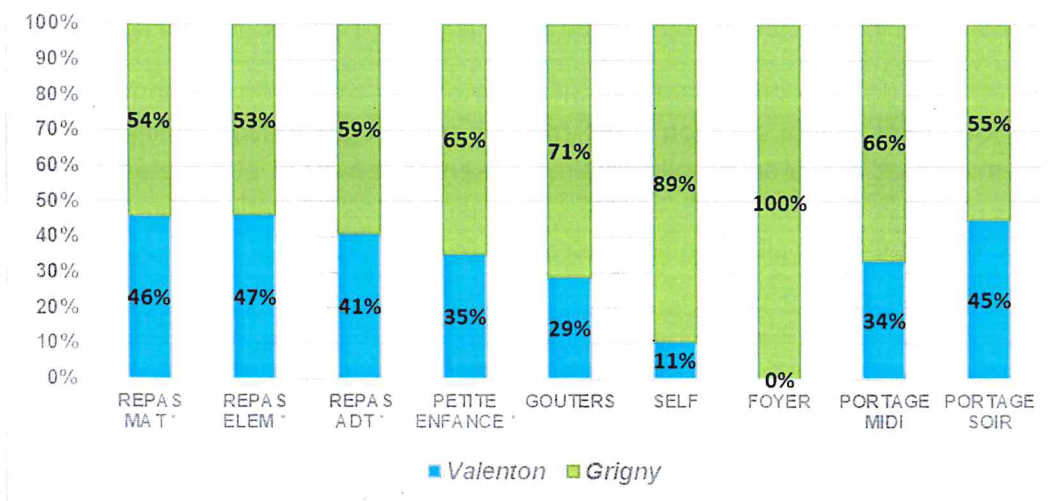


■ Grigny ■ Valenton

% Goûters année 2023

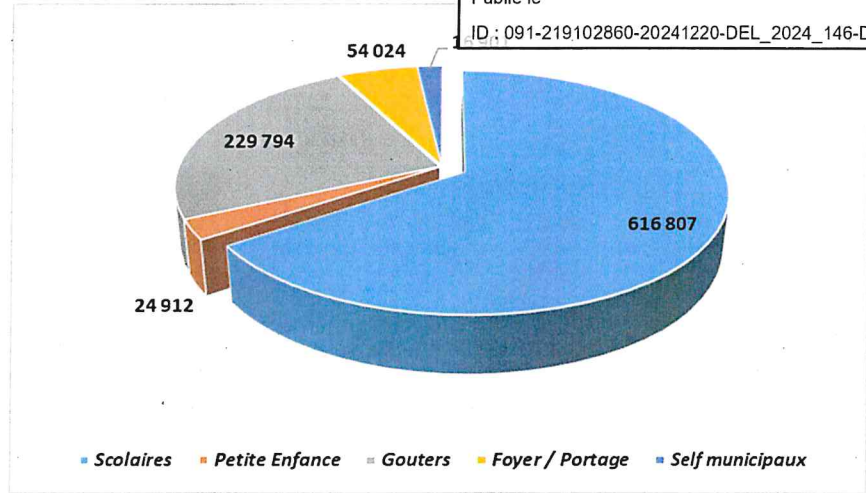


■ Grigny ■ Valenton

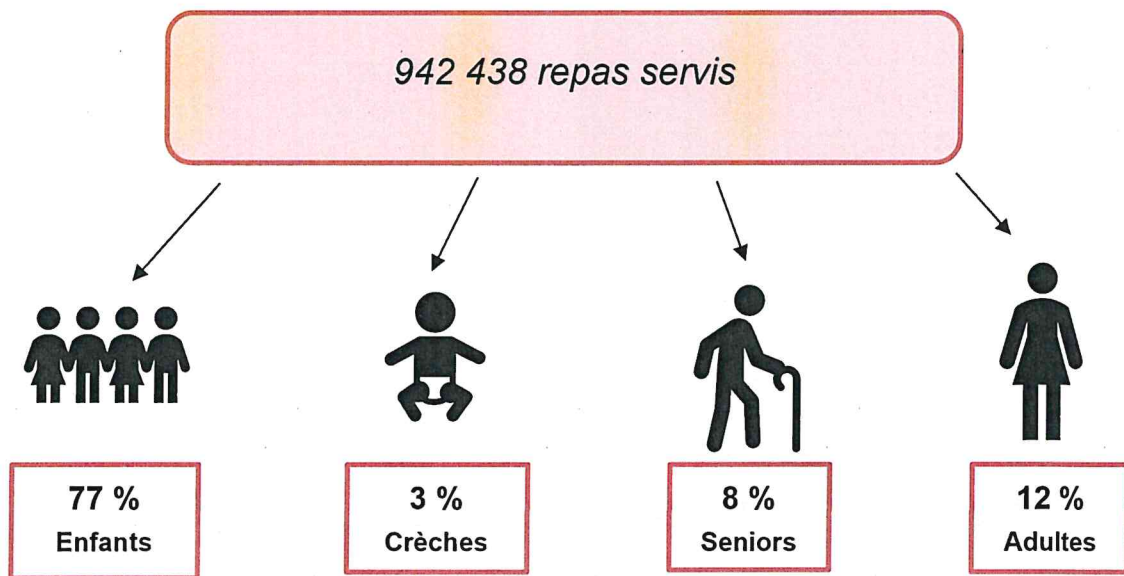


■ Valenton ■ Grigny

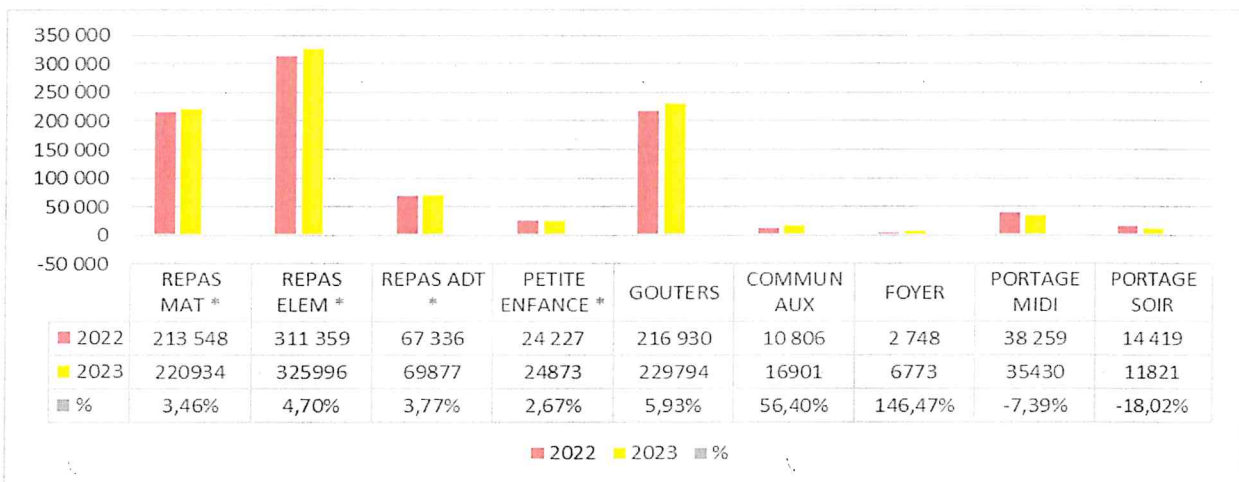
Total : 942 438 repas



Répartition des volumes par activité

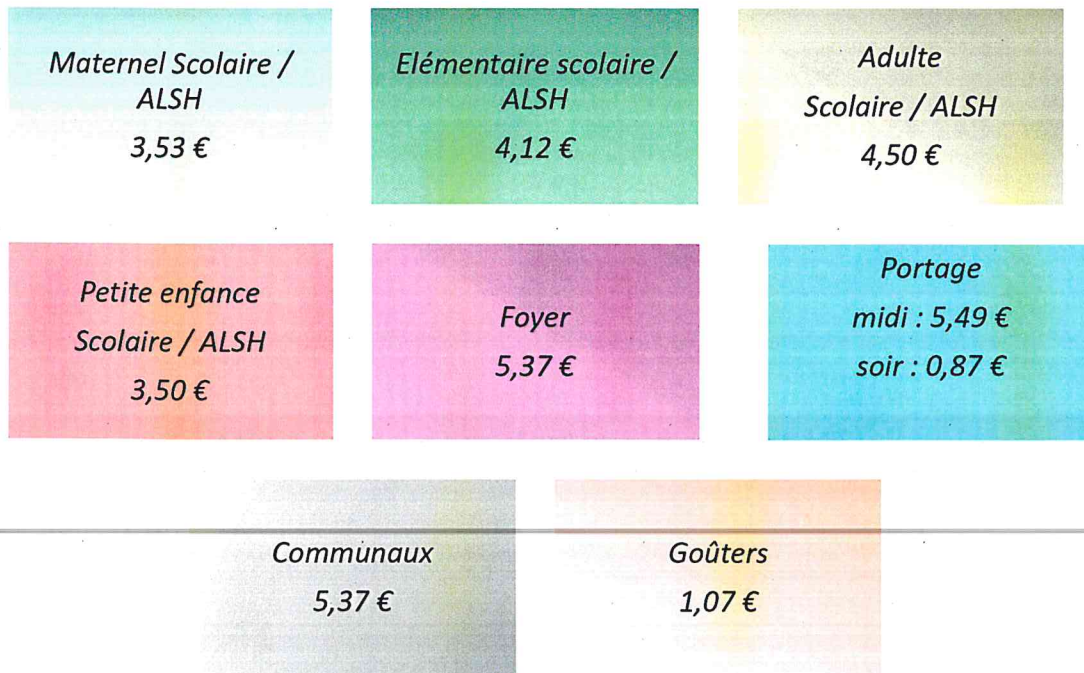


Évolution mensuelle du nombre de repas entre 2022 et 2023



SLOW

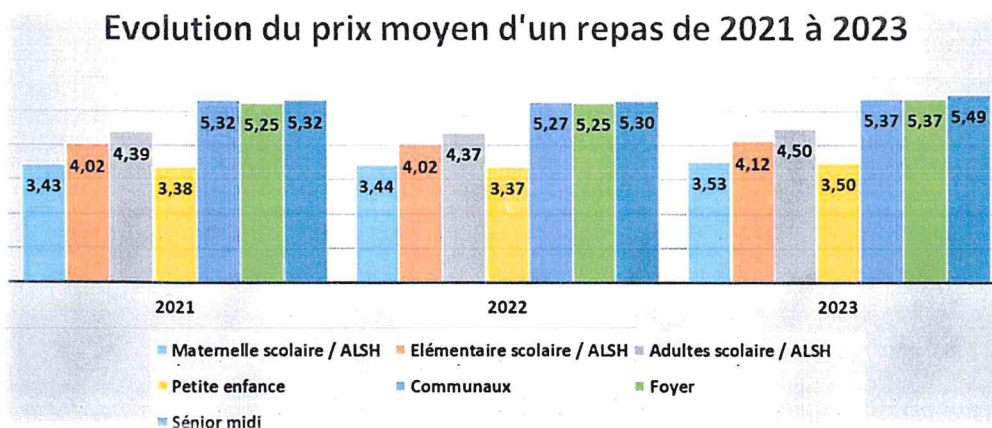
Prix moyen d'un repas en 2023



Évolution du prix moyen d'un repas

Année	Mater. Scolaire / ALSH	Elém. Scolaire / ALSH	Adt. Scolaire / ALSH	Petite enfance	Communaux	Foyer	Sénior midi
2021	3,43	4,02	4,39	3,38	5,32	5,25	5,32
2022	3,44	4,02	4,37	3,37	5,27	5,25	5,30
2023	3,53	4,12	4,50	3,50	5,37	5,37	5,49

Evolution du prix moyen d'un repas de 2021 à 2023



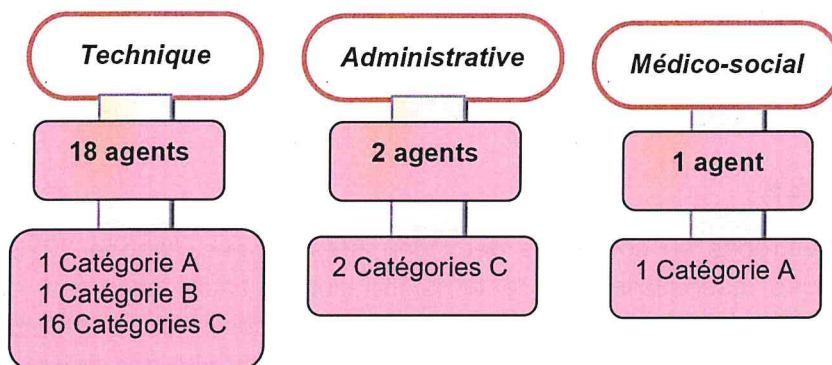
4.2. Les Ressources Humaines

Au 31 décembre 2023, le SIREV dispose de 21 postes à temps plein (ETP) dont 2 postes contractuels, répartis comme suit :

- La Direction générale : 2
- L'exploitation : 16
- La logistique : 3

Au cours de l'année écoulée, des efforts significatifs ont été consacrés à l'amélioration du Système de Management de la Qualité. Ces évolutions visent à renforcer l'efficacité et la performance globale du SIREV, en mettant l'accent sur la qualité, l'amélioration continue de ses processus, ainsi que sur la Qualité de Vie au Travail.

• Trois filières au sein du SIREV



Masse salariale

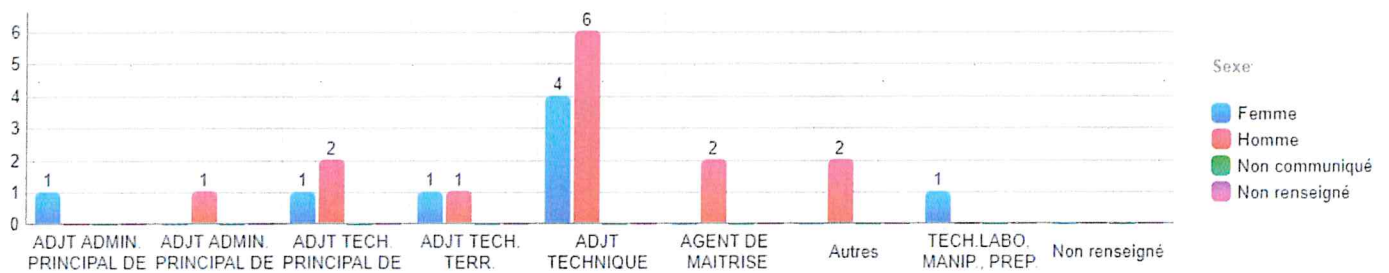


926 526 €
Soit **29 %** du budget

La filière technique est la plus représentée avec 85% des effectifs totaux, suivie de la filière administrative avec 10% et la filière médico-sociale avec 5%. Chiffres clés 2023 : 90 % des agents sont fonctionnaires et 10 % contractuels.

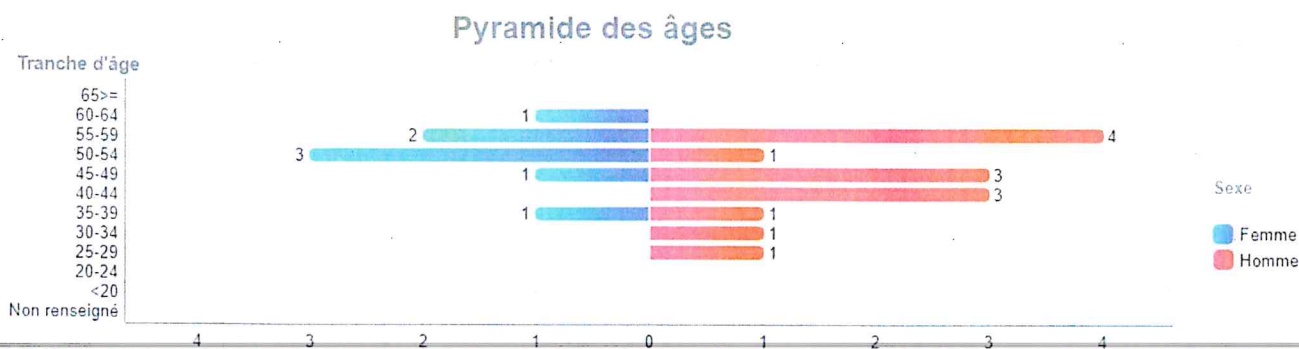
Répartition par catégorie professionnelle et par sexe

Nombre agents



➤ **La pyramide des âges**

La moyenne d'âge des agents en emploi permanent est de 48 ans, avec un âge moyen de 50 ans pour les femmes et de 46 ans pour les hommes. La répartition femmes/hommes est de 36 % contre 64 %. Cinq agents ont moins de 40 ans, tandis que 16 agents, âgés de 50 ans et plus représentent 75 % des effectifs. Le vieillissement de la pyramide des âges au sein de SIREV est supérieur à la moyenne nationale, qui se situe généralement autour d'un quart des effectifs.



• **Les temps forts de l'année**

Dans la continuité des efforts entrepris au cours des deux dernières années, l'année 2023 s'est inscrite dans la même dynamique, essentielle pour la transformation et l'adaptation aux enjeux considérables auxquels le SIREV doit faire face. Le niveau de financement des investissements reste élevé en raison des nombreux besoins exprimés, tant pour la mise en conformité des équipements que pour leur amélioration en matière de Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT), ainsi que l'optimisation des processus de production, de plus en plus orientés vers le fait maison et le respect de l'environnement. Les priorités ont ainsi principalement porté sur le bâtiment et ses équipements.

Le 8 juillet 2022, lors de la commission d'appel d'offres, les élus ont voté en faveur d'un nouveau marché pour la flotte de SIREV, visant à remplacer les véhicules diesel actuels par des véhicules plus propres. Le premier camion fonctionnant au gaz a été livré fin 2023, après un délai d'attente bien plus long que prévu. Cette flotte se compose désormais de deux véhicules au gaz naturel et d'un véhicule 100 % électrique !

Par ailleurs, une consultation et des tests d'intégration de deux exosquelettes ont été réalisés dans les secteurs de l'économat et de la logistique.



- **La formation**

En parallèle de la formation continue de ses agents, le SIREV poursuit son engagement en faveur de l'intégration des jeunes, en proposant des possibilités de stages professionnels aux étudiants, collégiens et lycéens ainsi qu'aux personnes en réinsertion. Cette année, nous avons accueilli un jeune autiste dans le secteur cuisson pour une période de trois semaines, en partenariat avec le lycée Montaleau de Sucy-en-Brie.

Cette démarche favorise le partage des savoirs tout en offrant l'occasion d'acquérir une expérience pratique et enrichissante dans un environnement professionnel stimulant.

4.3. Les ressources financières

Les recettes du SIREV proviennent principalement des commandes de repas passées par les villes membres pour leurs divers services et établissements, tels que les écoles, les centres de loisirs, les crèches, les selfs, ainsi que pour la livraison à domicile et d'autres prestations annexes. Pour financer la production de ces prestations alimentaires, les villes partenaires versent des acomptes mensuels, calculés sur la base du volume prévisionnel de repas commandés l'année précédente (N-1). En 2023, les recettes de fonctionnement se sont élevées à 3 202 806 M€ dont 1 812 232 M€ provenant de la ville de Grigny et 1 390 574 M€ de la ville de Valenton.

Les recettes de fonctionnement

Les recettes de l'exercice 2023 ont enregistré une hausse globale de 7,69 %, atteignant un total de 3 202 806 M€. Cet exercice s'est clôturé avec un excédent, sans qu'il ait été nécessaire d'augmenter le prix des prestations, tout en absorbant les surcoûts liés à l'hyperinflation.

Entités	BP 2023	Réalisé 2023	Réajust. 2023	Total réalisé 2023	%
Enfance Grigny	1 459 792 €	1 306 752 €	251 022 €	1 557 774 €	6,71 %
Petite Enfance Grigny	72 454 €	68 635 €	10 114 €	78 749 €	8,69 %
Foyer/Portage à domicile	161 118 €	157 755 €	13 839 €	171 594 €	6,50 %
Autres prestations	- €	4 115 €		4 115 €	
Total Grigny	1 693 364 €	1 537 257 €	274 975 €	1 812 232 €	7,02 %

Entités	BP 2023	Réalisé 2023	Réajust. 2023	Total réalisé 2023	%
Enfance repas	1 095 841 €	1 041 404 €	149 735 €	1 191 139 €	8,70 %
Enfance goûters	67 580 €	68 783 €	7 336 €	76 119 €	12,64 %
Petite Enfance	33 718 €	33 735 €	2 758 €	36 493 €	8,23 %
Portage à domicile	83 685 €	81 050 €		81 050 €	-3,15 %
Autres prestations		5 085 €	688 €	5 773 €	
Total Valenton	1 280 824 €	1 230 057 €	160 517 €	1 390 574 €	8,57 %

Villes	BP 2023	Réalisé 2023	Réajust. 2023	Total réalisé 2023	%
Grigny	1 693 364 €	1 537 257 €	274 975 €	1 812 232 €	7,02 %
Valenton	1 280 824 €	1 230 057 €	160 517 €	1 390 574 €	8,57 %
Total recettes 2023	2 974 188 €	2 767 314 €	435 492 €	3 202 806 €	7,69 %

➤ **Evolution 2020 à 2023**

Année	BP Voté	Recettes réalisées	Nbres de repas	Prix moyen unitaire d'une prestation
2021	2 606 297 €	2 734 663 €	622 894	4,39 €
2022	2 689 220 €	2 893 799 €	682 702	4,24 €
2023	2 893 799 €	3 202 805 €	712 605	4,49 €

➤ **Les dépenses de fonctionnement**

Au cours de l'exercice 2023, les dépenses réelles de fonctionnement du SIREV ont diminué de 6,40 % par rapport à l'année précédente, s'élevant à 2 954 003 K€. Cette réduction témoigne d'une gestion efficace des ressources. Face à un contexte économique incertain, le SIREV a adopté une approche prudente, maîtrisant rigoureusement ses dépenses. Ces efforts ont permis de maintenir une gestion financière solide et durable, tout en continuant à améliorer la qualité des prestations et à renforcer sa résilience en raison des défis économiques futurs.

Intitulés	BP 2023	Réalisé 2023	%
Charges à caractère général	2 098 712 €	2 027 844 €	-3,38 %
Charges du personnel	933 489 €	926 526 €	-0,75 %
Autres charges de gestion courantes	8 000 €	4 726 €	-40,93%
Total dépenses courantes	3 040 201 €	2 959 096 €	-2,67%
Charges exceptionnelles	24 000 €	3 688 €	-84,63 %
Total des dépenses réelles de fonct.	3 064 201 €	2 962 784 €	-3,31 %
Opération d'ordre de section à section	103 181 €	0 €	-100,00 %
Total des dépenses de fonct.	3 167 382 €	2 962 784 €	-6,40 %

Une inflation qui perdure !

En 2023, bien que l'impact de l'inflation ait été moins sévère que prévu, elle a continué à peser sur le budget du SIREV. Dans un contexte économique toujours tendu, les lignes budgétaires consacrées à l'achat de matières premières et de produits alimentaires, qui constituent une part importante des dépenses de fonctionnement, ont de nouveau été touchées. Néanmoins, malgré l'augmentation record de ces dernières années, le SIREV a su maintenir son équilibre financier sans compromettre la qualité de ses prestations, tout en augmentant la part des achats de produits biologiques et de produits labellisés SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine).

➤ **Matière première alimentaire :**

Année	2021	2022	2023	% Augm. 22-23	% Augm. 21-23
BP Alimentaires	1 348 781	1 526 220	1 670 720	9 %	24 %
Réalisé	1 341 654	1 478 623	1 659 858	12 %	24 %

➤ **Matière première énergie :**

Année	2021	2022	2023	% Augm. 22-23	% Augm. 21-23
BP Energies	51 232	63 000	85 000	26 %	40 %
Gaz	6 231	9 665	12 427	22 %	50 %
Electricité	47 765	55 356	62 113	11 %	23 %
Total	53 997	65 021	74 541	13 %	28 %

5. L'offre alimentaire

5.1. La Qualité de l'offre

Avec le soutien motivé et investi de son équipe, le SIREV s'engage à offrir des repas qui favorisent le développement de bonnes habitudes alimentaires. Nous mettons un point d'honneur à concevoir des menus à la fois équilibrés et nutritifs, répondant aux besoins des modes de vie moderne et reflétant la diversité des goûts et des préférences culinaires. Chaque jour, environ trois tonnes de produits bruts sont soigneusement livrées et transformées dans nos installations. Une fois élaborés, ces plats sont distribués aux établissements de restauration des villes de Grigny et Valenton.

Notre responsable des approvisionnements joue un rôle clé dans ce processus en réalisant et en contrôlant l'achat des matières premières nécessaires, pour un montant total de 1 915 245 euros, auprès de nos 15 fournisseurs sélectionnés lors de la consultation par marché public. La qualité de nos produits est au cœur de notre démarche : ils sont choisis selon des critères rigoureux portant sur la valeur nutritionnelle, la durabilité et le goût, conformément aux spécifications de nos marchés publics. Nous mettons un accent particulier sur la santé et le bien-être de nos convives en proposant des solutions nutritionnelles qui s'adaptent aux besoins spécifiques et aux préférences de chacun, tout en respectant les recommandations nutritionnelles françaises.

Nous nous engageons à être un acteur proactif des politiques nationales en matière de santé et de nutrition, contribuant efficacement à relever les défis sociétaux. Notre politique nutritionnelle est en adéquation avec :

- Les lois « EGalim, AGECE et Climat et Résilience ;
- Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition, qui définit les objectifs de la politique alimentaire et nutritionnelle en France pour la période 2019-2023 ;
- Le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011, le Code de la santé publique.

Au-delà de ces obligations, le SIREV s'inscrit également dans une démarche volontaire d'amélioration continue de la Qualité de ses préparations, en réduisant la part d'aliments ultra-transformés, par une production quotidienne d'une cuisine authentique et savoureuse.

5.2. La sécurité sanitaire des aliments

En France, la restauration collective est encadrée par cinq règlements communautaires européens, regroupés sous le terme « paquet hygiène », qui sont complétés par des textes nationaux stricts en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ces règlements visent à protéger la santé des consommateurs fréquentant ces établissements et à garantir la qualité sanitaire, la transparence et l'innocuité des repas servis. Dans ce cadre, le SIREV applique ces exigences élevées dans ses pratiques quotidiennes, allant même au-delà des obligations réglementaires. Cette démarche volontaire, fondée sur la norme ISO 22000, vise à assurer des productions alimentaires saines, à satisfaire les usagers, et à maintenir un niveau de sécurité microbiologique, biologique, chimique, physique et allergique exemplaire.

Le premier règlement, appelé « Food Law », entré en vigueur en 2002, constitue le socle de cette réglementation. Il établit les principes généraux ainsi que les prescriptions de base de la législation alimentaire. Par la suite, d'autres règlements complémentaires ont été adoptés pour instaurer une politique commune et transparente en matière de sécurité sanitaire des aliments au sein de l'Union européenne. Ces cinq règlements principaux couvrent divers aspects de la chaîne alimentaire, avec pour objectif de garantir la salubrité des denrées tout au long des étapes de production et de distribution, « de la fourche à la fourchette ».

Pour assurer ces aspects, le SIREV dispose :

- D'une référente Qualité/Hygiène : La présence d'une référente au sein de l'UCPA garantit le suivi et le contrôle quotidien de l'application rigoureuse des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Son rôle est essentiel pour assurer la conformité aux normes sanitaires, prévenir les risques de contaminations, et veiller à l'amélioration continue des protocoles en place.
- De contrôles et d'autocontrôles réguliers : Des contrôles réguliers, à la fois internes et externes, sont réalisés pour garantir la conformité des productions aux réglementations, tant au niveau des préparations culinaires que des différents éléments de l'environnement de travail. Ces contrôles comprennent des autocontrôles journaliers des procédures, des prélèvements alimentaires envoyés à un laboratoire spécialisé pour analyse, ainsi que des prélèvements de lames de surface afin de vérifier la propreté des installations. De plus, des audits externes des locaux de l'UCPA sont menés trimestriellement pour évaluer avec rigueur leur conformité aux exigences réglementaires.
- De procédures rigoureuses : L'organisation a mis en place des procédures strictes et optimisées pour garantir la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne de fabrication. Ces mesures visent à minimiser les risques de contaminations et à assurer des manipulations sûres et conformes des aliments, renforçant ainsi la maîtrise des dangers potentiels à chaque étape du processus.
- D'une traçabilité des plats cuisinés : L'entité dispose d'un système documentaire de traçabilité des plats cuisinés. Cela permet de suivre et d'identifier chaque étape de la production et de la distribution des plats, un aspect essentiel pour intervenir rapidement en cas de problème potentiel.
- D'un suivi médical des agents et de leur aptitude au contact alimentaire : L'ensemble des agents opérationnels sont suivis annuellement par la médecine du travail pour garantir un suivi médical régulier, afin de vérifier leur aptitude au contact alimentaire et assurer leur bien-être tout au long de leur activité professionnelle.
- Entretien et vérification des installations : Des contrats d'entretien et de maintenance ont été mis en place pour toutes les installations et équipements, garantissant ainsi leur bon fonctionnement, leur longévité et leur conformité aux normes. Les interventions régulières réduisent les risques de panne, optimisant ainsi la sécurité et les performances. Ces contrats incluent également des mises à jour techniques pour répondre aux évolutions technologiques et réglementaires, assurant une gestion proactive.

5.3. Les analyses microbiologiques alimentaires

Des prélèvements et analyses de produits alimentaires cuisinés sont réalisés en interne ou en externe dans le cadre des plans de surveillance, notamment celui de la qualité microbiologique des prestations culinaires et de l'environnement de travail. Chaque année, cette démarche est élaborée par la Direction générale de SIREV selon la synthèse annuelle. Les résultats de ces contrôles sont minutieusement documentés et archivés, permettant des vérifications ultérieures et garantissant le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.

Produits : Le plan d'échantillonnage comprend quatre analyses alimentaires par quinzaine, plus une analyse listéria par mois avec une prioritaire donnée sur les aliments manipulés par le SIREV.

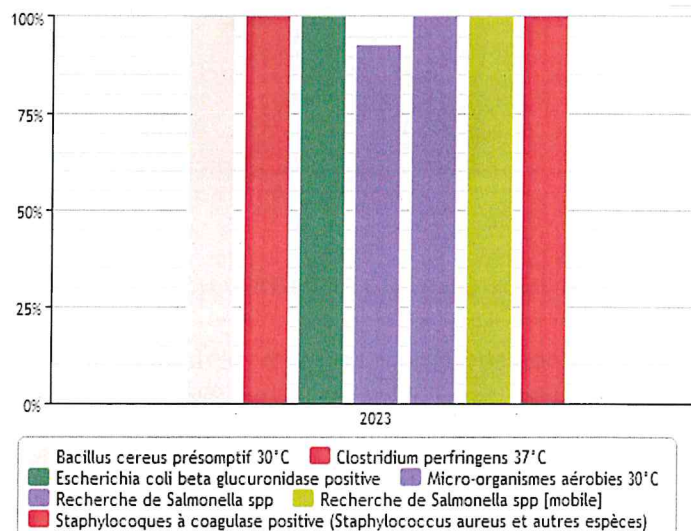
Surfaces : Le plan d'échantillonnage comprend deux contrôles de surface et un contrôle de surface Listéria par mois.

Les audits hygiène : Ils sont réalisés en interne chaque jour, complétés par un audit externe effectué par notre laboratoire de prélèvements alimentaires.

Hygiène du personnel : Les opérateurs appliquent chaque jour les bonnes pratiques d'hygiène, élaborées conformément aux obligations réglementaires en vigueur. Leur respect est contrôlé quotidiennement par l'encadrement direct, avec des ajustements effectués si nécessaire.

Cette approche de sensibilisation continue et de rappel constant renforce la Food Safety Culture au sein de l'exploitation et contribue à réduire les risques de contaminations. En prenant ces précautions, le SIREV se donne les moyens de garantir la satisfaction et la confiance des villes membres.

Répartition des échantillons par niveau de conformité



En raison d'une panne prolongée du lave-batterie, le plan d'échantillonnage des analyses de surface a été intensifié, entraînant une légère augmentation des résultats insatisfaisants cette année. Pour prévenir tout risque, nous avons désormais mis en place un contrat de maintenance préventive et une procédure de nettoyage manuel, qui étaient absents auparavant.



➤ Contrôle et inspection de l'établissement

La Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) a pour mission, pour ce qui concerne la production alimentaire, de veiller à la protection économique et à la sécurité du consommateur, ainsi qu'à la qualité de l'alimentation. Pour ce faire, elle réalise des actions de contrôle, d'inspections et d'enquêtes liées à la consommation et à la sécurité sanitaire des aliments.



Ces contrôles sont effectués régulièrement, avec une fréquence définie en fonction de plusieurs critères, notamment le niveau de risque sanitaire, le type de public desservi, et le volume d'activité de chaque établissement. En cas de non-conformité, des mesures correctives peuvent être prises, allant des corrections et avertissements aux sanctions plus sévères, telles que la fermeture, en fonction de la gravité des infractions.

Agrément sanitaire :

Le 1^{er} juin 2023, l'Unité Centrale de Production Alimentaire du SIREV a été inspectée par les services de contrôle de la DDPP du Val-de-Marne, au titre de la sécurité sanitaire des aliments. À la suite de cet audit, notre établissement a été classé comme « Très Satisfaisant » en matière d'hygiène.



5.4. L'éducation alimentaire et nutritionnelle

Le repas n'est pas seulement un moment de détente, mais aussi un espace d'apprentissage, que ce soit dans le cadre familial ou à l'école. Partagé, il transmet des normes sociales et des valeurs culturelles liées à l'alimentation. Les menus équilibrés élaborés par le SIREV visent à nourrir sainement les élèves tout en façonnant un comportement alimentaire responsable.

Des études sociologiques montrent que l'éducation nutritionnelle dès le plus jeune âge favorise des pratiques durables qui influencent la santé à long terme.

Au-delà de la simple fourniture de repas, le SIREV accompagne les villes adhérentes dans la mise en place d'une éducation nutritionnelle basée sur les dernières avancées scientifiques. Cela permet de prévenir des maladies chroniques, comme l'obésité et le diabète, en constante augmentation.

Les menus du SIREV respectent les recommandations officielles tout en favorisant la diversité alimentaire et la saisonnalité des produits, avec un souci de développement durable. Le repas scolaire est aussi un lieu de socialisation où les enfants développent leur identité alimentaire à travers des interactions qui influencent leurs préférences à moyen/long terme.

Dans une démarche d'amélioration continue, le SIREV recueille des retours d'expérience pour ajuster son offre, en tenant compte des évolutions scientifiques et des besoins des bénéficiaires. Ainsi, en

alliant éducation, nutrition et sociologie, il contribue à promouvoir une alimentation responsable, tout en incitant à une réflexion collective sur les enjeux alimentaires et environnementaux.



5.5. Les repas festifs



Parce que la pause méridienne est un moment crucial de sociabilité, et un repas complet doit être une véritable source de plaisir. C'est pourquoi les menus à thème, très appréciés et attendus par les enfants demi-pensionnaires, jouent un rôle essentiel. Ils permettent non seulement de varier les repas par rapport à ceux de l'année scolaire, mais aussi de découvrir de nouvelles saveurs. Chaque année, le SIREV propose une sélection de repas à thème qui mettent en avant ces menus spéciaux. Ces initiatives visent à créer un environnement de restauration scolaire stimulant, enrichissant et propice à l'épanouissement des enfants. Cette démarche renforce également l'attractivité de la demi-pension et encourage de bonnes habitudes alimentaires qui se poursuivront au-delà de l'école. Pour l'année

scolaire 2022-2023, le SIREV a proposé quatre menus à thème, offrant ainsi une expérience culinaire variée et agréable aux jeunes convives. De plus, une étude est en cours pour évaluer la possibilité d'augmenter la fréquence de ces menus thématiques pour l'année scolaire 2024-2025.

6. Poursuite de la Recherche et Développement (R&D)

En 2023, le SIREV poursuit ses recherches et observations afin d'identifier des solutions de remplacement aux contenants en plastique pour la remise en température des aliments, prévue en 2025. Bien que des alternatives comme les matériaux biosourcés existent, leur adoption à grande échelle reste incertaine. Le passage à des contenants durables et réutilisables, tels que l'inox ou le verre, impose une refonte complète des processus dans les UCPA et les offices de service. Certaines collectivités ont déjà opté pour l'inox, entraînant des réorganisations importantes et coûteuses, tandis que le verre et la porcelaine posent des défis logistiques et financiers sans réellement convaincre. Cette transition doit être menée avec prudence et expertise, car les investissements requis pourraient être lourds et difficiles à absorber pour les collectivités, impactant le coût final des repas en restauration scolaire et suscitant des interrogations sur son avenir.

Parallèlement, la végétalisation des menus et l'augmentation des productions « fait maison » progressent activement, notamment dans la recherche de nouvelles associations, goûts et recettes. Cette initiative, qui élargit l'offre végétale, s'aligne parfaitement sur les objectifs de durabilité en offrant une gamme d'aliments riches en protéines, vitamines, minéraux et autres nutriments essentiels. L'augmentation des menus végétariens contribue à diversifier l'alimentation tout en réduisant l'impact environnemental, répondant aux attentes croissantes en matière de santé et de durabilité.

6.1. L'évolution de notre offre alimentaire à empreinte carbone réduite

Cette année, le SIREV a de nouveau renforcé ses exigences de qualité de sa politique d'achat, affirmant encore plus son rôle d'établissement public responsable. Elle a établi cinq grands principes pour une approche d'achat plus durable :

- **Promotion des filières locales** : Encourager et développer les circuits courts et de proximité, issus de productions responsables, afin de réduire l'empreinte carbone des repas et de préserver les ressources naturelles.
- **Soutien aux partenariats avec les producteurs** : Assurer la durabilité des filières en établissant de véritables partenariats avec les producteurs, par le biais d'engagements contractuels concernant les volumes et le respect des critères de qualité, ainsi que de calibres adaptés pour valoriser l'ensemble des productions agricoles.
- **Gestion responsable des emballages** : Adopter une approche plus éthique en matière d'emballages et de conditionnements, visant à réduire la quantité d'emballages et à limiter l'utilisation de plastiques.
- **Réduction des additifs non essentiels** : Diminuer, voire éliminer, les additifs jugés non essentiels afin de favoriser une plus grande naturalité des recettes proposées.
- **Contrôle des coûts des repas** : Veiller à une maîtrise rigoureuse des coûts associés aux repas.

Malgré une inflation record, le SIREV a su maintenir son engagement en faveur de l'approvisionnement en produits bio et sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO). Grâce à des efforts importants, il a atteint une moyenne de 27 % en valeur d'achat et propose en moyenne dix produits de cette famille par semaine. Cette progression lui permet d'envisager l'obtention du niveau 1 de la Labélisation Ecocert d'ici 2025, suivie du niveau 2 en 2026 et du niveau 3 en 2027.

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
			
	10% de bio et 10 composantes par mois	30% de bio et 30 composantes par mois	50% de bio et 50 composantes par mois
	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisiné sur place
	Sensibilisation à l' écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

7. Modernisation, mise aux normes et amélioration de la qualité de vie et des conditions de Travail

En 2023, les dépenses d'investissement se sont élevées à 321 K€ principalement consacré à l'achat d'équipement et à l'entretien de l'UCPA. Ce montant aura permis de changer des équipements et de réaliser des travaux de sécurité et d'entretien du bâtiment, tels que :

- Marmites doubles
- Operculeuse en ligne automatique
- Doseuse
- Four mixte hybride
- Lave batterie
- Mini-Gerbeurs
- Divers équipements pour le secteur production
- Différents travaux sur l'UPCA (mises aux normes électriques, environnement de travail et sécurité du site...)



P r o s p e c t i v e s

- **Engagement progressif de nouvelles recettes et de nouveaux produits**

La création de nouvelles recettes axées sur le « fait maison » est une priorité dans l'évolution des menus du SIREV, en tenant compte des retours sur leur consommation. L'objectif est de cuisiner en limitant l'usage de produits ultra-transformés de l'industrie agroalimentaire, tout en promouvant une alimentation saine et naturelle.

- **Recherche & Développement de notre offre alimentaire**

En 2023, l'équipe de production du SIREV a poursuivi ses recherches axées sur les ingrédients essentiels à intégrer dans les préparations culinaires. L'objectif est de mieux maîtriser les assaisonnements et les matières grasses tout en réduisant l'utilisation d'additifs présents dans certains produits. Le développement de recettes végétariennes a également été une priorité, répondant à l'évolution des modes de consommation alimentaire.

- **Optimisation continue des coûts de production**

La hausse continue des prix des denrées alimentaires représente un défi majeur pour SIREV, nécessitant une gestion rigoureuse des coûts afin de préserver la viabilité économique et l'équilibre budgétaire. Une optimisation stratégique permanente est indispensable pour limiter l'impact de ces augmentations sur les prestations.

- **Transition vers des pratiques sans plastique en restauration**

La suppression des contenants alimentaires en plastique destinés à la cuisson et à la remise en température entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2025. Le remplacement de ces contenants par des alternatives conformes aux exigences réglementaires nécessitera une réévaluation des processus en amont et en aval. Ces changements s'avèrent plus complexes que prévu, et aucune solution optimale n'est actuellement disponible. Dans cette perspective, les modifications profondes des processus pourraient affecter certains aspects techniques, architecturales et organisationnelles, entraînant ainsi un impact financier significatif pour les collectivités, ainsi qu'un effet indirect sur le coût des repas. Par conséquent, compte tenu de la complexité du sujet, le délai initial ne pourra pas être respecté, et de nombreuses communes risquent de ne pas être en mesure de mettre en œuvre cette mesure.



➤ **Compte Administratif****DEPENSES DE FONCTIONNEMENT**

Chap.	Libellé	Crédits ouverts (BP+DM+RAR N-1)	Crédits employés (ou restant à employer)			Crédits annulés
			Mandats émis	Charg. rattachées	Restes à réaliser au 31/12	
011	Charges à caractère général	2 098 712,00	1 821 496,70	206 347,77	0,00	70 867,53
012	Charges de personnel, frais assimilés	933 489,00	925 988,95	537,60	0,00	6 962,45
014	Atténuations de produits	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
65	Autres charges de gestion courante	8 000,00	4 725,54	0,00	0,00	3 274,46
656	Frais fonctionnement des groupes d'élus	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total des dépenses de gestion courante		3 040 201,00	2 752 211,19	206 885,37	0,00	81 104,44
66	Charges financières	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
67	Charges exceptionnelles	24 000,00	3 688,32	0,00	0,00	20 311,68
68	Dotations provisions semi-budgétaires (1)	0,00	0,00			0,00
022	Dépenses imprévues	0,00				
Total des dépenses réelles de fonctionnement		3 064 201,00	2 755 899,51	206 885,37	0,00	101 416,12
023	Virement à la section d'investissement (2)	374 985,14				
042	Opérat° ordre transfert entre sections (2)	103 181,14	0,00			103 181,14
043	Opérat° ordre intérieur de la section (2)	0,00	0,00			0,00
Total des dépenses d'ordre de fonctionnement		478 166,28	0,00			478 166,28
TOTAL		3 542 367,28	2 755 899,51	206 885,37	0,00	579 582,40
Pour information		(3) 0,00				
D 002 Déficit de fonctionnement reporté de N-1						

RECETTES DE FONCTIONNEMENT

Chap.	Libellé	Crédits ouverts (BP+DM+RAR N-1)	Crédits employés (ou restant à employer)			Crédits annulés
			Titres émis	Prod. rattachées	Restes à réaliser au 31/12	
013	Atténuations de charges	1 000,00	10 196,09	2 290,00	0,00	-11 486,09
70	Produits services, domaine et ventes div	2 974 188,29	2 767 314,38	0,00	0,00	206 873,91
73	Impôts et taxes	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
74	Dotations et participations	37 944,00	38 062,49	0,00	0,00	-118,49
75	Autres produits de gestion courante	2,00	1 627,05	0,00	0,00	-1 625,05
Total des recettes de gestion courante		3 013 134,29	2 817 200,01	2 290,00	0,00	193 644,28
76	Produits financiers	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
77	Produits exceptionnels	260 726,47	430 759,57	114 733,09	0,00	-284 766,19
78	Reprises provisions semi-budgétaires (1)	0,00	0,00			0,00
Total des recettes réelles de fonctionnement		3 273 860,76	3 247 959,58	117 023,09	0,00	-91 121,91
042	Opérat° ordre transfert entre sections (2)	0,00	0,00			0,00
043	Opérat° ordre intérieur de la section (2)	0,00	0,00			0,00
Total des recettes d'ordre de fonctionnement		0,00	0,00			0,00
TOTAL		3 273 860,76	3 247 959,58	117 023,09	0,00	-91 121,91
Pour information		(3) 0,00				
R 002 Excédent de fonctionnement reporté de N-1						

(1) Si la commune ou l'établissement applique le régime des provisions semi-budgétaires.

(2) DF 023 = RI 021 ; DI 040 = RF 042 ; RI 040 = DF 042 ; DI 041 = RI 041 ; DF 043 = RF 043.

(3) Les lignes de report ne font pas l'objet d'émission de mandat ou de titre (inscrire le montant reporté).

DEPENSES D'INVESTISSEMENT

Chap.	Libellé	Crédits ouverts (BP+DM+RAR N-1)	Mandats émis	Restes à réaliser au 31/12	Crédits annulés
010	Stocks (3)	0,00	0,00	0,00	0,00
20	Immobilisations incorporelles (sauf 204)	23 678,00	4 218,00	0,00	19 460,00
204	Subventions d'équipement versées	0,00	0,00	0,00	0,00
21	Immobilisations corporelles	483 624,93	223 003,03	104 553,77	156 068,13
22	Immobilisations reçues en affectation (4)	0,00	0,00	0,00	0,00
23	Immobilisations en cours	0,00	0,00	0,00	0,00
	Total des opérations d'équipement	0,00	0,00	0,00	0,00
	Total des dépenses d'équipement	507 302,93	227 221,03	104 553,77	175 528,13
10	Dotations, fonds divers et réserves	6 578,03	6 578,03	0,00	0,00
13	Subventions d'investissement	0,00	0,00	0,00	0,00
16	Emprunts et dettes assimilées	0,00	0,00	0,00	0,00
18	Compte de liaison : affectat° (BA,régie) (5)	0,00	0,00	0,00	0,00
26	Participat° et créances rattachées	0,00	0,00	0,00	0,00
27	Autres immobilisations financières	0,00	0,00	0,00	0,00
020	Dépenses imprévues	0,00			
	Total des dépenses financières	6 578,03	6 578,03	0,00	0,00
45...	Total des op. pour compte de tiers (6)	0,00	0,00	0,00	0,00
	Total des dépenses réelles d'investissement	513 880,96	233 799,06	104 553,77	175 528,13
040	Opérat° ordre transfert entre sections (1)	0,00	0,00		0,00
041	Opérations patrimoniales (1)	0,00	0,00		0,00
	Total des dépenses d'ordre d'investissement	0,00	0,00		0,00
	TOTAL	513 880,96	233 799,06	104 553,77	175 528,13
	Pour information	(2) 0,00			
	D 001 Solde d'exécution négatif reporté de N-1				

RECETTES D'INVESTISSEMENT

Chap.	Libellé	Crédits ouverts (BP+DM+RAR N-1)	Titres émis	Restes à réaliser au 31/12	Crédits annulés
010	Stocks (3)	0,00	0,00	0,00	0,00
13	Subventions d'investissement	0,00	0,00	0,00	0,00
16	Emprunts et dettes assimilées (hors 165)	0,00	0,00	0,00	0,00
20	Immobilisations incorporelles (sauf 204)	0,00	0,00	0,00	0,00
204	Subventions d'équipement versées	0,00	0,00	0,00	0,00
21	Immobilisations corporelles	0,00	0,00	0,00	0,00
22	Immobilisations reçues en affectation (4)	0,00	0,00	0,00	0,00
23	Immobilisations en cours	0,00	0,00	0,00	0,00
	Total des recettes d'équipement	0,00	0,00	0,00	0,00
10	Dotations, fonds divers et réserves (hors 1068)	6 578,03	14 567,05	0,00	-7 989,02
1068	Excédents de fonctionnement capitalisés (7)	0,00	0,00	0,00	0,00
138	Autres subvent° invest. non transf.	0,00	0,00	0,00	0,00
165	Dépôts et cautionnements reçus	0,00	0,00	0,00	0,00
18	Compte de liaison : affectat° (BA,régie)	0,00	0,00	0,00	0,00
26	Participat° et créances rattachées	0,00	0,00	0,00	0,00
27	Autres immobilisations financières	0,00	0,00	0,00	0,00
024	Produits des cessions d'immobilisations	0,00		0,00	
	Total des recettes financières	6 578,03	14 567,05	0,00	-7 989,02
45...	Total des op. pour le compte de tiers (6)	0,00	0,00	0,00	0,00
	Total des recettes réelles d'investissement	6 578,03	14 567,05	0,00	-7 989,02
021	Virement de la sect° de fonctionnement (1)	374 985,14			
040	Opérat° ordre transfert entre sections (1)	103 181,14	0,00		103 181,14
041	Opérations patrimoniales (1)	0,00	0,00		0,00
	Total des recettes d'ordre d'investissement	478 166,28	0,00		478 166,28
	TOTAL	484 744,31	14 567,05	0,00	470 177,26

Chap.	Libellé	Crédits ouverts (BP+DM+RAR N-1)	Titres émis	Restes à réaliser au 31/12	Crédits annulés
	Pour information	(2) 0,00			
	R 001 Solde d'exécution positif reporté de N-1				

➤ **Compte de Gestion****Résultats budgétaires de l'exercice**

52600 - SYND INTERCO POUR L ETUDE DE - L

Exercice 2023

	SECTION D'INVESTISSEMENT	SECTION DE FONCTIONNEMENT	TOTAL DES SECTIONS
RECETTES			
Prévisions budgétaires totales (a)	513 880,96	3 542 367,28	4 056 248,24
Titres de recette émis (b)	14 567,05	3 532 191,42	3 546 758,47
Réductions de titres (c)		167 208,75	167 208,75
Recettes nettes (d = b - c)	14 567,05	3 364 982,67	3 379 549,72
DEPENSES			
Autorisations budgétaires totales (e)	513 880,96	3 542 367,28	4 056 248,24
Mandats émis (f)	233 799,06	3 183 167,56	3 416 966,62
Annulations de mandats (g)		220 382,68	220 382,68
Depenses nettes (h = f - g)	233 799,06	2 962 784,88	3 196 583,94
RESULTAT DE L'EXERCICE			
(d - h) Excédent		402 197,79	182 965,78
(h - d) Déficit	219 232,01		

Résultats d'exécution du budget principal et des budgets des services non personnalisés

52600 - SYND INTERCO POUR L ETUDE DE - L

Exercice 2023

	RESULTAT A LA CLOTURE DE L'EXERCICE PRECEDENT : 2022	PART AFFECTEE A L'INVESTISSEMENT : EXERCICE 2023	RESULTAT DE L'EXERCICE 2023	TRANSFERT OU INTEGRATION DE RESULTATS PAR OPERATION D'ORDRE NON BUDGETAIRE	RESULTAT DE CLOTURE DE L'EXERCICE 2023
I - Budget principal					
Investissement	29 136,65		-219 232,01		-190 095,36
Fonctionnement	268 506,52		402 197,79		670 704,31
TOTAL I	297 643,17		182 965,78		480 608,95
II - Budgets des services à caractère administratif					
TOTAL II					
III - Budgets des services à caractère industriel et commercial					
TOTAL III					
TOTAL I + II + III	297 643,17		182 965,78		480 608,95

"La qualité, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont".

Ce célèbre principe de la gastronomie française, que l'on doit à Maurice Edmond SAILLANT, dit CURNONSKY (1872-1956), est à la base de toute réflexion sur la reconnaissance de qualité.

