



# RAPPORT ANNUEL 2023

Multi-accueil Suzanne Crémieux



Mairie de Nîmes- Délégation de Service Public 28 août 2022 – Août 2030

Gestionnaire



# Table des matières

<b>PREAMBULE</b> .....	<b>2</b>
<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>2</b>
I. EXPLOITATION DE SERVICE .....	3
1) <i>Indicateurs généraux</i> .....	3
2) <i>Données d'activité</i> .....	4
II. RELATION AVEC LES USAGERS .....	5
1) <i>Informations générales en direction des familles</i> .....	5
2) <i>Préinscription</i> .....	6
3) <i>Admissions</i> .....	7
4) <i>Contrats d'accueil</i> .....	7
III. MOYENS HUMAINS .....	9
1) <i>Personnel</i> .....	9
2) <i>Formation</i> .....	11
IV. LA RESTAURATION.....	13
1) <i>Indicateur de prix</i> .....	13
2) <i>Qualité de la restauration</i> .....	13
3) <i>Contrôle alimentaire</i> .....	15
V. COMPTE RENDU COMPTABLE ET FINANCIER .....	16
1) <i>Budget de fonctionnement</i> .....	16
2) <i>Participation financière des familles</i> .....	20
3) <i>Inventaire des biens de retour et de reprise</i> .....	21
4) <i>Pièces comptables</i> .....	21
VI. TRAVAUX D'INVESTISSEMENT .....	22
1) <i>Plan pluriannuel d'investissement</i> .....	22
2) <i>Plan pluriannuel de renouvellement des mobiliers et matériels</i> .....	22
VII. QUALITE DU SERVICE RENDU .....	23
1) <i>La qualité du service rendu vis-à-vis des enfants</i> .....	23
2) <i>Le partenariat</i> .....	26
3) <i>Le projet de développement durable</i> .....	27
4) <i>La qualité du service vis-à vis des familles</i> .....	28
VIII. ENTRETIEN DE LA STRUCTURE ET DES EQUIPEMENTS.....	30
1) <i>Contrôles réglementaires</i> .....	30
2) <i>Maintenance des équipements</i> .....	30
IX. PERSPECTIVES 2024 .....	31
<b>CONCLUSION</b> .....	<b>31</b>
Annexe 1 : Compte rendu des conseils de crèche .....	33
Annexe 2 : Analyses bactériologiques.....	39
Annexe 3 : Audit cuisine.....	64
Annexe 4 : Inventaire .....	71

## Préambule

---

*« Papa dit que nous avons une fausse idée de la stabilité.  
Que la stabilité pour nous c'est rester sans bouger.  
Alors qu'être stable c'est être stable dans le mouvement. »*

*Agus,M.(2010) Quand le requin dort*

---

## Introduction

L'année 2023 est la première année entièrement gérée par le délégataire Chabullon.

Elle marque :

- Le début des travaux définis dans le cadre de la délégation de service publique
- Des difficultés à répondre au quota définissant le nombre de contrat de 4 jours et + du fait d'une modification de la nature des besoins de garde des Nîmois.
- La mise en place du conseil de crèche avec 9 parents délégués et la hausse des coûts de l'énergie qui avec un bâtiment énergivore pèse fortement sur la finance.
- Un changement de prestataire cuisine, pour faute, 7 mois après sa prise de fonction.

Cependant elle a été construite dans une volonté affirmée de prolonger le travail effectué par les équipes de l'établissement depuis plus de 16 ans et ainsi de garder la richesse des propositions faites aux familles.

L'année 2022 étant une année partagée entre 2 gestionnaires, les comparatifs des données est réalisé avec l'année 2021 (dernière année pleine du gestionnaire Mutualité Française Grand Sud).

## I. Exploitation de service

### 1) Indicateurs généraux

#### • L'établissement

Le multi accueil Suzanne Crémieux est régi par un règlement de fonctionnement validé par la CAF, le Conseil Départemental du Gard et la ville de Nîmes.

Situé au 68 Rue de la Biche à Nîmes (30 000), il est ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h30.

Sa capacité d'accueil de 60 berceaux est définie selon l'arrêté n° 2022/DIS/51 pris par le Président du Conseil Départemental du Gard en date du 28/08/2022.

La crèche a la possibilité d'accueillir jusqu'à 69 berceaux avec l'utilisation du surnombre\*.

*\*Conformément au décret n° 2010-613 du 7 juin 2010 et à l'article R 2324-27 du Code de la Santé Publique, modifié par décret n°2021-1131 du 30 Août 2021- art 6 :* le nombre maximal d'enfants simultanément accueillis peut atteindre 115% de la capacité d'accueil prévue par l'autorisation du président du conseil départemental dans le respect des conditions 1 à 4 de susdit décret.

#### • Périodes de fermetures

01/01/2023 : Jour de l'An

10/04/2023 : Lundi de Pâques

01/05/2023 : Fête du Travail

08/05/2023 : Victoire de 1945

18/05/2023 : Ascension.

**19/05/2023 : Pont de l'Ascension : Récupération du 15 aout**

29/05/2023 : Lundi de Pentecôte

14/07/2023 : Fête Nationale

**Du 01/08/2023 au 25/08/2024 : Congé d'été**

01/11/2023 : Toussaint

11/11/2023 : Armistice

25/12/2023 : Jour de Noël

**Du 26/12/2023 au 29/12/2023 : Congé d'hivers**

Tel :  
04 66 28 80 31

@:  
[creche.suzanne.cremieux@dso.ifac.asso.fr](mailto:creche.suzanne.cremieux@dso.ifac.asso.fr)

Site internet :  
[www.creche-cremieux.fr](http://www.creche-cremieux.fr)  
Ou [www.chabullon.fr](http://www.chabullon.fr)



Unités de vie :

Frimousses (3 mois – 18 mois) :  
16 places

Mousses (10 mois – 2,5ans) :  
20 places

Moussaillons (18 mois – 6 ans) :  
24 places



**12 heures**  
d'ouverture

## 2) Données d'activité

- Nombre de jours d'ouverture : 224
- Nombre d'heures facturées : 123 866
- Nombre d'heures réelles : 116 346
- Taux de facturation : 106,55 %
- Occupations :

### Sans modulation d'agrément

- Heures d'ouverture :  
161 280h
- Taux d'Occupation facturé :  
76,80 %
- Taux d'Occupation réel :  
72,14 %



Dans l'analyse des taux d'occupation il est important de prendre en compte l'amplitude horaire sur 12h.

- Taux de facturation par contrat d'accueil (enfant)

Contrat régulier taux de facturation : **106,93%**

Contrat occasionnel taux de facturation : **100%**

 **+ 11 jours**  
d'ouverture / 2021

 **TO Facturé**  
**+ 2,40 pts / 2021**

 **TO réel**  
**+ 2,84 pts / 2021**

## II. Relation avec les usagers

### 1) Informations générales en direction des familles

#### • La communication avec les familles

C'est un axe majeur du projet d'accueil de l'établissement, elle commence avant la préinscription :

- Via le site [chabullon.fr](http://chabullon.fr),
- Par téléphone,
- En présentiel.

Une présence administrative organisée par l'équipe encadrante de la crèche est en permanence disponible pour répondre à toutes les questions des familles accueillies, en recherche d'un mode de garde mais aussi plus officieusement des habitants du quartier en difficulté (en recherche d'une adresse, personne âgée devant remplir un document administratif, malaise physique, accident dans le quartier...)

Vers une dématérialisation des échanges

Les modes de communication évoluent, les pratiques de la crèche se modifient. Ainsi l'essentiel des informations administratives relatives aux familles est adressé en version dématérialisée :

- Préinscriptions
- Mise à jour des listes d'attentes
- Accès aux différents documents administratifs (règlement de fonctionnement et PSU, RGPD)
- Envoi des factures
- Accès aux menus
- Demande de congé de la part des familles
- Demande de modification de temps de garde
- Information d'absences d'un enfant
- Echanges par mail
- Pointages des présences familles

#### • La multiplication des supports de communication

La fracture numérique est une réalité au multi accueil Suzanne Crémieux. En tant que service public pour tout un chacun, nous souhaitons que l'échange en présentiel reste une proposition constante. C'est pourquoi à la crèche la relation humaine est toujours privilégiée.

Les interactions sont constantes entre les parents et les équipes notamment au travers :

- Des transmissions le matin et le soir avec les familles.
- De l'écoute et soutien des problématiques familiales et parentales.
- Des préinscriptions réalisées par nos soins si besoin.
- Accompagnement (voir réalisation) aux pointages tablettes.
- Des informations uniquement en présentiel :
  - o Sorties.
  - o Evènements.
  - o Photos des enfants
  - o ...

### Fracture numérique : (en 2022)

**13%** des Français ne possèdent pas de smartphone.

**48%** éprouvent au moins une forme de difficulté qui les empêche d'utiliser pleinement les outils numériques et internet.

**54%** ont au moins parfois des difficultés à effectuer des démarches administratives en ligne.

*Source : le baromètre du numérique*

- Des informations doublant celles dématérialisées :
  - o Menus, règlements PSU + fonctionnement, traçabilité des allergènes...
  - o Relance de paiement

- **Mais aussi**

**Réunions de nouveaux parents :**

Pour donner suite à la commission d'attribution des places avec l'équipe municipale, les familles retenues sont invitées à une réunion d'information.

Pour assurer la convivialité et la disponibilité des professionnels l'ensemble des familles se répartit sur 2 dates selon leurs disponibilités.

Il s'agit de :

- o Distribuer le dossier d'inscription et les informations qui le compose
- o Présenter les démarches à venir
- o Visiter les locaux
- o Répondre aux questions
- o Poser les premiers jalons d'une relation de confiance

**Réunions de rentrée en direction des familles :**

Réalisé après 1 mois de fonctionnement, lorsque la majorité des familles a expérimenté la crèche. Elle permet un temps privilégié d'échange entre les équipes et les parents.

Ces derniers peuvent utiliser leur vécu pour questionner les professionnels sur des sujets concrets.

De son côté l'équipe explique ses pratiques et l'ensemble des projets prévus pour l'année.

**Conseil de crèche :**

Il a pour mission d'être une instance de dialogue entre les parents, les professionnels et les élus, de renforcer les liens entre les parents et de faire émerger des projets d'intérêts collectif.

Sur l'établissement, tout parent souhaitant intégrer le conseil de crèche y est intégré.

*Les comptes rendus sont consultables en annexe 1*

## 2) Préinscription

Le projet d'accueil de l'établissement Suzanne Crémieux cherche à offrir une réponse au plus près des besoins des familles.

En février 2023, une alerte est transmise au service petite enfance de la mairie sur la faisabilité de l'article de la Délégation de Service Public.

Effectivement ce dernier demande un quota de :

- **43 %** de contrat de 4 jours hebdomadaire.
- **57 %** de contrat de moins de 4 jours (hors contrat occasionnel).

Malheureusement cet objectif ne correspond pas aux demandes réelles des familles qui sollicitent à 70% des contrats à 4 jours et plus.

Au niveau des préinscriptions, les répartitions sont les suivantes :

**Réunions de nouveaux parents :**

22 parents le  
10/05/2023

16 parents le  
11/05/2023

**Conseil de crèche**

Le 10/06/2023

Le 13/12/2023

**Au niveau des préinscriptions :**

**70,35%** des besoins exprimés lors d'une préinscription sont de 4 jours et +.

**240** enfants en âge de rentrer à la crèche ou en attente de naissance sont inscrits sur liste d'attente au 31 décembre 2023.

**17** demandes sollicitent un accueil occasionnel.

**223** demandes correspondent à un accueil régulier.

### 3) Admissions

Depuis plus de 16 années de pratique, nous constatons que les besoins des parents évoluent entre la préinscription, l'inscription et l'engagement pris à la signature du contrat d'accueil régulier. La réponse aux besoins des parents nécessite de la souplesse et donc d'être ajustable.

Au moment de l'admission effective, les besoins de garde sont revus à la baisse. Pour cause : l'acceptation de congés parentaux non définis au moment de la préinscription, de la commission et de la « réunion de nouveaux parents » ou une organisation familiale différente. 43% des nouvelles familles sont des bébés nés dans l'année.

**46 nouvelles familles** ont intégré l'établissement courant 2023.

Voici leur répartition contractuelle hebdomadaire :

<i>Nb de jours hebdomadaire réservés</i>	<b>Nombre de familles</b>
5	18
4	12
3	8
2	4
1	1
0	3

### 4) Contrats d'accueil

- **Evolution de la durée des contrats d'accueil en cours de contrat**

Si les contrats évoluent entre les préinscriptions et les inscriptions, il en est de même au cours de l'année.

Une majorité de familles mettent fin au congé parental dès la 2ème rentrée en crèche.

Les familles initialement en contrat occasionnel, demandent des contrats réguliers afin de reprendre ou de rechercher une activité (Travail / Formation).

Ainsi **100%** des contrats occasionnels en juillet 2023 sollicitent un contrat d'accueil régulier en septembre 2024.

Beaucoup de familles avec des contrats en – de 4 jours demandent une augmentation de temps de garde.

En conséquence au 31 décembre 2023, **79%** des inscriptions sont relatives à un contrat de 4 jours et +, tandis que le contrat de DSP en attend 31%.

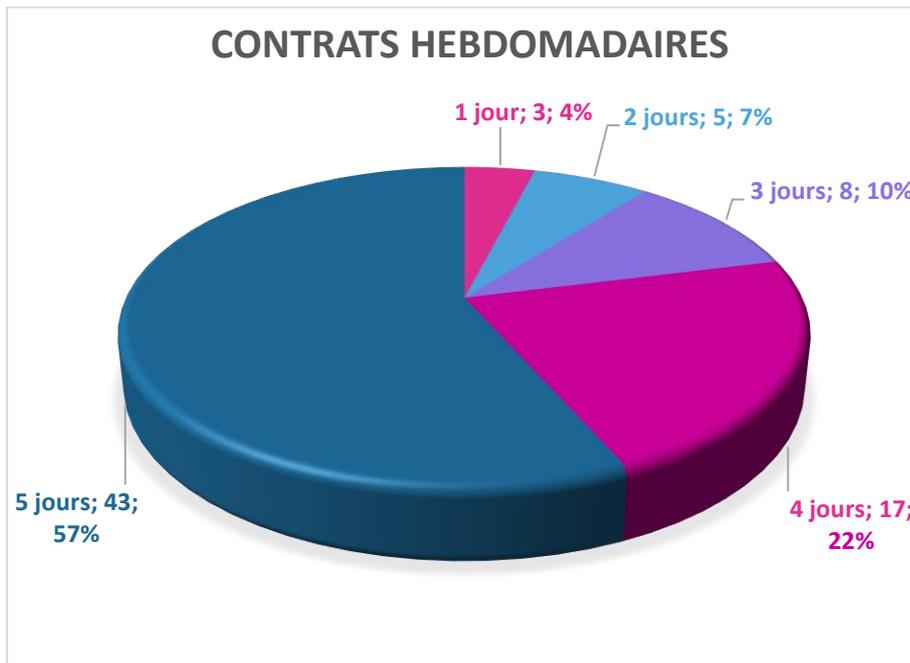
**Au niveau des admission :**

**69,77%** des besoins des nouvelles familles est de 4 jours et +.

**Au niveau de la réalisation des contrats d'accueil :**

**79%** des contrats signés sont de 4 jours et +

- L'accueil régulier



- La crèche Suzanne Crémieux : une offre à la demande d'accueil occasionnel

L'agrément délivré par le président du conseil départemental ne nécessite plus de répartir le nombre de places entre accueils régulier et occasionnel. De ce fait aucune place n'est réservée pour cet accueil.

En revanche ce type d'accueil est un élément essentiel du service rendu aux familles. C'est un moyen privilégié d'intégration des familles en situation sociale particulière tout au long de l'année.

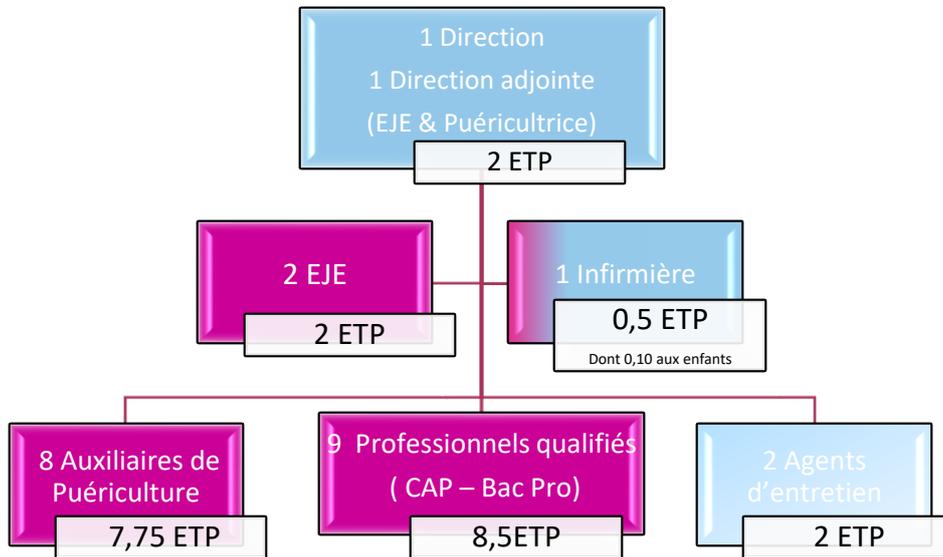
**16 familles** ont bénéficié de cet accueil en 2023, soit **6444,5h**.

**5,86%** des heures réalisées sont de l'accueil occasionnel

### III. Moyens humains

#### 1) Personnel

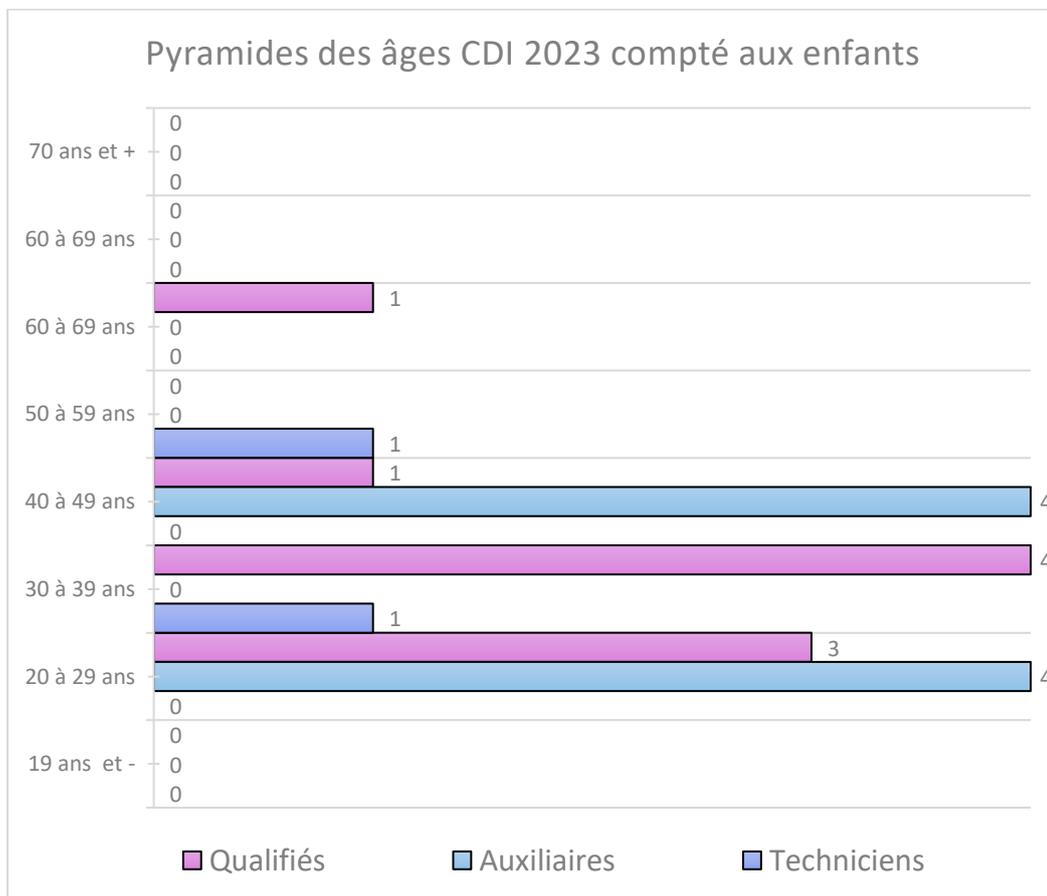
- Organigramme interne



22,75 ETP dont 18,25 compté aux enfants (minimum légal 17,14 ETP\*)

\*(60places/6 enfants) x ((12hx5j)/35h)

- Représentation des professionnels auprès des enfants



**54,5%** des professionnels présents aux enfants sont diplômés

+ **14,5 Pts** de personnel diplômé / au seuil précisé par le décret n° 2021-1131 du 30/08/21.

#### Personnel auprès des enfants

Moyenne d'âge des professionnels qualifiés :

**37 ans**

Moyenne d'âge des Auxiliaires Puéricultrice :

**35 ans**

Moyenne d'âge des Techniciens (EJE) :

**49 ans**

- Mission mutualisée

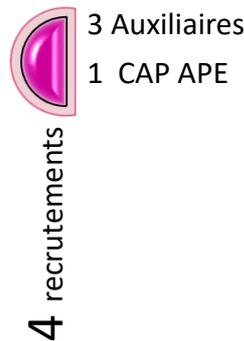
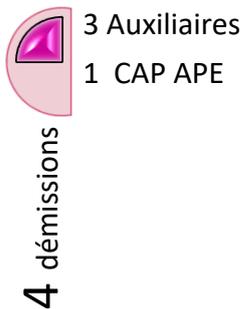
Poste	Volumes horaire
Coordinateur	250 heures
Comptabilité	96 heures
RH	120 heures
Entretien-maintenance	132 heures
Autres (à préciser)	22 heures

**13,5 heures**

Quantité hebdomadaire des missions mutualisées en direction de la crèche

- Mouvements de personnel

-Permanent :



**16,66%**

de taux de turnover

**8,5 années**  
d'ancienneté en moyenne

-Temporaire :

### Nombre de jours d'absentéisme par motif

(Tableau 1)

Absence longue continu (+ de 10 mois pour 1 pro)	341 Jours	(soit 55% de l'absentéisme)
Absence Maladie	197 Jours	(soit 32% de l'absentéisme)
Temps partiels parental.	47 Jours	(soit 08% de l'absentéisme)
Absence Enfant Malade	27 Jours	(soit 04% de l'absentéisme)
Vacances de poste suite démission	8 Jours	(soit 01% de l'absentéisme)
Absence accident du travail	0 Jours	

**Taux d'absentéisme**

**15,20%** (Tableau 1)

$$\frac{(\sum \text{Tableau 1} \times 8,75h)}{(\text{Nb ETP} \times 7 \times \text{jours travaillés}) \times 100}$$

**59,26%** de l'absentéisme remplacé en externe (Tableau 1)

### Nombre de jours de congés libres, récupération et formation.

(Tableau 2)

Congé libre, exceptionnels, RTT...	58 jours
Récupération en journée pleine	30
Formation	3 Jours

**711 jours d'absence**

(Tableau 1 + Tableau 2)

Soit -3,17 abs par jour ouvré.

- Salaires

**Salairer moyen sur 35h des CDI par catégorie professionnelle**

EJE (Hors direction) :	2454,65€ (Brut mensuel)
IDE (Hors direction) :	2389,40€ (Brut mensuel)
Agent d'entretien :	2013,18€ (Brut mensuel)
Qualifié (CAP AEPE – Bac pro ASSP...) :	1996,31€ (Brut mensuel)
Diplômé (Auxiliaire Puéricultrice) :	1960,44 (Brut mensuel)

**Salairer moyen :**  
(hors direction)  
**2004,06€ brut.**

- Conditions de travail

- 35h / 4jours
- Planning fixe à l'année
- Horaires continues
- Congé validé = congé garanti
- Planning des réunions défini sur 1 an
- Possibilité de poser minimum 3 journées hors périodes de fermeture
- Chèques Vacances
- Chèques cadeaux pour Noël
- Prime d'intéressement
- Possibilité de mutation interne
- Heures récupérées non imposées
- Présentation de 2 vœux individuels afin d'arranger planning annuel et contraintes personnelles
- ...

## 2) Formation

- A l'intention des professionnels

Intitulé des formations	Nombre de personnels formés	Dates
Formation HACCP	2	22 mai 2023 (7h)
Sécurité incendie : 1 <sup>er</sup> Témoin niveau 2	23	27 juillet 2023 (2.5h)
Instructrice/instructeur Dunstan Baby Langage	1	22 septembre 2023 (7h)
« Favoriser le jeu libre et aménager ses espaces »	20	25 octobre 2023 (7h)
Analyse de la pratique professionnelle	18	108h annuel (6h/professionnels aux enfants)

### 23/24

professionnels ont eu un vœu pris en compte dans la structuration du planning 2023/2024.

### 218,5h de formations.

(Hors analyse de la pratique professionnelle)

Dont 67,27% de formation professionnelle

- **Accueil de stagiaires**

<b>Cursus</b>	<b>Nombre de stagiaire</b>	<b>Nombre d'heures cumulées</b>
Puéricultrices	<b>3</b>	420h
<b>Ménage</b> (En situation de handicap)	<b>1</b>	84h
<b>Ménage</b> (En réinsertion professionnel)	<b>1</b>	133h
<b>Ménage</b>	<b>1</b>	112h
EJE	<b>1</b>	308h

 **1057h**  
d'accompagnement  
**+ 134,5 h / 2021**

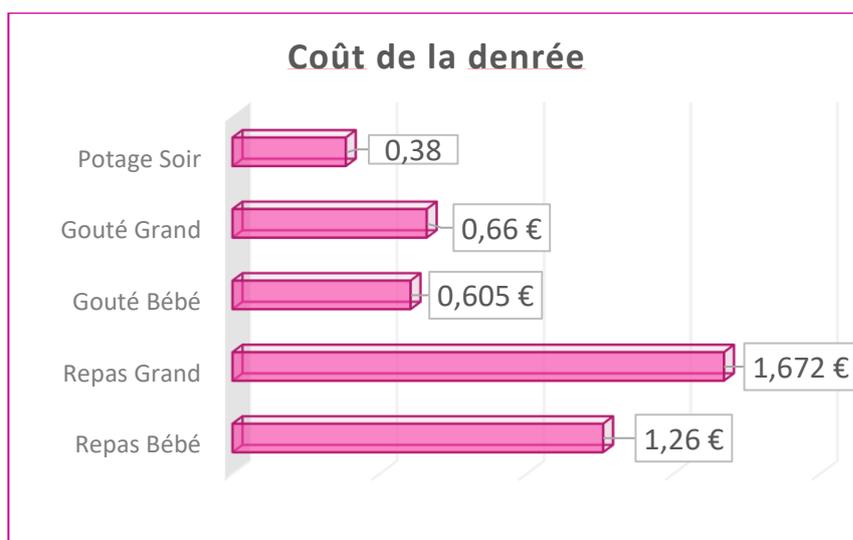


## IV. La restauration

Un changement de prestataire repas a été effectué au 23 mars 2023. L'IFAC a mis fin au contrat avec le prestataire « Terre de cuisine » pour manquement au contrat : en termes de qualité et non-respect de la législation.

Le prestataire API Restauration a pris place dans la cuisine de l'établissement.

### 1) Indicateur de prix



Le coût moyen des denrées par journée alimentaire englobant déjeuner, goûter et souper le soir est de : **1,621 €**

2,71 € en 2021

Le coût moyen d'une journée alimentaire est de **5,165 €**

6,78 € en 2021

Le coût total de la prestation alimentaire : **89 956,34 €**

86 670 € en 2021

 **Coût moyen des denrées**  
-40,22% / 2021

 **Coût moyen journée**  
-23,89% / 2021

 **Coût total :**  
+ 3,79% / 2021

### 2) Qualité de la restauration

- Niveau qualitatif des produits :

	% Bio	% SIQO, Autres labels	% Ancrage Territorial	% Total Produit Durable
<i>Suzanne Crémieux</i>	28%	14%	2%	43%

%Bio, calculé en CA, prend en compte les références fournisseur avec le marqueur Bio.

%SIQO, calculé en CA, prend en compte les références fournisseur avec le marqueur Label Rouge, BBC, Commerce Equitable, Ecolabel, SMC pêche durable, AOP, AOC, IGP, HVE/CE2 et GlobalCAP.

% **Ancrage territorial**, calculé en CA, est défini comme provenant de l'ancienne région ou département limitrophe à la région où est implanter le site.

Vis-à-vis de la loi EGALIM, établi :

« Au moins 30% de produits durables OU sous signes d'origine ou de qualité dont minimum 20% de produits BIO y compris en conversion. »

Loi EGALIM respectée.

Vis-à-vis du contrat établi avec API restauration :

« 2 éléments Bio par menu + 30% de produit durable »

Contrat respecté par API restauration.

Exemple :

	lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
MÉNUS GRANDS & MOYENS		SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE MAIS BIO	CAROTTES BIO RAPEES	VELOUTE DE LEGUMES
(à partir de 12 mois : haché)		COLIN MSC AU CITRON	LASAGNES	FILET DE VOLAILLE A L'ECHALOTE	SAUTE DE BOEUF
(à partir de 18 mois : morceaux)		BLE BIO	EPINARDS	RIZ BIO	PDT BIO
		FENOUIL BRAISE	& RICOTTA	COURGETTES	NAVETS
GOUTIERS GRANDS		LAITAGE BIO	FRUIT BIO	FROMAGE	FRUIT BIO
		FROMAGE BLC, FRUIT & CORN-FLAKES	PANCAKE FRUIT & LAITAGE	CAKE CHOCOLAT LAIT/FRUIT	PAIN + FROMAGE FRUIT

• Provenance et nature des produits :

Produit	Fournisseur	Ville
Viande, Volaille	Lozère Viande Maison FARRET	Mende Gallargues Le M
Fruits et Légumes frais	PAGANOTTO M. POIROT	Alès Bernis
Surgelés	Pomona froid passion	Nîmes
Beurre, Œuf et Fromage	Duo LOZERE Pomona froid passion	Le Chastel Nouvel Nîmes
Epicerie	CANAVERE RIZ Pro à pro	St Gilles Miramas
Boulangerie		Nîmes

• Part de produits labélisés :

<b>Produit</b>	<b>Volume d'achat avec label.</b>
<i>Yaourt nature régional</i>	40% artisanal
<i>Viande fraîche de bœuf et veau.</i>	100% Viande Française.
<i>Poisson.</i>	100% Pêche durable MSC.
<i>Volaille</i>	80% Label rouge
<i>20 variétés de fromages</i>	20% AOP
<i>Pommes</i>	100% Verger écoresponsable

### 3) Contrôle alimentaire

<b>Dates</b>	<b>Commanditaire</b>	<b>Prélèvement Laboratoire</b>	<b>Type</b>
<b>Janvier à Mars</b>	Terre de Cuisine	Non réalisé	
<b>Avril</b>	API	AGROBIO A.Bio.C	Analyse bactériologique x 2
<b>Mai</b>	API	AGROBIO A.Bio.C	Analyse bactériologique Surface Audit
<b>Juin</b>	API	AGROBIO A.Bio.C	Analyse bactériologique Fournisseur (avec listeria)
<b>Juillet</b>	API	AGROBIO A.Bio.C	Analyse bactériologique x2
<b>Aout</b>	Fermeture annuelle de l'établissement		
<b>Septembre</b>	API	AGROBIO A.Bio.C	Analyse bactériologique Fournisseur (avec listeria)
<b>Octobre</b>	API	AGROBIO A.Bio.C	Analyse bactériologique x 2
<b>Novembre</b>	API	AGROBIO A.Bio.C	Analyse bactériologique Surface
<b>Décembre</b>	API	AGROBIO A.Bio.C	Analyse bactériologique Fournisseur (avec listeria)

Les rapports d'essai sont consultables en annexe 2

L'audit est consultable en annexe 3

### Contrôle alimentaire :

2 prélèvements/mois

1 audit/an

### Dératisation et désinsectisation :

1 fois/trimestre

## V. Compte rendu comptable et financier

### 1) Budget de fonctionnement

Le comparatif des données est réalisé avec celles de l'année 2021, dernière année de gestion complète d'un gestionnaire unique avant 2023.

- Budget de fonctionnement : Exercice 2023

- Total des charges : 1 233 293 €

1 110 690 € en 2021

- Total des produits : 1 242 212€ (dont des recettes d'exploitation comprenant les participations des familles, la contribution financière de la ville de Nîmes, la PSU versée par la CAF et la MSA.)

1 110 862 € en 2021

Les recettes sont en augmentation par rapport à 2021 notamment grâce à une augmentation du nombre de jours d'ouverture par rapport à l'année précédente.

- Charges : 1 233 293,05€

- Impôts, taxes et versements assimilés :

63 IMPOTS, TAXES ET VERSEMENTS ASSIMILES		
6311000000	Taxe sur les salaires	51 004,31
6331000000	Versement de transport	12 242,13
6332000000	Allocation logement (Fnal)	3 060,65
6333100000	Participation des employeurs à la formation - Léga	6 121,23
6333200000	Participation des employeurs à la formation - 1% C	693,48
6333300000	Participation des employeurs à la formation - Cony	7 345,24
6334000000	Participation des employeurs à l'effort de construc	2 754,34
6351200000	Taxes foncières	5 129,00
6378100000	Formation continue des salariés	490,00
6378200000	Contribution handicapés	4 811,26
63 IMPOTS, TAXES ET VERSEMENTS ASSIMILES		93 651,64

Nc en 2021

 Total des charges :  
+ 8,97% / 2021



Total des produits :  
+ 10,57% / 2021

Ouverture :

 +11 jours/2021

- Les charges du personnel :

<b>64 CHARGES DE PERSONNEL</b>	
6411100000 Salaires CDI (Hors contrats aidés)	542 755,60
6411600000 Salaires CDD (Hors contrats aidés)	69 348,61
6412100000 Congés payés	-9 509,36
6412200000 Congés Rtt	1 588,83
6412300000 Salaires à payer	439,69
6412310000 IJSS	85,25
6413000000 Primes et gratifications	4 715,00
6451000000 Cotisations à l'Urssaf	81 208,67
6452000000 Cotisations aux mutuelles	7 686,02
6453100000 Cotisations retraite complémentaire- Arrco	22 371,74
6453200000 Cotisations retraite complémentaire - Agirc	29,89
6453800000 Cotisations prévoyance	4 173,15
6454000000 Cotisations aux Assédic	25 708,21
6458100000 Charges sociales sur congés à payer	-2 557,13
6458200000 Charges sociales sur Rtt à payer	780,96
6458300000 Autres charges sociales sur salaires à payer	119,28
6458310000 Charges sociales sur IJSS	-218,53
6472000000 Versements aux comités d'entreprise et d'établisse	7 345,55
6473000000 Titres de transport	245,76
6475000000 Médecine du Travail, pharmacie	4 970,68
<b>64 CHARGES DE PERSONNEL</b>	<b>761 287,87</b>

770 024 € en 2021

-Achats (fournitures, eau, électricité, gaz...) :

<b>60 ACHATS</b>	
6041200000 Restauration collective	89 956,34
6042100000 Activités	1 092,00
6042300000 Intervenants sur activités- autoentrepreneurs	3 540,00
6061200000 Electricité	58 745,58
6061400000 Eau	11 398,02
6063100000 Produits d'entretien	3 447,71
6063200000 Petits équipements	2 421,61
6064100000 Fournitures administratives	600,22
6064200000 Fournitures informatique	149,44
6068100000 Economat	691,95
6068200000 Photo	8,84
6068350000 Matériel crèches	1 019,93
6068400000 Produits pharmaceutiques	112,74
6068600000 Hygiène	5 583,82
<b>60 ACHATS</b>	<b>178 768,20</b>

43 073 € en 2021

 Charge du personnel :  
- 1,13% / 2021

 Achats :  
+315,19% / 2021

-Services extérieurs (sous-traitance alimentation, loyer, travaux d'entretien, comptabilité...) :

<b>61 SERVICES EXTERIEURS</b>	
6122000000 Crédit-bail mobilier	364,80
6132200000 Locations immobilières	73 052,00
6135200000 Locations mobilières	2 921,52
6135700000 Locations de véhicules	3 700,26
6155100000 Entretien et réparations sur biens mobiliers	5 304,20
6155200000 Entretien et réparations sur matériel de transport	5,51
6156000000 Maintenance	9 017,88
6161000000 Multirisques	1 881,03
<b>61 SERVICES EXTERIEURS</b>	<b>96 247,20</b>

193 246 € en 2021

 Services extérieurs :  
-50,19% / 2021

-Autres services extérieurs (banque, animations, psy, pédiatre, téléphonie...) :

<b>62 AUTRES SERVICES EXTERIEURS</b>	
6214100000 Personnel détaché ou prêté à l'association	4 665,96
6226200000 Honoraires	1 230,00
6236300000 Signalétique	58,80
6251011000 Déplacements, Péage	58,83
6251012000 Déplacements, Carburant	1 727,85
6256000000 Missions	79,04
6261000000 Frais de télécommunications	193,28
6262000000 Téléphones mobiles	218,40
6263000000 Internet et réseaux	727,99
6268000000 Frais postaux	21,14
6270000000 Services bancaires et assimilés	320,48
6281000000 Cotisations (Non statutaires)	563,12
6285000000 Frais administratifs et comptables	502,38
6288000000 Frais administratifs Ancv, CESU	120,60
<b>62 AUTRES SERVICES EXTERIEURS</b>	<b>10 487,87</b>

19 511 € en 2021

 Autres services extérieurs :  
-46,25% / 2021

-Autres charges de gestion courante (aide logistique du service support) :

<b>65 AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE</b>	
6556007000 Frais de siège versés - Inter-Sections	51 893,06
6556008000 Frais de siège versés - Inter-Etb	28 220,81
6581200000 Charges diverses de gestion courante - Autres	2,42
<b>65 AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE</b>	<b>80 116,29</b>

15 208 € en 2021

 Autres charges de gestion courante :  
+426,80% / 2021

-Charges financières :

<b>66 CHARGES FINANCIERES</b>	
-------------------------------	--

817 € en 2021

-Charges exceptionnelles

<b>67 CHARGES EXCEPTIONNELLES</b>	
-----------------------------------	--

11 133 € en 2021

-Dotations aux amortissements :

<b>68 DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS ET AUX PROVISIONS</b>	
6811000000 Dotations amort immob incorporelles et corporell	5 691,01
6815160000 Dotations aux provisions pour risques d'emploi (IF	7 042,97
<b>68 DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS ET AUX PROVISIONS</b>	<b>12 733,98</b>

39 826 € en 2021

- Recettes : 1 242 212,50€

-Comptes de produit :

<b>7 COMPTES DE PRODUITS</b>	
<b>70 PRODUITS</b>	
7063040000 Petite enfance - Communes et autres collectivités	367 635,78
7063050000 Petite enfance - Caf	540 323,29
7063051000 Petite enfance - Caf CTG	60 238,00
7063055000 Petite enfance - MSA	13 642,17
7063060000 Petite enfance - Usagers	239 721,28
<b>70 PRODUITS</b>	<b>1 221 560,52</b>

Les augmentations sont, entre autre, dû au 11 jours d'ouvertures supplémentaires

- Autres produits de gestion courante :

<b>74 SUBVENTIONS D'EXPLOITATION ET PARTICIPATIONS</b>	
<b>74 SUBVENTIONS D'EXPLOITATION ET PARTICIPATIONS</b>	
<b>75 AUTRES PRODUITS DE GESTION COURANTE</b>	
7589200000 Produits divers courants de gestion - Autres	0,60
<b>75 AUTRES PRODUITS DE GESTION COURANTE</b>	<b>0,60</b>

0 € en 2021

- Produits exceptionnels :

<b>77 PRODUITS EXCEPTIONNELS</b>	
7770000000 Quote-part des subventions d'investissement virée	785,66
<b>77 PRODUITS EXCEPTIONNELS</b>	<b>785,66</b>

37 298 € en 2021

- Transfert de charges :

<b>79 TRANSFERT DE CHARGES</b>	
7914100000 Transfert de charges salaires	18 303,08
7916400000 Avantages en nature accordés au personnel	1 562,64
<b>79 TRANSFERT DE CHARGES</b>	<b>19 865,72</b>

32 449 € en 2021

 Dotations aux amortissements  
-68,02% / 2021

**Par rapport à 2021 :**

 Mairie : +2,60%  
CAF-MSA : +12,67%  
CAF CTG : NC  
Usager : +25,41%

 Produits exceptionnels  
-97.89% / 2021

 Transfert de charges  
-38.77% / 2021

- **Résultat : + 8 919,45€**

L'équilibre financier est acquis pour cette année 2023.

172 € en 2021

- **Prix de revient horaire : 10,60€**

1 233 293,05 € (Charges) / 116 346 h (présence effective).

10,25€ en 2021

## 2) Participation financière des familles

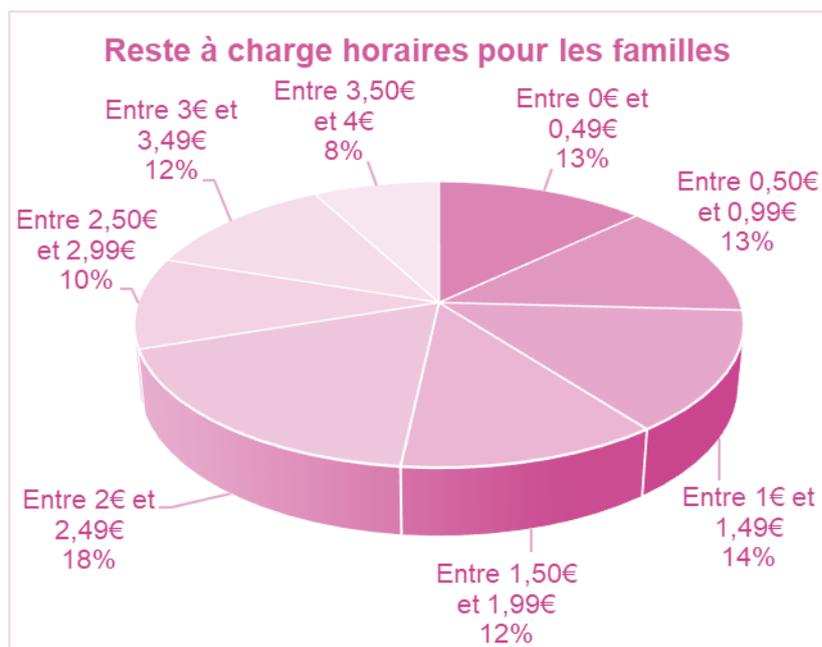
- **Tarifification moyenne**

La tarification moyenne pour le public fréquentant l'établissement S. Crémieux est de 1,93€.

L'augmentation régulière, de la part de la CNAF, des planchers et plafonds depuis la dernière circulaire en date de 2019 fait varier à la hausse la tarification moyenne des parents.

- **Coût horaire pour les familles**

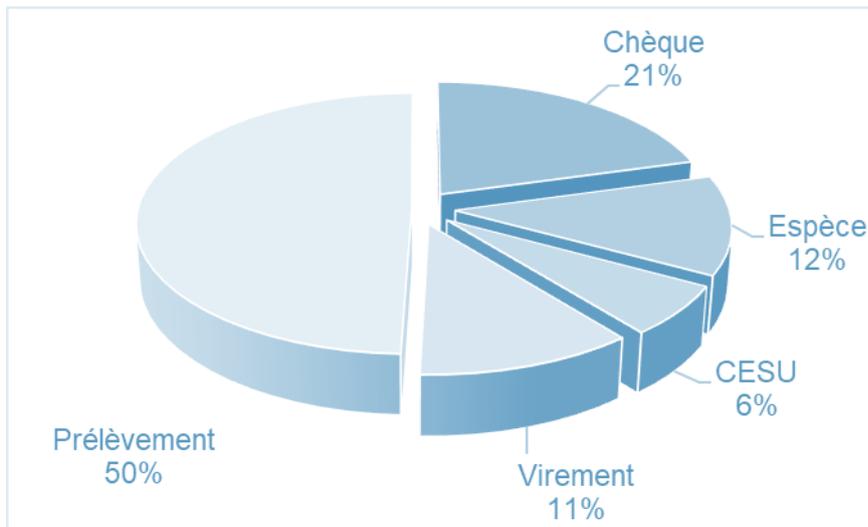
Le graphique des restes à charges horaires des familles est très équilibré et à l'image de la mixité sociale, qui profite du service, au sein de l'établissement.



**1/4** des familles possèdent un tarif horaire < 1€

- **Modes de paiement**

Afin de régulariser ce reste à charge, les familles profitent et utilisent différents modes de paiement.



**61%** utilisent un mode de paiement dématérialisé

- **Impayés**

Au 01/06/2024 l'ensemble des sommes dû en 2023 ont été régularisé par les familles.

**0%** de sommes impayées

### 3) Inventaire des biens de retour et de reprise

L'inventaire des biens de retour et de reprise à décembre 2023 a peu évolué.

L'inventaire est consultable en annexe 3

Sortie	Rentré
Meuble de change pour salle de bain (étage)	Meuble de change pour salle de bain (étage)
Cellule de refroidissement	
Cellule positive froide 2 portes	Cellule positive froide 1 porte
Armoire de rangement 1m de hauteur	1 armoire de rangement 1m de hauteur.
3 bascules à ressort d'extérieurs	Non remplacé*

\*Après information et accord du service petite enfance de la ville de Nîmes, les jeux à ressorts n'ont pas été remplacés par choix écologique, la norme demandait l'installation d'un sol souple à la place de l'herbe entourant chaque jeu.

### 4) Pièces comptables

- Balance comptable à la clôture de l'exercice sous format Excel (envoi dématérialisé)

- Liasse fiscale et le rapport du Commissaire aux comptes (envoi dématérialisé)

Nous aurons la capacité de fournir ces documents fin juin.

## VI. Travaux d'investissement

### 1) Plan pluriannuel d'investissement

Les premiers travaux relatifs aux investissements définis contractuellement ont été réalisés en 2023 soit :

- Les travaux d'étanchéité du sol de la cuisine avec reprise des sols et de la partie basse des murs ont été réalisés sur les congés d'été.
- La mise aux normes de mobilités réduites du visiophone à l'entrée du bâtiment a été installée au mois de novembre.
- La prise en charge par l'IFAC de la réfection du circuit primaire d'arrosage pour non-conformité des tuyaux.

### 2) Plan pluriannuel de renouvellement des mobiliers et matériels

Il n'y a pas eu de dépenses de renouvellement en 2023.

## VII. Qualité du service rendu

### 1) La qualité du service rendu vis-à-vis des enfants

#### • Handicap, maladie chronique et accueil d'urgence

L'établissement Crémieux et son personnel sont identifiés et reconnus par les institutions pour leur volonté d'accueil d'enfant en situation de handicap, porteur de maladie chronique et la qualité de leur accompagnement.

A ce jour, les enfants de moins de 3 ans sont rarement diagnostiqués même en situation de handicap. De plus depuis la scolarisation obligatoire dès 3 ans les institutions font moins appel à nos services. Toutefois, nous accueillons des familles dont l'un des membres est en situation de handicap et/ou avec un PAI.

Nous effectuons le travail de dépistage, d'alerte et d'accompagnement des familles lorsque des situations nous interpellent.

Notre politique est d'accueillir TOUS les enfants, sans différence. L'accueil est conçu de manière à ce que les enfants ayant besoin d'un soutien particulier dans leur développement le reçoivent ainsi que les défis dont ils ont besoin.

#### • Animations et activités pédagogiques

##### -Les régulières :

Chaque professionnel de l'établissement élabore en début d'année un projet d'activité. La planification annuelle de celui-ci chaque semaine à 1 jour, 1 horaire identique, permet aux enfants de se construire des repères et des savoirs en multipliant les expériences.

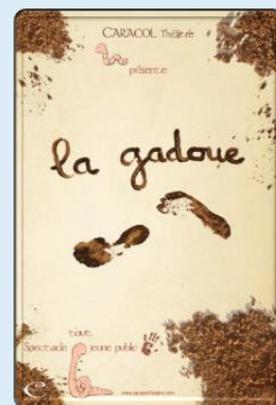
Par le biais de l'auto-analyse des pratiques professionnelles, ces dernières peuvent modifier leurs postures, leurs propositions afin d'adapter et de faire évoluer l'activité à chaque enfant.

Ainsi sur l'année scolaire 22/23 les enfants se sont vus proposés :

Frimousses	Mousses	Moussaillons
Atelier Livre	Atelier Histoire	Atelier Montessori
Atelier Peinture	Atelier Graine	Atelier Peinture
Atelier Sensoriel	Atelier Sensoriel	Atelier Sensoriel
Atelier Pataugeoire	Atelier Fleur	Atelier Pataugeoire
Atelier Massage	Atelier Yoga des enfants	Atelier Psychomoteur

#### Spectacle de Noël :

- 2 représentations du spectacle de Noël pour permettre une séance qualitative aux enfants.
- Une compagnie professionnelle spécialisée dans le spectacle jeune public.



D'autres propositions font partie de l'organisation de la journée :

Accueil

Temps chansons

Temps histoires

Comptoir des jeux

Self-service au repas et au goûter

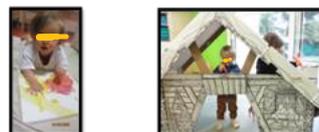
Jeux libres intérieur et extérieur

Brossage des dents

Temps change

Préparation à l'endormissement

...



### -les périodiques :

Pâtisseries.

Boite aux trésors

Kamishibai

Potager.

Observation de la nature.



### -les ponctuelles :

Sortie au théâtre X4 (avec participation des parents).

Sortie pique-nique X2 (avec participation des parents).



### -les évènementielles :

Fête de Noël (avec participation des parents).

Spectacle de Noël

Repas de Noël

Carnaval

Chasse aux œufs

Kermesse

Garden party (avec participation des parents).



De plus le cœur des pratiques professionnelles se situent dans les fils rouges qui constituent le projet pédagogique construit avec les professionnels :

En 2023, lors de différents temps d'échange, l'ensemble des professionnels a exprimé sa volonté de réfléchir sur les pratiques et le positionnement professionnel autour de ces 4 axes :

**-L'autonomie :**



**-La communication :**



**-L'observation professionnelle :**



**-Accueillir** (Concept en cours de construction)

- Les intervenants pédagogiques extérieurs

Les enfants des 3 espaces de vie profitent d'un intervenant musique.

Il intervient 2h par semaine pendant 10 séances entre septembre et décembre (Hors vacances scolaires)

## 2) Le partenariat

- Les services municipaux

Outre le contrat de Délégation de Service Public qui structure le fonctionnement de l'établissement, le partenariat s'étend également à des conseils auprès des services compétents de la mairie, ainsi qu'une volonté d'échanger avec les crèches municipales.

- La Caisse d'Allocations Familiales du Gard (CAF)

Partenaire financier important, elle prend une place dans la tarification des familles et dans le soutien aux crèches comme la modernisation de l'établissement.

- La Protection Maternelle et Infantile (PMI)

En plus de son rôle de contrôle et de rappel à la loi, elle accompagne les structures à travers un rôle de conseil.

En 2023, elle nous a accompagné sur une problématique de traçabilité des allergènes au niveau de la restauration collective.

Elle alerte également sur des situations familiales en besoin d'un mode d'accueil.

- Les Centres d'Action Médico-Sociale Précoce (CAMSP), l'Equipe Mobile Périnatalité Petite Enfance (EMPPE), le Relais Accompagnement Petite Enfance et Handicap (RAPEH)

Structures accompagnant des enfants présentant ou susceptible de présenter une situation de handicap. Ils s'appuient sur l'établissement pour différents motifs :

- Fatigue parentale,
- Nécessité d'accueil en milieu ordinaire,
- Travail sur la séparation.

-...

La mise en place de la scolarisation obligatoire à 3ans à réduit leur sollicitation qui sont nulles pour l'année 2023.

- Le foyer de l'enfance

Ce partenariat se structure essentiellement autour de temps d'échanges et de partage (invitation aux spectacle, activité et goûter en commun...)

- « Les Capitelles »

L'association accompagne des adultes en réinsertion ayant une problématique en addictologie.

La crèche est sollicitée pour les parents d'un enfant de – de 3 ans.

### 3) Le projet de développement durable

La démarche écoresponsable de la crèche Suzanne Crémieux est toujours aussi active. Plusieurs axes sont toujours pris en considération depuis 8 ans :

- **Hygiène et bien-être de l'enfant**

- Lingettes lavables pour les enfants 100 % coton bio.
- Savon naturel au PH neutre fait maison.
- Qualité de l'air intérieur A

- **Activités**

- Favoriser les activités en relation avec la nature.
- Profiter un maximum des extérieurs arborés (repas, spectacle, animation...)
- Jardin potager, compost...
- Fabrication d'objets en matériaux de récupération.
- Privilégier l'achat de jeux éco responsable ou de seconde main.
- Mutualisation des espaces de vie et du matériel.
- Arts plastiques avec des matières naturelles.

- **Alimentation**

- Repas avec 50% de produit BIO par jour (**Nouveau**)
- 90 % de produits frais consommés et cuisinés sur place (**Nouveaux**)
- Produits labellisés
- Produits locaux de saison. (**Nouveaux**)
- 1 menu végétarien par semaine minimum
- Pot individuel type compote ou yaourt banni (exception des yaourt régionaux) (**Nouveaux**)
- Fromage à la coupe. (Moins de déchet d'emballage) (**Nouveaux**)
- Eviction des desserts industriels (moins de déchet d'emballage, meilleures qualités de produit). (**Nouveaux**)
- Vaisselle sans plastiques, verre en verre, plats en pyrex, couvercle réutilisable (fin du film alimentaire) (**Nouveaux**)
- « Ecocup » pour les fêtes et les évènements)

- **Entretien des locaux**

- Produits les plus simples possibles, sans toxines volatiles nuisibles (savon noir et vinaigre).
- Utilisation de produits chimiques limités en cuisine et des situations épidémiques.
- Fabrication maison des produits d'entretien (lessive, savon pour les mains).
- Utilisation d'une autolaveuse pour le niveau 0 de la crèche : efficacité liée à l'effet mécanique rotatif.
- Achats d'autotests pour analyses microbiologiques.
- Réduction du linge en éponge pour du gaz de coton (moins énergivore au lavage et au séchage) (**Nouveaux**)

- **Gestion et réduction des déchets**

- Tri des déchets par les enfants et les adultes, + compost à la crèche.
- Utilisation de piles réduite au strict minimum + utilisation de piles rechargeables.
- Réparation systématique du matériel défectueux (si possible). (Nouveaux)
- Réducteur d'eau aux robinets.
- Réutilisation de linge crèche abimé pour des activités, des chiffons...
- Organisation d'un espace de dons de vêtement entre familles. (Nouveaux)

- **Espaces verts**

- Utilisation des potagers (terrasse étage + jardin).
- Tonte raisonnée.
- Abandons des jeux à ressorts pour éviter la mise en place de sol souple à la place d'espace en herbe. (Nouveaux)
- Prise en charge de la rénovation du système d'arrosage primaire pour limiter rapidement les pertes d'eau massive. (Nouveaux)
- Arrosage raisonné et limité aux espaces verts des enfants.

#### 4) La qualité du service vis-à-vis des familles

##### Actions en faveur des familles des enfants accueillis

- **Egalité des usagers et continuité du service public**

Moyen de Préinscription
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En ligne par internet</li> <li>• Par téléphone ou sur place pour les familles en difficulté avec la lecture, l'écrit ou l'informatique.</li> </ul>

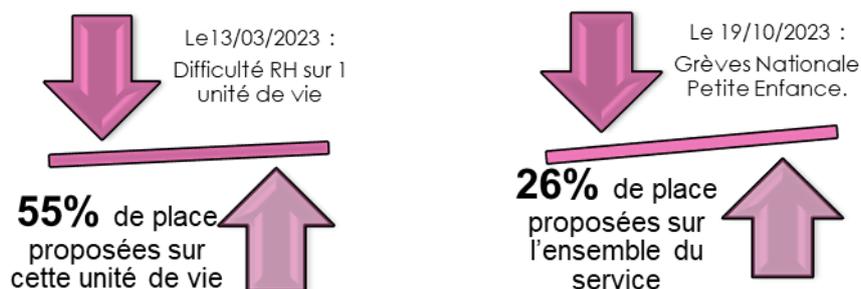
Règles d'attribution des places :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 places « Mairie ».</li> <li>• Lieux de résidence Nîmes.</li> <li>• Rapprochement de fratrie.</li> <li>• Enfant en situation de Handicap.</li> <li>• Sollicitation de partenaires sociaux**</li> <li>• Répartition du taux de contrat à + ou - de 4 jours</li> <li>• Ancienneté de la demande.</li> </ul>

Tarif de facturation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• les tarifs sont nationaux, établis selon le barème de la CNAF et prennent en compte les ressources des familles et le nombre d'enfants à charge.</li> <li>• Tarif spécifique pour les familles composés d'un enfant en situation de handicap.</li> </ul>

Règles de facturation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facturation : à la ½ heure, au mois échu et au réel des réservations.</li> <li>• Congé illimité déduit si respect d'un mois de préavis.</li> <li>• Maladie justifiée par certificat déduite après carence de 3 jours calendaire.</li> <li>• Hospitalisation justifiée par certificat, déduite sans carence.</li> </ul>

À la demande des parents, depuis janvier 2023, fin de la mensualisation (lissage de la facturation) au profit d'une facturation au réel des réservations. Cela permet à l'administration d'adapter sa réponse au plus près des besoins des parents.

## Continuité de services



- **Soutien et accompagnement à la parentalité**

- Coin lecture/jeux destiné aux familles avant la séparation ou lors des retrouvailles.
- Ateliers bien être GRATUIT (cours de Pilate, réflexologie plantaire).
- Temps d'échange avec la psychologue.
- Une présence permanente dans le bureau afin de proposer une disponibilité auprès des parents si nécessaire.
- Des échanges continus avec les familles.

- **Questionnaire de satisfaction**

L'enquête a été réalisé sur le mois de juin par les équipes de l'établissement

Les sondés approuvent à :



Pilates 2023 :

**51** passages

Rendez-vous

**psychologue 2023 :**

**8** demandes

Réflexologie 2023 :

**34** rendez-vous

**98%** des sondés

recommandent la crèche  
à un proche

## VIII. Entretien de la structure et des équipements

### 1) Contrôles réglementaires

06/01/2023  Contrôles jeux extérieurs.	26/06/2023  Contrôles électriques.	02/10/2023  Entretien de la hotte	02/11/2023  Contrôles extincteurs.
07/11/23  Contrôles Alarme/BAES / Désenfumage	10/11/2023  Exercices de confinement.	20/12/2023  Exercices d'évacuations.	00/00/2023  Entretien des appareils de cuisson

Entretien des appareils de cuisson **non réalisé en 2023** à la suite d'un défaut de contrat.  
(La situation a été régularisée dès janvier 24).

### 2) Maintenance des équipements

#### Entreprises de maintenance des équipements

Ventilation, chauffage/climatisation :	SPIE
Maintenance des jeux extérieurs :	ECOGOM
Espaces verts :	ESAT St Exupéry.
Alarme :	AFS
Appareil en leasing :	TECHNOWASH
Petits travaux :	CARI Service / petits artisans / Brigade IFAC

## IX. Perspectives 2024

L'année 2024 se projette autour de la définition des derniers axes que les professionnels ont souhaité inclure au projet pédagogique :



Elle va marquer également la réactivation de nos liens avec certains partenaires comme le RAHPE, le Foyer de l'Enfance ou « les Capitelles ».

Une volonté grandissante de s'inscrire dans la vie du quartier :

Participation au festival Fest'Hoche ou encore son embellissement par la mise en œuvre des travaux attendu dans la DSP.

## Conclusion

L'établissement n'échappe pas à la conjoncture difficile qui percute le secteur de la petite enfance :

- Le manque de professionnel sur le marché de l'emploi peut entraîner des fonctionnements en service dégradé.
- L'augmentation des charges administratives et financières impacte les propositions notamment des ateliers bien être.
- Les évolutions à découvrir via la COG (Évolution de la PSU, Service Publique Petite Enfance...).
- Les évolutions sociétales.
- ...

Le modèle opérationnel des Établissements Accueils des Jeunes Enfants doit se recréer, ensemble relevons le défi.

Car comme l'écrit Milena Agus dans l'ouvrage : « Quand le requin dort »

*« PAPA DIT QUE NOUS AVONS UNE FAUSSE IDEE DE LA STABILITE. QUE LA STABILITE POUR NOUS C'EST  
RESTER SANS BOUGER.*

*ALORS QU'ETRE STABLE C'EST ETRE STABLE DANS LE MOUVEMENT. »*

# ANNEXES

# Annexe 1 : Compte rendu des conseils de crèche

## Compte rendu du conseil de crèche :

Suzanne Crémieux 29/06/2023

**Présent :** Mr MESSIS – Mme TUPIN – Blachère – Mme DUVIVIER – Mr LEROY – Mme LE SAGERE – Mme COISNARD – Mme PROHIN (Villes de Nîmes) – Mr ROUECHE (IFAC – Suzanne Crémieux)

Début de réunion : 18h35

Fin de réunion : 20h

1

Dans un premier temps les parents délégués expriment leur pleine satisfaction de la qualité d'accueil qui est proposé aux enfants et aux familles et soulignent les compétences des professionnels qui composent les équipes.

Ensuite ils expriment des remarques pour améliorer la qualité du service et comprendre les besoins des familles :

### Sur le volet pédagogique :

Les délégués de parents relatent leur déception de voir l'activité musique animé par l'intervenant Marc CORNELISSEN s'arrêter en décembre.

Denis ROUECHE, explique que ce temps est organisé de la sorte pour plusieurs raisons :

- Le coût de l'intervention, qui, pour un intervenant de la qualité de Marc CORNELISSEN est important.
- La disponibilité de l'intervenant.
- Une volonté de notre part de varier les propositions.

Denis exprime également ne plus avoir de nouvel de cet intervenant alors qu'en temps normal ses interventions sont organisées en février pour la rentrée.

De ce fait il espère que l'intervention aura encore lieu à la rentrée.

### Sur le volet amélioration du service rendu aux familles :

Les délégués remontent 3 points du règlement de fonctionnement qui les mettent en difficultés.

#### 1 - Le délai de prévenance pour poser des congés est trop long :

Peu de catégories professionnelles ont la possibilité de pouvoir poser des congés avec une validation hiérarchique qui arrive si tôt. Proposition : un délai de 15 jours correspondant plus à la réalité de notre société actuelle.

Certaines familles font le choix de mettre leur enfant en garde (sur des temps plus courts) alors qu'ils ont eu une journée de repos où il pourrait profiter de leur enfant.

Denis ROUECHE, explique que le délai de prévenance annoncé dans le règlement de fonctionnement est de 3 mois, cependant la structure applique actuellement un délai de 1 mois afin d'amortir le changement de cadre qui était de 15 jours pour l'année 2022-2023.

#### 2 - Les contraintes horaires d'un accueil fermé entre 9h30 - 16h30 :

Inacceptable. Si les familles comprennent qu'il y a bien des contraintes institutionnelles qui permettent le bon déroulement d'une journée en crèche. Elles expriment le fait que cette plage horaire est bien trop large : « Elle réduit la possibilité de profiter de SON enfant. »

### 3 – Problème de Facturation :

Les parents délégués pointent beaucoup d'erreurs de facturations sur la période de septembre à janvier. Ils trouvent également que les délais pour traitement des avoirs est trop long.

Cependant ils notent une amélioration nette dans la justesse des factures et le traitement des avoirs.

Denis ROUECHE exprime que l'appropriation du nouveau logiciel est longue et crée des difficultés non envisagées. En améliorant notre compréhension du logiciel, on améliore nos process et par conséquent la justesse du traitement administratif. C'est pourquoi, les parents notent une amélioration. L'équipe encadrante continue d'essayer de faire au mieux pour améliorer le traitement de ces situations

### 4 - Le pointage tablette :

2

Les parents expriment leur difficulté vis-à-vis du système de pointage de la tablette. Ils se situent à plusieurs niveaux :

- **Niveau manipulation :**

Taper un code, des validations, sur plusieurs boutons, n'est pas facilitant quand vous avez un enfant en bas âges dans les bras.

Cette manipulation est également complexe pour des générations de grands parents ou autres personnes pas forcément à l'aise avec ces technologies.

Denis ROUECHE signifie qu'il existe des solutions de pointage tablette via des codes-barres ou des flash code. Seulement il ne sait pas si ces solutions sont possibles via notre logiciel et si elles apporteraient une amélioration notable.

- **Niveau de l'équité :**

Si les parents comprennent l'intérêt de pointer en arrivant et en repartant. Ils trouvent injuste que soit facturé le temps qu'ils ont pris à habiller leurs enfants pour sortir. Cette problématique est d'autant plus importante que l'enfant est petit.

Ils soulignent également que la 1/2h facturée pour 1 minute dépassement, est vécu comme abusif au regard :

- De la remarque faite au-dessus sur le temps d'habillage.
- Des difficultés de stationnement dans le quartier.
- Du temps d'attente dans l'espace de vie dans la situation où beaucoup de parents récupèrent leur enfant.

De ce fait certaines familles ont exprimé aux parents délégués en arrivant à raccourcir le temps des transmissions et de relation à l'équipe à chaque fois qu'ils sont conscients que l'horloge tourne en leur défaveur. D'autres font le choix de « tricher » volontairement en pointant à l'arrivée le soir et non en repartant.

Pour avancer sur cette problématique, les parents présentent 4 pistes de réflexion :

1. Une contractualisation au 1/4h.
2. Une facturation complémentaire à la minute.
3. Une tolérance d'un temps défini par l'IFAC sur l'ensemble de la journée (type 10minutes de dépassement sur la journée (ex : 3 le matin et 4 le soir = 0 suppléments)).
4. Une tolérance fixe le matin et le soir (exemple 5 minutes de dépassement autorisé le matin + 5 minutes de dépassement autorisé le soir)

## Sur le volet communication

Les parents regrettent que seule une communication orale et un accompagnement individuel ai été faits autour du fonctionnement des tablettes et des règles qui les régissent. Même si ce temps s'est déroulé sur 1 semaine pleine, beaucoup d'individus non présents sont passés à côté.

Ils proposent qu'un écrit soit réalisé pour accompagner toutes les familles.

Denis ROUECHE exprime porter toute la responsabilité de cette situation, lui-même découvrant l'outil tablette, il n'avait qu'un objectif en tête les mettre en fonctionnement en oubliant un principe de base : créer en amont des outils de communication.

3

Cet écrit est une évidence et nous mettrons tout en place pour qu'il soit opérationnel au plus tard à la rentrée.

## Sur le volet sécurité

### 1. La porte d'entrée :

Les parents ont remarqué que la porte est ouverte en continue depuis plusieurs jours (« à la suite d'une panne »). Ils demandent quelles sont les décisions qui ont été prise pour garantir la sécurité de la crèche et quand cette panne sera réglée.

Certains parents se souviennent que ce type de problème a déjà eu lieu dans le passé et qu'ils avaient fallu que les parents se fâchent pour voir des solutions arriver.

### 2. Problème de vitesse dans le quartier.

Les parents signalent que depuis les gros travaux réalisés sur la voirie du quartier le carrefour devant la crèche est devenu dangereux avec une augmentation de voiture qui se croisent.

Ils expriment également leur inquiétude vis-à-vis de la vitesse de certain véhicule arrivant de la rue BONFA et demande l'installation d'un ralentisseur ou d'une autre solution qui sécuriserait l'espace pour les parents.

Mme Aurélie PROHIN explique aux parents comment et où faire remonter cette problématique afin qu'elle soit entendue par les services de la municipalité en charge de ces dossiers.

Pour conclure, les participants regrettent l'absence d'un membre de l'IFAC à ce premier temps de rencontre avec les parents délégués concernant le bilan de cette première année de fonctionnement.

N'ayant pas l'information au moment de la réunion, il est important de partager le fait que Sandrine KURZANSKI coordinatrice petite enfance de l'IFAC à envoyer un mail le soir même pour expliquer son absence du d'une présence sur une autre réunion.

# Compte rendu du conseil de crèche :

Suzanne Crémieux 06/12/2023

**Présent :** M. MESSIS – Mme TUPIN – Mme SAINT JULIAN – Mme LUDENA – M. LEROY – Mme LE SAGERE – Mme TALLEU – Mme PROHIN (Villes de Nîmes) – Mme KURZANSKI (IFAC) – M. ROUECHE (IFAC – Suzanne Crémieux)

Début de réunion : 18h35

Fin de réunion : 20h20

1

Dans un premier temps M. ROUECHE présente un point autour des questions soulevées au conseil de crèche du 29/06/2023. Lors de ces échanges les délégués de parents intègrent de nouveaux thèmes.

## Sur le volet pédagogique :

Les délégués considèrent la question autour de l'intervenant musique comme close et disent leur satisfaction de voir l'intervenant reconduit sur l'année 2023. Ils apprécient de savoir que malgré son départ en retraite ce dernier restera actif au sein de la crèche Suzanne Crémieux en 2024.

## Sur le volet amélioration du service rendu aux familles :

### 1 - Le délai de prévenance pour poser des congés est trop long : (À suivre)

Les délégués entendent les arguments en faveur d'un préavis de 1 mois, ils demandent la mise en place d'une information récurrente par mail afin de rappeler aux parents l'urgence de se positionner à l'approche de la date butoir.

Ils précisent également que la réduction du préavis à une période plus courte reste pour certaines familles une demande active.

**Réponse :** il y a une vraie volonté de la part de la direction de la crèche d'envoyer des mails en amont pour alerter les parents (comme cela a été fait pour les vacances de la Toussaint), cependant comme pour les parents il arrive à la direction de la crèche de rater la date butoir de ce rappel.

Familles et direction de la crèche essayeront de gagner en efficacité dans le respect du préavis pour transmettre en direction de l'autre une information aux congés dans le délai imparti.

### 2 - Le délais de carence maladie de 3 jours : (Nouveau)

Les délégués de parents expriment leur incompréhension autour de cette règle.

**Réponse :** La règle est définie par la CAF. En voici l'extrait :

" LES RÈGLES APPLICABLES CONCERNANT LES DEDUCTIONS POUR MALADIES :

« En cas de maladie de l'enfant, le 1er jour d'absence et les 2 jours calendaires qui suivent sont dus par la famille »."

Le 1er jour d'absence s'entend comme le premier jour d'absence de l'enfant sur la structure compte tenu des réservations du contrat d'accueil passé avec la famille.

**Exemple :** un enfant est malade à compter du lundi

Le contrat passé avec la famille prévoit un accueil : les mercredi, jeudi et vendredi.

Le 1er jour d'absence sur la structure est donc le mercredi et les deux jours calendaires qui suivent jeudi et vendredi.

La déduction intervient donc à compter du mercredi suivant.

### 3 – Les contraintes horaires d'un accueil fermé entre 9h30 – 16h30 : (Clôturé)

Pour donner suite à cette demande, Mme KURZANSKI (IFAC) et M. PEIRERA (Service petite enfance de la mairie de Nîmes) ont collaboré à améliorer le règlement de fonctionnement. Ainsi la notion « d'obligation » a été changée en « recommandation ».

Recommandation portée par les responsables de la crèche afin d'aider chaque enfant à structurer des repères forts et prendre une place pleine et entière dans la relation à l'autre.

Les délégués donnent leur contentement à ces nouvelles dispositions.

### 4 – Problème de Facturation : (Clôturé)

Les parents délégués expriment une véritable amélioration autour de ce sujet et considèrent cette problématique comme réglée.

2

### 5 - Le pointage tablette :

Les parents expriment leurs difficultés vis-à-vis du système de pointage de la tablette. Elles se situent à plusieurs niveaux :

- **Niveau manipulation : (À suivre)**

Taper un code, des validations, sur plusieurs boutons, n'est pas facilitant quand vous avez un enfant en bas âges dans les bras.

Cette manipulation est également complexe pour des générations de grands-parents ou autres personnes pas forcément à l'aise avec ces technologies.

Il est également remonté qu'après avoir pointé sur le bouton « Arrivée » ou « Départ », il est souvent oublié d'appuyer sur « pointage » pour valider l'ensemble de la saisie. (Nouveau)

**Réponse :** L'idée évoquée lors du conseil de crèche du 29/06/2023, consistant à réfléchir à des solutions de pointage tablette via des codes-barres ou des flashes code n'a pas été traitée. En attendant comme proposé par les parents, une signalétique rappelant ces points sera mise en place.

- **Niveau de l'équité : (À suivre)**

La question de la mise en place d'une tolérance d'un temps défini par l'IFAC sur l'ensemble de la journée (type 10minutes de dépassement sur la journée (ex : Arriver 3 min avant le matin et partir 4 min plus tard le soir = 0 supplément). Est présenté une nouvelle fois par les délégués.

**Réponse :** Il apparait dans le règlement CAF, qu'une demi-heure entamée et une demi-heure due. Cependant nous questionnerons quand même le contrôleur CAF sur le sujet afin d'évaluer la possibilité d'une évolution.

### 6 – Le rangement des poussettes : (Nouveau)

Beaucoup de poussettes ne sont pas rangées par les parents qui les positionnent proches des escaliers alors que de la place existe au fond de l'espace poussette. Ceci entraîne des difficultés de rangement et de circulation pour ceux qui arrivent en dernier.

**Réponse :** Après avoir identifié les parents qui laissent leur poussette volontairement au plus proche alors qu'il y a de la place au fond, une information individuelle sera communiquée aux parents concernés afin de réguler cette situation.

## Sur le volet communication

1. **Mise en place d'une information claire sur l'utilisation de la tablette et les règles qui y incombent. (Clôturé)**  
Les parents considèrent l'information mail + affichage du protocole comme aboutie.
2. **Mise en place d'une information redondante pour accéder chaque fois que nécessaire aux points clés du règlement (Congé - Carence maladie - Rupture de contrat - Modification de contrat...) (Nouveau)**

**Réponse :** La proposition faite d'intégrer, dans la signature des mails crèche, un lien d'accès au site de la crèche qui lui-même permettra d'orienter vers ces points de règlement est prise en considération.

Comme la proposition de glisser à chaque renouvellement de contrat, une liste de QR CODE renvoyant aux points les plus importants du règlement faciliteraient l'accès à ces points.

3

## Sur le volet sécurité

1. **La porte d'entrée : (Clôturé)**

Les parents apprécient le nouveau dispositif. En revanche, ils signifient leur colère quant au temps de traitement de cette problématique et disent être « surpris et choqué des 6 longs mois d'attente pour la réparation de la porte d'entrée. S'agissant de la première grande décision/ intervention à prendre pour le nouveau gestionnaire, ce temps d'attente très long pour une intervention portant pourtant sur de la sécurité n'augurait rien de positif sur des prochaines interventions moins importantes.

Nous avons, un sentiment partagé par tous que sans la vigilance attentat de fin octobre, la porte ne serait toujours pas réparée... »

**Réponse :** Le traitement de cette situation a été trop longue c'est une évidence. Il s'explique entre autres par la difficulté de trouver des artisans, des ruptures de stock de matériel.... Toutefois, nous reconnaissons que le temps de traitement de ce dossier a été bien trop long. Nous entendons et comprenons la colère suscitée par cette situation.

2. **Problème de vitesse dans le quartier. (À suivre)**

Mme Aurélie PROHIN explique aux parents qu'elle va organiser une réunion de quartier autour de ce point de sécurité. Qui est resté sans réponse à ce jour. Les délégués de parents y seront invités.

*Voici une proposition de solution de la part de la crèche qui semble pertinente. Aux délégués de voir s'ils souhaitent s'en saisir et la proposer à la mairie lors de la réunion de quartier par exemple.*



Installer un stop au niveau du trait rouge.

Faire disparaître le stop au niveau du trait bleu.

### En conclusion :

Les parents délégués expriment leur pleine satisfaction de la qualité de l'accueil qui est proposé aux enfants et aux familles et soulignent les compétences des professionnels qui composent les équipes.

L'IFAC et la direction de Crémieux remercient une nouvelle fois les parents pour leur engagement dans l'amélioration du service proposé, ainsi que pour la qualité de leur proposition. Nous remercions également Mme PROHIN pour sa présence et sa prise en compte de la parole des parents, ainsi que son regard sur la qualité du service rendu aux familles.

## **Annexe 2 : Analyses bactériologiques**

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**  
3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

ABIPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: abioc@qualtech-groupe.com  
web: http://www.qualtech-groupe.com

## RAPPORT D'ESSAI

**Amendement au dossier**  
2023.03.28.0097.0003

Annule et remplace le rapport d'essai  
"N° Dossier 2023.03.28.0097.0003"  
qui est à **détruire**.

Identification de l'échantillon : **MEDAILLONS DE MERLU BLANC DU CAP MSC**  
Fournisseur : **PASSION FROID POMONA**  
Heure de Prélèvement : **9H24**  
Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE NEGATIF**  
Numéro de lot : **FV4234**  
Température du meuble : **-21 °C**  
Analyses à réaliser : **ARET5BLOC**  
N° d'agrément : **ES1213421POCE**  
DLC/DDM : **30/09/2024**

Prise en charge :  
Code analytique : **ARET5FILET**  
Prélèvement : **AGROBIO (PAILLET Freddy)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **26/04/2023 (-18 °C)**  
Date (température) de réception : **27/04/2023 (2.8 °C)**  
Date de mise en analyse : **28/04/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**  
**30000 NIMES**

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres recherchés (Méthodes)	Critères	Résultats
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 1 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 108,6 g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 2 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 112,1 g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 3 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 112,6 g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 4 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 116,0 g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 5 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 116,9 g</b>

**Conclusion :**  
Au vu des critères mentionnés, la qualité physico-chimique est : **CONFORME**

**Remarques :**  
Analyse faite sur 566,2 g. Résultat par kilo de filet de poisson = 0 arête. Critère (CODEX STAN 165-1989) : 1 arête de longueur 10 mm ou plus. Modification du rapport d'essai pour rectification du format d'édition.

Validé le **4 mai 2023**  
**Géraldine GASC**  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste



ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

### N° Dossier

2023.10.16.0035.0002

Identification de l'échantillon : **AIGUILLETTE DE POULET**

Conditionnement : **CASSEROLE**

Date de fabrication : **12/12/2023**

Heure de Prélèvement : **9H45**

Lieu de Prélèvement : **PREPARATION CHAUDE FEU**

Température du meuble : **80.0 °C**

Analyses à réaliser : **SA\_7.1**

Prise en charge :

Code analytique : **SA\_7.1**

Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **12/12/2023 (87.5 °C)**

Date (température) de réception : **13/12/2023 (3 °C)**

Date de mise en analyse : **13/12/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	300 000	<b>6 000 ne (&lt; 8 000)</b>
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	<b>&lt; 10</b>
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	30	<b>&lt; 10</b>

Source des critères: Critères issus de l'avis de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **20 décembre 2023**

**Géraldine GASC**  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.

Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).

Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-6955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.

Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: abioc@qualtech-groupe.com  
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

### N° Dossier

2023.10.16.0035.0004

Identification de l'échantillon : **DOS DE COLIN D ALASKA SANS PEAU SANS ARETES  
CONGELES**

Fournisseur : **PRO A PRO**

Heure de Prélèvement : **9H52**

Lieu de Prélèvement : **SACHET PLASTIQUE VRAC CARTON FOURNISSEUR  
ARMOIRE NEGATIVE**

Numéro de lot : **2305223072423009J**

Température du meuble : **-18.0 °C**

Agrément : **CHINE**

Analyses à réaliser : **F6R1**

Marque : **ALPHA BAY**

DLC/DDM : **31/07/2025**

Prélèvement dans son conditionnement **OUI**  
d'origine :

Prise en charge :

Code analytique : **F6R1**

Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **12/12/2023 (-18.0 °C)**

Date (température) de réception : **13/12/2023 (3 °C)**

Date de mise en analyse : **13/12/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 100
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté
Dénombrement de Listeria monocytogenes UFC / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

Source des critères: critères issus des recommandations de la fédération du commerce et de la distribution - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **20 décembre 2023**

Géraldine GASC  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.

Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).

Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-6955, disponible sur www.cofrac.fr), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.

Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

ABIPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: abioc@qualtech-groupe.com  
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.10.16.0036.0001

Identification de l'échantillon : **PLANCHE A DECOUPE BLANCHE**

Heure de Prélèvement : **9H25**

Lieu de Prélèvement : **PLONGE**

Date de nettoyage : **14/11/2023**

Analyses à réaliser : **API\_PSUL**

Prise en charge :

Code analytique : **API\_PSUL**

Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **14/11/2023 (°C)**

Date (température) de réception : **15/11/2023 (2 °C)**

Date de mise en analyse : **15/11/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES**

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> / chiffonnette (AES 10/03 - 09/00*)	Non Détecté	<b>Non Détecté</b>

Source des critères: - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

**Conclusion :**

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **20 novembre 2023**

**Géraldine GASC**  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.

Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).

Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-6955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.

Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

ABIPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: abioc@qualtech-groupe.com  
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

### N° Dossier

2023.10.16.0036.0002

Identification de l'échantillon : **NAVET CUIT**  
Conditionnement : **CASSEROLE**  
Date de fabrication : **14/11/2023**  
Heure de Prélèvement : **9H23**  
Lieu de Prélèvement : **PREPARATION CHAUDE**  
Température du meuble : **80.0 °C**  
Analyses à réaliser : **SA\_7.1b**

Prise en charge :  
Code analytique : **SA\_7.1b**  
Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**  
Date (température) de prélèvement : **14/11/2023 (75.8 °C)**  
Date (température) de réception : **15/11/2023 (2 °C)**  
Date de mise en analyse : **15/11/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**  
**30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	300 000	< 2 000
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

Source des critères: Critères issus de favis de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 20 novembre 2023

Géraldine GASC  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.

Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).

Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-6955, disponible sur www.cofrac.fr), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.

Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

ABIPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

### N° Dossier

2023.10.05.0141.0002

Identification de l'échantillon : **MIXE CAROTTE POTIRON POMME DE TERRE**

Conditionnement : **PLAT VERRE**

Date de fabrication : **24/10/2023**

Heure de Prélèvement : **10H12**

Lieu de Prélèvement : **ARMOIRE CHAUD PREPARATION CHAUDE**

Température du meuble : **85.0 °C**

Analyses à réaliser : **SA\_7.1b**

Prise en charge :

Code analytique : **SA\_7.1b**

Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **24/10/2023 (65.6 °C)**

Date (température) de réception : **25/10/2023 (3.7 °C)**

Date de mise en analyse : **25/10/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**

**30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	300 000	<b>30 000</b>
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	<b>&lt; 10</b>
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	30	<b>&lt; 10</b>
Bacillus cereus présomptif à 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	100	<b>&lt; 100</b>

Source des critères: Critères issus de favis de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 30 octobre 2023

**Sophie CASTERAN**  
Chargée de validation




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.

Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).

Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-6955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.

Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
644 10 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2023.10.05.0141.0001

### API RESTAURATION DR LANGUEDOC

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

Identification de l'échantillon : **TARTELETTE OIGNONS**  
Conditionnement : **BAC GASTRONOME INOX**  
Date de fabrication : **24/10/2023**  
Heure de Prélèvement : **10H02**  
Lieu de Prélèvement : **PREPARATION CHAUDE FOUR**  
Température du meuble : **104.0 °C**  
Analyses à réaliser : **SA\_7.1b**

Prise en charge :  
Code analytique : **SA\_7.1b**  
Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**  
Date (température) de prélèvement : **24/10/2023 (80.5 °C)**  
Date (température) de réception : **25/10/2023 (3.7 °C)**  
Date de mise en analyse : **25/10/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**  
**30000 NIMES**

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	300 000	< 2 000
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

Source des critères: Critères issus de l'avis de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

#### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**  
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 30 octobre 2023

**Sophie CASTERAN**  
Chargée de validation




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.  
Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).  
Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-8955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.  
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.  
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
644 10 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

### N° Dossier

2023.10.05.0141.0002

Identification de l'échantillon : **MIXE CAROTTE POTIRON POMME DE TERRE**

Conditionnement : **PLAT VERRE**

Date de fabrication : **24/10/2023**

Heure de Prélèvement : **10H12**

Lieu de Prélèvement : **ARMOIRE CHAUD PREPARATION CHAUDE**

Température du meuble : **85.0 °C**

Analyses à réaliser : **SA\_7.1b**

Prise en charge :

Code analytique : **SA\_7.1b**

Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **24/10/2023 (65.6 °C)**

Date (température) de réception : **25/10/2023 (3.7 °C)**

Date de mise en analyse : **25/10/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	300 000	<b>30 000</b>
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	<b>&lt; 10</b>
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	30	<b>&lt; 10</b>
Bacillus cereus présomptif à 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	100	<b>&lt; 100</b>

Source des critères: Critères issus de l'avis de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **30 octobre 2023**

**Sophie CASTERAN**  
Chargée de validation




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.  
Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).

Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-8955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.

Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

**Après nettoyage**, laisser sécher sur un égouttoir à l'abri des souillures et des éclaboussures ou sécher à l'aide de papier à usage unique.

Attention à ne jamais laisser sécher les planches collées entre elles ou empilées. Les planches sont stockées de préférence sur la tranche afin d'éviter une stagnation de l'humidité propice au développement des germes.

Ranger le matériel en armoire réfrigérée ou sur des étagères situées en zone propre. Eviter le stockage en zone sale et sous les plans de travail.

Filmer la planche après chaque usage afin de la protéger des contaminations extérieures jusqu'à la prochaine utilisation.

#### ACTIONS CORRECTIVES SUR SITE

--

Validé par <b>yann lamielle</b> Le <b>09/10/2023</b>	Signature Chef de Secteur :
---	-----------------------------

N° prélèvement 2023.07.25.0103.0002 **PLANCHE A DECOUPER BLANCHE**prélevé le 19/09/2023 Lieu **PLONGE**

N° Gestion : 62003 IFAC CRECHE SUZANNE CREMIEUX - CRECHE SUZANNE CREMIEUX

Chef de secteur : S0625 Xavier AULOMBARD

Languedoc Roussillon

**RESULTATS**

LCOLI Coliformes UFC / lame	> 100
LFAM Flore totale UFC / lame	> 100

**INTERPRETATION**Analyse des causes :

Planche à découper dont le nettoyage et la désinfection n'ont pas été effectués ; le cas échéant, nettoyage et désinfection dont la maîtrise est insuffisante.

Stockage avec re-contamination.

Etat vétuste ou dégradé des planches.

**ACTIONS CORRECTIVES**Bonnes pratiques à l'utilisation :

**Respecter une phase de nettoyage lors de la transformation de produits de famille différente** (fromage, charcuteries, légumes...) afin de limiter les contaminations croisées

**Il n'est pas recommandé l'usage de planche en bois.** Celles-ci absorbent les souillures ainsi que les produits chimiques .

**Vérifier l'état des planches.** Dès lors qu'elles présentent de nombreux sillons, elles doivent être rabotées ou remplacées car ce sont autant de zones pour lesquelles le nettoyage et la désinfection sont difficiles (zones propices au développement des germes).

Bonnes pratiques au nettoyage et à la désinfection :

**Le nettoyage et la désinfection peuvent s'effectuer en plonge manuelle en respectant les consignes d'utilisation, à savoir :** respect du dosage, respect du temps de contact, respect de la température de l'eau : lavage > 55°C, rinçage > 80°C, action mécanique suffisante pour éliminer la totalité des souillures

**En lave-vaisselle,** s'assurer de l'élimination des souillures en bac de pré lavage et veiller au bon fonctionnement du matériel : arrivée produit, dosage, température de l'eau, temps de cycle et l'état de séchage. **Si nécessaire faire intervenir une société de maintenance.**

Bonnes pratiques au stockage :

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
644 10 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.07.25.0103.0001

### API RESTAURATION DR LANGUEDOC

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

Identification de l'échantillon: **PUREE DE COURGETTES POMMES DE TERRE**

Conditionnement: **BAC GASTRONORME INOX**

Date de fabrication: **19/09/2023**

Heure de Prélèvement: **9H22**

Lieu de Prélèvement: **PREPARATION CHAUDE**

Température du meuble: **85.0 °C**

Analyses à réaliser: **SA\_7.1b**

Prise en charge:

Code analytique: **SA\_7.1b**

Prélèvement: **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**

Transport: **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement: **19/09/2023 (64.8 °C)**

Date (température) de réception: **20/09/2023 (2.5 °C)**

Date de mise en analyse: **20/09/2023**

Site de prélèvement: **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	300 000	< 2 000
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

Source des critères: Critères issus de l'avis de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **25 septembre 2023**

Géraldine GASC  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.  
Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).

Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-8955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.

Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
644 10 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**  
3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.07.25.0103.0002

Identification de l'échantillon: **PLANCHE A DECOUPER BLANCHE**

Heure de Prélèvement: **9H03**

Lieu de Prélèvement: **PLONGE**

Date de nettoyage: **19/09/2023**

Analyses à réaliser: **API\_LS**

Prise en charge:

Code analytique: **API\_LS**

Prélèvement: **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**

Transport: **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement: **19/09/2023 (°C)**

Date (température) de réception: **20/09/2023 (2.5 °C)**

Date de mise en analyse: **20/09/2023**

Site de prélèvement: **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES**

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Flore totale UFC / lame (Lame de surface)	25	> 100
Coliformes UFC / lame (Lame de surface)	< 1	> 100

Source des critères: - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

#### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **NON SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **25 septembre 2023**

Géraldine GASC  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.  
Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).  
Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-8955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.  
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
644 10 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2023.08.17.0096.0001

### API RESTAURATION DR LANGUEDOC

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

Identification de l'échantillon: **FROMAGE BLANC**

Conditionnement: **SAUT INOX**

Date de fabrication: **19/09/2023**

Heure de Prélèvement: **9H20**

Lieu de Prélèvement: **ARMOIRE REFRIGEREE PREPARATION CHAUDE**

Température du meuble: **5.0 °C**

Analyses à réaliser: **SA\_9.3**

Prise en charge:

Code analytique: **SA\_9.3**

Prélèvement: **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**

Transport: **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement: **19/09/2023 (9H19 °C)**

Date (température) de réception: **20/09/2023 (2.5 °C)**

Date de mise en analyse: **20/09/2023**

Site de prélèvement: **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	3 000 000	<b>&lt; 20 000</b>
Rapport Micro-organismes aérobies à 30°C / Bactéries lactiques à 30°C (Calcul)	100	<b>Non calculé</b>
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	<b>&lt; 10</b>
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	<b>&lt; 10</b>
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	<b>Non Détecté</b>
Bactéries lactiques à 30°C UFC / g (NF ISO 15214 (ensemencement en spirales)*)	-	<b>&lt; 2 000</b>

Source des critères: Critères issus de l'avis de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **28 septembre 2023**

**Sophie CASTERAN**  
Chargée de validation




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.  
Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).

Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-8955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.

Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
644 10 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

### N° Dossier

2023.08.17.0096.0002

Identification de l'échantillon : **BETTERAVE ROUGE**

Conditionnement : **CUL DE POULE INOX**

Date de fabrication : **19/09/2023**

Heure de Prélèvement : **9H18**

Lieu de Prélèvement : **9H17**

Température du meuble : **5.0 °C**

Analyses à réaliser : **SA\_5.2dL**

Prise en charge :

Code analytique : **SA\_5.2bdL**

Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **19/09/2023 (9.5 °C)**

Date (température) de réception : **20/09/2023 (2.5 °C)**

Date de mise en analyse : **20/09/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Bacillus cereus présomptif à 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	1 000 000	220 000
Rapport Micro-organismes aérobies à 30°C / Bactéries lactiques à 30°C (Calcul)	100	Non calculé
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté
Dénombrement de Listeria monocytogenes UFC / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10
Bactéries lactiques à 30°C UFC / g (NF ISO 15214 (ensemencement en spirales)*)	-	1 800 ne

Source des critères: - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **28 septembre 2023**

**Sophie CASTERAN**  
Chargée de validation




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.  
Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).

Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-8955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.

Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
644 10 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

**RAPPORT D'ESSAI**

**N° Dossier**  
2023.08.17.0096.0003

Identification de l'échantillon : **PLEIN FILET DE COLIN ALASKA SURGELE SANS  
ARETE**

Fournisseur : **POMONA PASSION FROID**  
Heure de Prélèvement : **9H01**  
Lieu de Prélèvement : **SACHET PLASTIQUE CARTON FOURNISSEUR  
CONGELATEUR**  
Numéro de lot : **POM47735**  
Température du meuble : **-21.0 °C**  
Analyses à réaliser : **ARET5FILET**  
Marque : **BEAUFORT**  
N° d'agrément : **370002928**  
DLC/DDM : **28/02/2025**

Prise en charge :  
Code analytique : **ARET5FILET**  
Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**  
Date (température) de prélèvement : **19/09/2023 (-21.0 °C)**  
Date (température) de réception : **20/09/2023 (2.5 °C)**  
Date de mise en analyse : **20/09/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES**

**COMPTE-RENDU D'ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres recherchés (Méthodes)	Critères	Résultats
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 1 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 93,8 g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 2 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 89,7 g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 3 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 92,5 g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 4 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 105,1 g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 5 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 90,4 g</b>

**Conclusion :**

Au vu des critères mentionnés, la qualité physico-chimique est : **CONFORME**

**Remarques :**

Analyse faite sur 471,5 g. Résultat par kilo de filet de poisson = 0 arête. Critère (CODEX STAN 165-1989) : 1 arête de longueur 10 mm ou plus

Validé le **28 septembre 2023**

**Sophie CASTERAN**  
Chargée de validation



ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: abioc@qualtech-groupe.com  
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**  
3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.06.07.0053.0001

Identification de l'échantillon : RIZ ETUVE INDICA BIO

Fournisseur : PRO A PRO

Heure de Prélèvement : 9H35

Lieu de Prélèvement : SACHET PLASTIQUE FOURNISSEUR RESERVE SECHE

Numéro de lot : 2303099

Température du meuble : 20.0 °C

Agrément : PAKISTAN

Analyses à réaliser : F2API\_5

Marque : VIVIEN PAILLE

DLC/DDM : 25/05/2025

Prélèvement dans son conditionnement d'origine : OUI

Prise en charge :

Code analytique : F2API\_5

Prélèvement : AGROBIO (LECROSNIER Olivier)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 18/07/2023 (20.0 °C)

Date (température) de réception : 19/07/2023 (2.8 °C)

Date de mise en analyse : 19/07/2023

Site de prélèvement : CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC/ g (NF EN ISO 4833-1 (Oct 2013)*)	50 000	9 100
Escherichia coli UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Bacillus cereus présomptifs 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	1 000	< 100
Levures UFC / g (Méthode interne (YGC))	5 000	100 ne (< 400)
Moisissures UFC / g (Méthode interne (YGC))	5 000	100 ne (< 400)
Dénombrement de levures et moisissures UFC / g (NF ISO 21527-2*)	-	200 ne
Salmonelles / 25g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté	Non Détecté

Source des critères: - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

#### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 25 juillet 2023

**Géraldine GASC**  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire. Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe.  
Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-0905, disponible sur www.cofrac.fr), selon la méthode  
informe LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.  
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.  
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la  
Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce  
rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par  
l'accréditation.

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: abioc@qualtech-groupe.com  
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**  
3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.06.07.0053.0003

Identification de l'échantillon : **PASTEQUE NATURE**

Date de fabrication : **18/07/2023**  
Heure de Prélèvement : **9H25**  
Lieu de Prélèvement : **ARMOIRE REFRIGEREE PREPARATION CHAUDE**  
Température du meuble : **4.0 °C**  
Analyses à réaliser : **SA\_3.1**

Prise en charge :  
Code analytique : **SA\_3.1**  
Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**  
Date (température) de prélèvement : **18/07/2023 (12.6 °C)**  
Date (température) de réception : **19/07/2023 (2.8 °C)**  
Date de mise en analyse : **19/07/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**  
**30000 NIMES**

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	50 000 000	<b>&lt; 20 000</b>
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	50	<b>&lt; 10</b>
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	<b>&lt; 10</b>
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	<b>Non Détecté</b>

Source des critères: - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

#### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**  
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 21 juillet 2023

**Sophie CASTERAN**  
Chargée de validation




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire. Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe. Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n°1-4955, disponible sur www.cofrac.fr), selon la méthode interne LOGINS/013 pour les produits alimentaires ou LOGINS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.  
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: abioc@qualtech-groupe.com  
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**  
3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.04.07.0048.0002

Identification de l'échantillon : **TOMATE HUILE D OLIVE**  
Conditionnement : **BOL PLASTIQUE ROUGE**  
Date de fabrication : **20/06/2023**  
Heure de Prélèvement : **9H31**  
Lieu de Prélèvement : **ARMOIRE REFRIGEREE PREPARATION CHAUDE**  
Température du meuble : **2.0 °C**  
Analyses à réaliser : **SA\_5.3.2dL**

Prise en charge :  
Code analytique : **SA\_5.3.2dL**  
Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**  
Date (température) de prélèvement : **20/06/2023 (3.6 °C)**  
Date (température) de réception : **21/06/2023 (4 °C)**  
Date de mise en analyse : **21/06/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**  
**30000 NIMES**

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	50 000 000	< 20 000
Rapport Micro-organismes aérobies à 30°C / Bactéries lactiques à 30°C (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté
Dénombrement de Listeria monocytogenes UFC / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10
Bactéries lactiques à 30°C UFC / g (NF ISO 15214 (ensemencement en spirales)*)	-	< 20 000

Source des critères: - < ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

#### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**  
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 27 juin 2023

**Géraldine GASC**  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste



Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire. Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe. Le prélèvement des échantillons est sous-traité au laboratoire AGROBIO (groupe Qualtech).  
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.  
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

Arzacq, le 27 juin 2023

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: abioc@qualtech-groupe.com  
web: http://www.qualtech-groupe.com

## API RESTAURATION DR LANGUEDOC

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier  
2023.04.07.0048.0003

Identification de l'échantillon : **DOS DE COLIN ALASKA SURGELE SANS ARRETES**  
Fournisseur : **POMONA**  
Heure de Prélèvement : **9H34**  
Lieu de Prélèvement : **SACHET PLASTIQUE BLEU CARTON FOURNISSEUR**  
Numéro de lot : **POM47775**  
Température du meuble : **-20.0 °C**  
Analyses à réaliser : **ARET5FILET**  
Marque : **BEAUFORT**  
N° d'agrément : **210002955**  
DLC/DDM : **28/02/2025**

Prise en charge :  
Code analytique : **ARET5FILET**  
Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**  
Date (température) de prélèvement : **20/06/2023 (-20.0 °C)**  
Date (température) de réception : **21/06/2023 ( )**  
Date de mise en analyse : **22/06/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**  
**30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres recherchés (Méthodes)	Critères	Résultats
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 1 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 127g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 2 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 93.4g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 3 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 97.4g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 4 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 99.2g</b>
Contrôle poisson "Qualité sans arêtes" - Filet 5 (Contrôle métrologique)	-	<b>Absence - 95.2g</b>

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité physico-chimique est : **CONFORME**

### Remarques :

Analyse faite sur 512,2 g. Résultat par kilo de filet de poisson = 0 arête. Critère (CODEX STAN 165-1989).

Validé le 27 juin 2023  
Géraldine GASC  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste



ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: abioc@qualtech-groupe.com  
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**  
3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.04.07.0048.0001

Identification de l'échantillon : **COQUILLETTE**  
Conditionnement : **ECUMOIRE**  
Date de fabrication : **20/06/2023**  
Heure de Prélèvement : **9H30**  
Lieu de Prélèvement : **PREPARATION CHAUDE**  
Température du meuble : **20.0 °C**  
Analyses à réaliser : **SA\_7.1b**

Prise en charge :  
Code analytique : **SA\_7.1b**  
Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**  
Date (température) de prélèvement : **20/06/2023 (63.9 °C)**  
Date (température) de réception : **21/06/2023 (4 °C)**  
Date de mise en analyse : **21/06/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**  
**30000 NIMES**

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)**)	300 000	< 2 000
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

Source des critères: Critères issus de l'avis de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

#### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**  
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 27 juin 2023  
**Géraldine GASC**  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire. Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe. Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-6956, disponible sur www.cofrac.fr), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.  
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire Abioc est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.04.07.0046.0001

### API RESTAURATION DR LANGUEDOC

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

Identification de l'échantillon : **TAJINE POULET COURGETTES CAROTTES NAVETS**

Conditionnement : **PLAT VERRE**

Date de fabrication : **16/05/2023**

Heure de Prélèvement : **10H09**

Lieu de Prélèvement : **FOUR MAUNTIEN CHAUD**

Température du meuble : **65.0 °C**

Analyses à réaliser : **SA\_7.2b**

Prise en charge :

Code analytique : **SA\_7.2b**

Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **16/05/2023 (63.8 °C)**

Date (température) de réception : **17/05/2023 (2 °C)**

Date de mise en analyse : **17/05/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**

**30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	300 000	< <b>2 000</b>
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< <b>10</b>
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< <b>10</b>
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	30	< <b>10</b>
Bacillus cereus présomptif à 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	100	< <b>100</b>

Source des critères: Critères issus de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 22 mai 2023

Géraldine GASC  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire. Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe. Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-5955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire. Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.03.28.0097.0001

### API RESTAURATION DR LANGUEDOC

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

Identification de l'échantillon : **PUREE LISSE POMMES DE TERRE CAROTTES  
HARICOTS VERTS**  
Conditionnement : **COUPELLE**  
Date de fabrication : **26/04/2023**  
Heure de Prélèvement : **9H14**  
Lieu de Prélèvement : **FOUR MAINTIEN CHAUD**  
Température du meuble : **80.0 °C**  
Analyses à réaliser : **SA\_7.2b**

Prise en charge :  
Code analytique : **SA\_7.2b**  
Prélèvement : **AGROBIO (PAILLET Freddy)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**  
Date (température) de prélèvement : **26/04/2023 (63.4 °C)**  
Date (température) de réception : **27/04/2023 (2.8 °C)**  
Date de mise en analyse : **27/04/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)  
30000 NIMES**

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	300 000	< <b>2 000</b>
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< <b>10</b>
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< <b>10</b>
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	30	< <b>10</b>
Bacillus cereus présomptif à 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	100	< <b>100</b>

Source des critères: Critères issus de l'avis de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

### Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **2 mai 2023**

Géraldine GASC  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire. Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe. Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-8995, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.  
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.03.28.0097.0002

Identification de l'échantillon : **COMPOTE DE POMMES**

Conditionnement : **SALADIER VERRE**

Date de fabrication : **25/04/2023**

Heure de Prélèvement : **9H17**

Lieu de Prélèvement : **FRIGO REFRIGERE**

Température du meuble : **3.2 °C**

Analyses à réaliser : **SA\_9.1**

Prise en charge :

Code analytique : **SA\_9.1**

Prélèvement : **AGROBIO (PAILLET Freddy)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **26/04/2023 (3.5 °C)**

Date (température) de réception : **27/04/2023 (2.8 °C)**

Date de mise en analyse : **27/04/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**

**30000 NIMES**

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	300 000	<b>&lt; 2 000</b>
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	<b>&lt; 10</b>
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	<b>&lt; 10</b>
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	<b>Non Détecté</b>

Source des critères: Critères issus de l'avis de l'AFSSA Saisine n°2007-SA-0174 - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

**Conclusion :**

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 2 mai 2023

Géraldine GASC  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire. Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe. Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-8995, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire. Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.10.16.0035.0001

Identification de l'échantillon : **CANTAL LAIT PASTEURISE**  
Conditionnement : **PLANCHE A DECOUPER**  
Date de fabrication : **12/12/2023**  
Heure de Prélèvement : **9H40**  
Lieu de Prélèvement : **ARMOIRE REFRIGERE PREPARATION CHAUDE**  
Température du meuble : **3.0 °C**  
Analyses à réaliser : **SA\_8.2L**

Prise en charge :  
Code analytique : **SA\_8.2L**  
Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**  
Date (température) de prélèvement : **12/12/2023 (7.0 °C)**  
Date (température) de réception : **13/12/2023 (3 °C)**  
Date de mise en analyse : **13/12/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**  
**30000 NIMES**

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	100	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté
Dénombrement de Listeria monocytogenes UFC / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

Source des critères: - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

**Conclusion :**

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**  
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **20 décembre 2023**

**Géraldine GASC**  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.  
Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).  
Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-6955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.  
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.  
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

# Annexe 3 : Audit cuisine



Arzacq, le 23 mai 2023



**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**  
3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: [abioc@qualtech-groupe.com](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**

2023.04.07.0047.0001

Réalisé par : **LECROSNIER Olivier**  
Personne rencontrée : **Mme Luque Laurence**  
Date de réalisation : **16/05/2023**  
Heure d'arrivée : **10h10**  
Heure de départ : **11h40**  
Analyses à réaliser : **API\_AUDIT1H30**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**  
**30000 NIMES**

	Audit précédent	Audit
<b>Note globale :</b>	<b>Premier audit selon ce référentiel</b>	<b>88.7/100</b>
Dont :		87 points satisfaisants 0 points partiellement conformes 9 points non satisfaisants 0 points critiques 11 points non évalués/applicables
Bonnes pratiques liées aux équipements		88.2 / 100
Système de traçabilité		53.6 / 100
Plan HACCP		100.0 / 100
Bonnes pratiques liées aux méthodes de travail		96.9 / 100
Bonnes pratiques liées au personnel		75.0 / 100
Conclusions :	L'audit s'est passé dans de bonnes conditions. Le débriefing a été réalisé en fin d'audit afin de faire le tour des non conformités. Il s'agit du 1er audit Agrobio sur cet établissement. Des bonnes pratiques y ont été observées, notamment concernant le suivi de la traçabilité, la maîtrise des températures des aliments et la propreté du matériel. Le personnel a été assez réactif sur certaines observations que j'ai pu faire lors de l'audit pour mettre en conformité. Des anomalies ont également été constatées tout particulièrement concernant le plan de nettoyage, une DDM dépassé et un plat témoin manquant.	

S Satisfaisant - PC Partiellement Conforme - NS Non Satisfaisant - NA/E Non Applicable/Évalué - EC Écart Critique

Détail des constats d'audit :

## 9. GESTION DOCUMENTAIRE

9.9. Lutte contre les nuisibles (plan légendé, fiches techniques, suivi des rapports...)

**Non Satisfaisant**

Absence de documentation de lutte contre les nuisibles. En cours par l'établissement.

## 2. PERSONNEL

2.1. Tenues professionnelles conformes (port correct de la tenue, coiffe englobant l'ensemble de la chevelure, tenue propre, absence de montre et bijoux, ongles courts et sans vernis, masque couvrant le nez et la bouche si nécessaire)

**Non Satisfaisant**

Présence de boucle d'oreilles non protégées sur un membre du personnel. Coiffe ne couvrant pas la totalité de la chevelure.

## 9. GESTION DOCUMENTAIRE

9.11. Enregistrement des opérations de nettoyage et désinfection

**Non Satisfaisant**

Absence d'enregistrement des opérations de nettoyage.

## 10. TRACABILITE ET DUREE DE VIE DES ALIMENTS

10.5. Gestion des échantillons témoins (80g minimum, en froid positif)

**Non Satisfaisant**

Absence d'échantillons témoins du 15 mai.

## 5. SERVICE ET SALLE DE RESTAURANT

5.1. Affichage de l'origine de la viande bovine

**Non Satisfaisant**

Origine des viandes bovines non affichée (doivent être mentionnés les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage des viandes bovines).

## 6. PLONGE BATTERIE et VAISSELLE

6.1. Propreté et rangement du local et du matériel

**Non Satisfaisant**

Présence de trou de cheville au mur zone plonge.

## 3. CONDITIONS DE RECEPTION – STOCKAGE

3.3. Réserves sèches (boissons, épicerie, consommables non alimentaires)

3.3.2. Protection et identification des produits et des consommables

**Non Satisfaisant**

Présence de poudre de biscuits secs dépourvu d'identification et de date d'entame.

## 9. GESTION DOCUMENTAIRE

9.10. Plan de nettoyage et désinfection (présent et adapté)

**Non Satisfaisant**

Absence de plan de nettoyage et désinfection.

S Satisfaisant - PC Partiellement Conforme - NS Non Satisfaisant - N/A/E Non Applicable/Évalué - EC Écart Critique

**10. TRACABILITE ET DUREE DE VIE DES ALIMENTS****10.4. Respect des DDM****Non Satisfaisant**

Présence d'épinards dont la DDM est dépassé depuis 08/05/23, en armoire réfrigérée fruits et légumes.

Validé le **23 mai 2023**

**Christelle DARRACQ**  
Chargée d'analyse  
*Technicienne supérieure*



S Satisfaisant - PC Partiellement Conforme - NS Non Satisfaisant - N/A/E Non Applicable/Évalué - EC Écart Critique

S PC NS NA/E EC

**1. VESTIAIRES - SANITAIRES**

- 1.1. Propreté / rangement des vestiaires et sanitaires, permettant la séparation des tenues personnelles et professionnelles X
- 1.2. Rangement du linge propre X
- 1.3. Rangement du linge sale X

**2. PERSONNEL**

- 2.1. Tenues professionnelles conformes (port correct de la tenue, coiffe englobant l'ensemble de la chevelure, tenue propre, absence de montre et bijoux, ongle courts et sans vernis, masque couvrant le nez et la bouche si nécessaire) X
- 2.2. Connaissance et respect des règles de nettoyage des mains (et maîtrise de l'utilisation des gants à usage unique) X
- 2.3. Manipulation d'objet contaminant X
- 2.4. Présence et utilisation de kits visiteurs X

**3. CONDITIONS DE RECEPTION – STOCKAGE**

- 3.1. Réception marchandises
  - 3.1.1. Propreté et rangement de l'aire de livraison (quai extérieur, sas intérieur, monte charge...) X
  - 3.1.2. Propreté et rangement du matériel (chariot, balance, ...) X
  - 3.1.3. Respect des conditions de réception (temps d'attente, ...) X
  - 3.1.4. Présence d'une procédure de contrôle à réception des matières premières définissant les critères limites d'acceptabilité X
- 3.2. Stockage chambres froides positives et négatives
  - 3.2.1. Rangement et propreté X
  - 3.2.2. Présence d'un thermomètre dans chaque enceinte X
  - 3.2.3. Température de stockage conforme X
  - 3.2.4. Sectorisation des produits X
  - 3.2.5. Protection et identification des produits X
  - 3.2.6. Absence de stockage au sol X
  - 3.2.7. Absence de congélation artisanale non maîtrisée X
- 3.3. Réserves sèches (boissons, épicerie, consommables non alimentaires)
  - 3.3.1. Rangement et propreté X
  - 3.3.2. Protection et identification des produits et des consommables X
  - 3.3.3. Absence de stockage au sol X
- 3.4. Produits et matériel d'entretien
  - 3.4.1. Rangement et propreté du local X
  - 3.4.2. Absence de stockage au sol X
  - 3.4.3. Protection et identification des produits d'entretien. Respect des dates limites d'utilisation. X

**4. PRÉPARATIONS**

- 4.1. Local prétraitement (Légumerie, déboitage, déconditionnement)
  - 4.1.1. Propreté des sols, murs, plafonds et vitres X
  - 4.1.2. Propreté des plans de travail et espaces de rangement X
  - 4.1.3. Propreté et rangement du matériel (production, nettoyage,...) X
  - 4.1.4. Présence et respect du protocole de décontamination des fruits légumes X
  - 4.1.5. Absence de denrées en attente, non protégées X
  - 4.1.6. Respect des bonnes pratiques de déboitage et déconditionnement X
- 4.2. Local Préparations Froides
  - 4.2.1. Propreté des sols, murs, plafonds et vitres X
  - 4.2.2. Propreté des plans de travail et espaces de rangement X
  - 4.2.3. Propreté et rangement du matériel (production, nettoyage, conditionnement...) X
  - 4.2.4. Propreté des enceintes réfrigérées X

S Satisfaisant - PC Partiellement Conforme - NS Non Satisfaisant - NA/E Non Applicable/Évalué - EC Écart Critique

ABIOPOLE  
Route de Samadet  
64410 ARZACQ  
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20  
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30  
email: abioc@qualtech-groupe.com  
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION  
DR LANGUEDOC**

3 RUE NICOLAS APPERT  
ZAE LA CLAU 3  
34150 GIGNAC

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**

2023.10.16.0035.0001

Identification de l'échantillon : **CANTAL LAIT PASTEURISE**  
Conditionnement : **PLANCHE A DECOUPER**  
Date de fabrication : **12/12/2023**  
Heure de Prélèvement : **9H40**  
Lieu de Prélèvement : **ARMOIRE REFRIGERE PREPARATION CHAUDE**  
Température du meuble : **3.0 °C**  
Analyses à réaliser : **SA\_8.2L**

Prise en charge :  
Code analytique : **SA\_8.2L**  
Prélèvement : **AGROBIO (LECROSNIER Olivier)**  
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**  
Date (température) de prélèvement : **12/12/2023 (7.0 °C)**  
Date (température) de réception : **13/12/2023 (3 °C)**  
Date de mise en analyse : **13/12/2023**

Site de prélèvement : **CRECHE SUZANNE CREMIEUX (API 62003)**  
**30000 NIMES**

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	100	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté
Dénombrement de Listeria monocytogenes UFC / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

Source des critères: - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

**Conclusion :**

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **20 décembre 2023**

**Géraldine GASC**  
Responsable Technique Adjoint  
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.  
Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).  
Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-6955, disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.  
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.  
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le Laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole\*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par

S PC NS NA/E EC

**9. GESTION DOCUMENTAIRE**

9.1. Une étude HACCP est présente, pertinente et documentée	X			
9.2. Présence, pertinence et respect de procédures spécifiques (type cuisson basse température,...)	X			
9.3. Formation à la sécurité sanitaire des aliments	X			
9.4. Gestion des analyses bactériologiques et des rapports d'audits				X
9.5. Suivi du plan d'action précédent				X
9.6. Résultats des analyses bactériologiques et physico-chimiques attestant de la potabilité de l'eau employée				X
9.7. Procédures de maintenance préventive et curative des équipements, du matériel et des locaux	X			
9.8. Enregistrement des opérations de maintenance (suivi des équipements, des hottes...)	X			
9.9. Lutte contre les nuisibles (plan légendé, fiches techniques, suivi des rapports...)			X	
9.10. Plan de nettoyage et désinfection (présent et adapté)			X	
9.11. Enregistrement des opérations de nettoyage et désinfection			X	
9.12. Fiches techniques des produits de nettoyage utilisés	X			
9.13. Enregistrement des contrôles à réception	X			
9.14. Relevés de température des enceintes positives et négatives	X			
9.15. Enregistrement des opérations de refroidissement rapide	X			
9.16. Enregistrement des opérations de remise en température (passage de moins de 10°C à plus de 63°C en 1h maximum)	X			
9.17. Relevés des températures de service (inférieure à 10°C pour les produits froids, dans la limite d'un service durant 2h) (supérieure à 63°C pour les produits chauds)	X			
9.18. Métrologie sur l'ensemble des sondes de température de la cuisine Ecart supérieur à +1°C Non Satisfaisant				X
9.19. Contrôle et enregistrement de la qualité des huiles de friture ( 25% de taux de composés polaires maximum)				X
9.20. Des actions sont prévues, mises en oeuvre et enregistrées en cas d'anomalie	X			
9.21. Archivage documentaire (disponibilité, durée de conservation)	X			

**10. TRACABILITE ET DUREE DE VIE DES ALIMENTS**

10.1. Traçabilité des matières premières	X			
10.2. Respect des DLC des matières premières	X			
10.3. Respect des DLC internes (produits finis ou intermédiaires)	X			
10.4. Respect des DDM			X	
10.5. Gestion des échantillons témoins (80g minimum, en froid positif)			X	

**11. AUTRES RISQUES**

11.1. Gestion des allergènes	X			
11.2. Gestion des corps étrangers	X			
11.3. Gestion des risques chimiques	X			
11.4. Absence de nuisibles et de traces de ceux-ci	X			
11.5. Les consommateurs sensibles ne sont pas exposés à des aliments à risque spécifique. (fromage au lait cru pour enfant de moins de 5 ans, steak haché non cuit à cœur, ...)				X
11.6. Défaut d'hygiène impactant la sécurité immédiate des consommateurs. (Evaluer uniquement si critique)				X

S Satisfaisant - PC Partiellement Conforme - NS Non Satisfaisant - NA/E Non Applicable/Évalué - EC Écart Critique

Photographies des constats d'audit

S Satisfaisant - PC Partiellement Conforme - NS Non Satisfaisant - NA/E Non Applicable/Évalué - EC Écart Critique

# Annexe 4 : Inventaire

## Espace de vie des moussaillons (grands) :

- 1 poubelle commande à pied
- 1 poubelle à couches hermétique
- 1 chariot d'évacuation du linge commande à pied
- 1 pèse personne ou pèse bébé
- 1 distributeur de papier

### Dortoir :

32 couchettes

1 module de motricité toboggan,

2 meubles bas avec portes sur roulettes,

1 étagère,

1 mur d'escalade,

2 tapis mousse

### Salle d'eau :

1 meuble de change avec escalier et lave-mains intégré, un banc, un chevalet bois, 1 table ½ lune, une étagère casier pour les chaussures, une étagère porte gobelets, 2 étagères 34 paniers

### Espace repas :

4 tables ½ lune, 2 tables carrées, 2 tables rectangulaires, 16 chaises enfants, 2 tabourets roulettes adultes, une armoire double porte, 1 miroir mural, 2 meubles étagère, 3 meubles tiroirs

### Espace de jeux :

Structure maison bois, 1meuble étagère

## Espace de vie des mousses (moyens) :

- 1 poubelle commande à pied
- 1 poubelle à couches hermétique
- 1 chariot d'évacuation du linge commande à pied
- 1 pèse personne ou pèse bébé
- 1 distributeur de papier

### Dortoir :

Lits bas en bois avec matelas,

1 armoire ouverte

### Salle d'eau :

4 étagères, meuble de change avec 2 plans de changes lave mains intégrées, 27 paniers

### Salle de jeu :

1 structure de motricité cabane /rampe, 1 podium, 1 armoire à rideau, 1 étagère, 1 meuble bas, 1 table 1/2lune, 4 chaises, 1cabane de jardin, 1 bac à sable, 1 mur d'escalade, un hamac, cuisine (jeu d'imitation)

### Salle repas :

1 meuble sous évier 2 portes 2 placards haut, un lave-vaisselle, 5 tables, 2 tabourets à roulettes pro, 13 chaises

### Pièce d'activité :

2 matelas d'eau une structure "dôme", fibre optique, 1 étagère, 1 radio, 2 tapis mousse

### Espace de vie des frimousses (bébés) :

Dans l'espace de vie chez les bébés :

- 1 poubelle commande à pied
- 1 poubelle à couches hermétique
- 1 chariot d'évacuation du linge commande à pied
- 1 pèse personne ou pèse bébé

1 distributeur de papier

Salle d'eau : meuble sous évier avec 2 plans de changes avec tapis, 3 meubles type casier, 1 meuble à tiroirs, 2 étagères, 20 paniers

Salle de vie : 2 tables ½ lune, 4 modules psychomot bois, 1 piscine à balles, 2 chaises, 1 fauteuil allaitement, 1 fauteuil mousse, 1 fauteuil type Pohang, 2 tapis

Dortoir : 1 chaise, 1 meuble bas, 20 lits à barreaux

### Bureau :

Deux bureaux, 4 chaises, 1 meuble de rangement sur mesure, 2 rétroprojecteurs, 1 écran pliable de projection, 2 rallonges rouleau de 5m.

### Hall :

1 canapé, 2 fauteuils, 1 meuble bas bibliothèque enfants, un meuble bas, 1 poubelle.

### Salle de pause :

3 tables dépendantes, un meuble sous-évier, un meuble bas 2 portes, 1 meuble haut 2 portes, 2 micro-ondes, un réfrigérateur, 10 chaises, 2 poubelles.

### Cuisine :

1 Lave-vaisselle, 1 cellule de refroidissement, 1 four vapeur, 1 four de remise en température, 1 armoire de rangement, 2 plaques de cuisson (1 feu), 1 cellule positive 1 porte, 1 armoire à couteau (stérilisation), 1 Lave-main, 1 bac à légume, 1 Bac à plonge, 1 Armoire murale 2 porte coulissante, 2 armoires plan de travail 2 portes coulissantes, 1 crêpière, 1 gaufrier, 1 machine à sorbet,

### Buanderie :

2 laves Linges semi professionnel(10kg), 2 sèche-linges (10kg), 1 lave-linge pro, 1 sèche-linge pro, 1 rallonge rouleau de 50m.

### Reserve technique :

2 autolaveuses « monobrosse », 2 chariots de ménage, 3 bacs à roulette pour linge sale, 1 étagère de rangement, 1 aspirateur sans sac, 2 aspirateurs robot, 1 souffleur, 1 machine vapeur professionnel.