



Délégation de service public de restauration collective municipale pour l'année 2016

Rapport annuel du Maire

Déléataire : Elios Restauration

Pour rappel :

La DSP liant la Ville à la Société ELIOR a été signée le 11 mars 1991, initialement pour une durée de 15 ans à compter de la date de réception définitive de la cuisine centrale. Ce contrat a été prolongé de 10 ans par avenant numéro 4 en date du 15 novembre 1997, puis de 6 mois par avenant numéro 17 en date du 29 décembre 2016.

La DSP prendra fin au 31 juillet 2017.

Au 30 juin 2017 : 17 avenants ont été signés.

Bilan d'activités 2015-2016 :

Nombre de repas vendus :

En 2015-2016 : 152 667 repas ont été livrés (hors petits déjeuners) contre 150 323 en 2014-2015, soit une progression de 1,6 % des repas livrés.

Si globalement le nombre de repas livrés progresse, certains secteurs d'activité sont toujours en diminution :

- les repas livrés aux scolaires : baisse de 1,6 %,
- le portage à domicile : baisse de 18,4 %,
- le restaurant municipal : baisse de 1,8 %.

En contrepartie, d'autres secteurs d'activité sont en augmentation :

- les repas livrés sur les accueils de loisirs : hausse de 5,8 %,
- les repas "Seniors" : EHPAD des Charmes, Le Parc et Alsace : hausse de 7,1 %,
- les repas livrés aux crèches : hausse de 8,8 %.

Prix et chiffre d'affaires :

Par application de l'avenant numéro 16, signé le 25 novembre 2016 après négociation entre la Ville et Elior, les tarifs appliqués à compter du 1^{er} octobre 2015 étaient les suivants :

- prix du repas scolaire : 6,387 € HT (contre 7,887 € HT auparavant, soit une baisse de 1,50 €),
- prix du petit déjeuner : 3,922 € HT (contre 4,922 € HT auparavant, soit une baisse de 1,00 €),
- prix du repas adulte : inchangé à 10,894 € HT.

Outre cette baisse des tarifs, la municipalité a obtenu, pour l'exercice 2015-2016 :

- la non application de la revalorisation annuelle des coûts de repas de 1,43 % en 2016,
- la non refacturation de la sous-activité totale en 2016, évaluée à 37 535 €.

Conséquence de cette baisse des tarifs, le chiffre d'affaires ELIOR, relatif au contrat de DSP pour la période 2015-2016, est légèrement inférieur à celui de l'exercice précédent avec 1 468 353 € HT contre 1 530 485 € HT en 2014-2015.

L'activité pour des tiers :

ELIOR, à partir de la cuisine centrale, a réalisé et livré 421 119 repas à des tiers (contre 479 220 en 2014-2015, soit un recul de 12,1 %), pour un chiffre d'affaires de 1 429 465 € HT.

La ville bénéficie d'une redevance pour chaque repas livré de 0,30 € HT, soit pour 2015-2016, un montant de 126 336 € HT.

La production totale de repas par la cuisine centrale pour la période 2015-2016 est de 573 786 repas (contre 637 943 en 2014-2015) et la ville, avec 152 667 repas livrés annuellement, en représente 26,6 %, alors qu'avec un chiffre d'affaires de 1 468 353 € HT, elle représente 50,7% du chiffre d'affaires global de la cuisine centrale (2 897 818 € HT).

Un suivi régulier de la DSP au sein de la ville et du CCAS

Les commissions menus :

Une commission se réunit tous les 2 mois pour les repas livrés aux scolaires : présidée par l'adjointe aux affaires scolaires et composée de techniciens d'ELIOR, du médecin scolaire, de représentants de parents d'élèves et de personnel de restauration.

Une commission se réunit tous les mois pour les repas livrés au CCAS (crèche, portage, résidences) : présidée par l'adjointe à la famille, au logement, aux affaires municipales et affaires sociales, et composée de techniciens d'ELIOR, et de personnel du CCAS.

Une commission se réunit tous les mois à l'EHPAD les Charmes : présidée par l'adjointe à la famille, au logement, aux affaires municipales et affaires sociales, et composée de techniciens d'ELIOR, du médecin de prévention, de représentant du personnel et de représentants des résidents.

Leur but est de :

- vérifier l'équilibre nutritionnel et la diversité des menus proposés et de discuter en retour de l'appréciation faite par les usagers des différents menus,
- proposer des pistes d'amélioration du service rendu (tomates cerise, dés de fromage) afin de rendre ces plats plus attractifs,
- adapter les menus au public : plus de sauce, de potage, une meilleure cuisson des aliments pour les seniors, plus de menus découverte ou de produits originaux pour les scolaires,
- s'assurer des quantités.

Recevoir et transmettre les avis et appréciations sur les menus servis au cours du dernier trimestre,

- soit par les représentants des parents d'élèves,
- soit par les représentants des résidents,
- soit par les agents municipaux chargés de la restauration collective.

Obtenir les explications et justifications de l'équilibre diététique des menus de la période précédente et à venir, de la qualité des produits en général, leurs compositions et de la quantité des produits.

Des passages réguliers sur les restaurants scolaires :

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

Les agents du CCAS qui sont en charge de la coordination de la restauration pour chacun des services (crèche, résidences Alsace /Parc, portage /Ehpad) vérifient chaque jour les quantités, la

qualité des produits ainsi que la concordance entre les menus livrés et la validation qui a été faite en amont en commission menus.

La fin du contrat

La ville s'est adjoint une Assistance à Maîtrise d'Ouvrage pour la rédaction du cahier des charges de la restauration collective : le Cabinet Agriate Conseil.

Le cahier des charges rédigé permet notamment :

- de différencier les besoins des publics scolaires, 0-3 ans et des publics seniors (habitudes alimentaires différentes, 3 repas pour les seniors en établissements qu'il convient d'adapter et de rendre plus attractifs...),
- de poursuivre les livraisons froides pour les écoles, les crèches et les repas servis à domicile mais de réaliser de la « cuisine sur site » pour l'EHPAD des Charmes,
- d'intégrer un pourcentage de production locale et saisonnière, voire de produits bio également locaux lorsque cela est possible,
- d'intégrer des pénalités en cas de non-respect des attentes de la collectivité.

Les étapes de la procédure de consultation DSP

24 novembre 2016 : avis de la commission consultative des services publics.

23 décembre 2016 : validation de la procédure de DSP en conseil municipal.

10 janvier 2017 : validation de la procédure de DSP en CA du CCAS.

10 février 2017 : lancement de la consultation DSP avec remise des offres au 17 mars 2017.

20 mars 2017 : réunion de la commission de DSP validant les deux candidatures reçues : SODEXO et ELIOR et actant la négociation avec ces deux candidats.

De avril au 11 mai 2017 : phase d'audition et négociation avec les deux candidats.

19 juin 2017 : réunion de la commission de DSP donnant un avis positif sur le choix du candidat retenu.

Validation de la SODEXO comme délégataire au conseil du 12 juillet 2017 pour une mise en place du service à compter :

- du 1er août pour les personnes âgées et les crèches,
- de la rentrée des classes pour les scolaires.