



## **Délégation de service public de restauration scolaire et municipale pour l'année 2014**

**Rapport annuel du Maire**

**Déléataire : Elior 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.

La DSP prendra fin au 31 janvier 2017.

Au 31 août 2014, 14 avenants ont été signés.

#### Bilan d'activités 2013-2014 :

##### Nombre de repas vendus :

En 2013-2014 : 150 308 repas ont été livrés (hors petits déjeuners) soit une baisse de 3,84% de l'activité par rapport à la période 2012-2013.

La baisse des repas concerne l'ensemble des secteurs avec une diminution de 2 322 repas scolaires et crèches, de 3 032 repas servis aux personnes âgées et de 648 repas servis au restaurant inter-entreprise situé au FJT.

Contractuellement, la sous activité est facturée à la Ville lorsque le nombre de repas est inférieur de plus de 5% par rapport à la base de référence fixée à 165 000 repas (183 000 moins 18 000 petits déjeuners) par l'avenant numéro 13, signé le 9 juillet 2010.

Avec seulement 150 308 repas en 2013-2014, le taux de sous activité est de 8,9% entraînant le paiement d'une indemnité de 71 312 € HT.

A noter que les repas scolaires représentent 49% de l'activité 'vente' hors petits déjeuners livrés au CCAS, soit le même pourcentage qu'en 2012-2013.

##### Prix des repas sur 2013-2014 :

- repas adultes : 10,592 € HT

- repas enfants : crèche, maternelle, primaire : 7,669 € HT

- petit déjeuner : 4,786 € HT

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

Le chiffre d'affaires ELIOR, relatif au contrat de DSP pour la période 2013-2014, est légèrement inférieur à celui de l'exercice précédent avec 1 448 911 € HT contre 1 466 022 € HT en 2012-2013.

##### L'activité pour des tiers :

ELIOR à partir de la cuisine centrale a réalisé et livré 505 602 repas à des tiers, soit une augmentation de 29% par rapport à 2012-2013.

La ville bénéficie d'une redevance pour chaque repas livré de 0,30 € HT, soit pour 2013-2014, un montant de 151 681 € HT.

La production totale de repas par la cuisine centrale pour la période 2013-2014 est donc de 655 910 repas dont la Ville, avec 150 308 repas, ne représente plus que 23%.

## Un suivi régulier de la DSP au sein de la ville

Les commissions menus :

Une commission trimestrielle pour les repas livrés aux scolaires : présidée par l'adjointe aux affaires scolaires et composée de techniciens d'ELIOR, d'une nutritionniste, de représentants de parents d'élèves et de personnel de restauration.

Une commission mensuelle pour les repas livrés au CCAS : 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 et de personnel du CCAS

Leur but est :

- 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 et de potage pour les seniors, plus de menus découverte ou de produits originaux pour les scolaires.

Des passages réguliers sur les restaurants scolaires :

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

## Des évolutions à prévoir au contrat :

Au quotidien :

- ELIOR s'engage à revoir ses menus seniors pour mieux les adapter à leurs attentes (menus plus légers le soir composés de gratins ou de plats plus traditionnels par exemple)
- la ville est toujours dans l'attente de l'installation de bacs à légumes sur l'ensemble des écoles afin de permettre aux élèves d'en disposer " à volonté ".

D'un point de vue réglementaire :

- revoir le calcul de la sous-activité qui pénalise aujourd'hui la ville en y réintégrant le calcul des petits déjeuners livrés au CCAS