



## **Délégation de service public de restauration collective municipale pour l'année 2015**

**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 30 juin 2016 : 16 avenants ont été signés.

#### Bilan d'activités 2014-2015 :

##### Nombre de repas vendus :

En 2014-2015 : 150 323 repas ont été livrés (hors petits-déjeuners) contre 150 308 en 2013-2014, soit une stabilisation des repas livrés alors que depuis plusieurs années la baisse est régulière.

Globalement, sont toujours en diminution :

- les repas livrés aux scolaires : baisse de 9,8 %,
- le portage à domicile : baisse de 17,4 %.

En augmentation :

- les repas livrés sur les accueils de loisirs : +31,9 %,
- les repas " Séniors " : EHPAD des Charmes, Le Parc et Alsace : +15,1 %.

#### Un avenant n°16 qui baisse le prix des repas :

Une négociation entre la ville et Elixor, menée depuis avril 2014, aboutit en 2015 à la signature d'un avenant favorable financièrement à la collectivité. Cet avenant n°16, signé le 25 novembre 2015, valide une diminution du prix de repas à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2015, mais également une baisse de la sous-activité payable chaque année par la ville :

- non application de la revalorisation annuelle des coûts de repas de 1,73 % en 2015 et en 2016,
- diminution du prix des repas scolaires de 1,50 € : passage de 7,887 € à 6,387 € HT,
- diminution du prix des petits-déjeuners de 1 € (résidence des Charmes) : passage de 4,922 € à 3,922 € HT,
- remise de 50 000 € HT sur la sous-activité annuelle de 2015,
- non refacturation de la sous-activité totale en 2016.

Le chiffre d'affaires ELIOR, relatif au contrat de DSP pour la période 2014-2015, est légèrement supérieur à celui de l'exercice précédent avec 1 530 485 € HT contre 1 448 911 € HT en 2013-2014.

#### L'activité pour des tiers :

ELIOR, à partir de la cuisine centrale, a réalisé et livré 479 220 repas à des tiers, contre 505 602 en 2013-2014, soit une baisse légère de 5,2 % par rapport à 2013-2014.

La ville bénéficie d'une redevance pour chaque repas livré de 0,30 € HT, soit pour 2014-2015, un montant de 143 766 € HT.

La production totale de repas par la cuisine centrale pour la période 2014-2015 est de 637 943 repas et la ville, avec 150 323 repas livrés annuellement, ne représente plus que 23,56 % des livraisons.

## 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.

## 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.

Il conviendra dans le cahier des charges de la consultation de :

- différencier les besoins des publics scolaires et des publics seniors (habitudes alimentaires différentes, 3 repas pour les seniors en établissements qu'il convient d'adapter et de rendre plus attractif ...),
- d'intégrer un pourcentage de production locale et saisonnière, voire de produits bio également locaux lorsque cela est possible.

A noter qu'il a été demandé à ELIOR de nous faire une proposition d'avenant pour poursuivre la DSP engagée jusqu'au 31 juillet 2017, de manière à ne pas "changer" de prestataire en pleine période scolaire.

Dans cet avenant ELIOR propose de tester la cuisine sur place à l'EHPAD des Charmes pour mieux répondre aux attentes des usagers et cela à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2016.

Parallèlement, un effort supplémentaire au niveau des prix des repas a été proposé sur la durée de l'avenant, ce qui permettrait de rapprocher le prix des repas payé par la ville aux prix du marché. Si cette proposition est acceptée par la ville, elle pourrait faire l'objet d'un avenant n°18.