

DEPARTEMENT
DU RHONE

ARRONDISSEMENT
DE LYON

CANTON
DE SAINT-GENIS-LAVAL

REPUBLIQUE FRANCAISE

COMMUNE DE SAINT-GENIS-LAVAL

DELIBERATION DU CONSEIL MUNICIPAL

Nombre de membres	
Art L2121-2 code des collectivités territoriales :	35

ENSEIGNEMENT

**DSP - RAPPORT DU DÉLÉGATAIRE -
RESTAURATION COLLECTIVE- ANNÉE
2013**

Délibération : **11.2014.085**

Transmis en préfecture le :

21 novembre 2014

Séance du : **18 novembre 2014**

Compte-rendu affiché le **24 novembre 2014**

Date de convocation
du Conseil Municipal : **12 novembre 2014**

Nombre des Conseillers Municipaux
en exercice au jour de la séance : **35**

Président : **Monsieur Roland CRIMIER**

Secrétaire élu : **Monsieur Guillaume
COUALLIER**

Membres présents à la séance :

Roland CRIMIER, Marylène MILLET, Mohamed
GUOUGUENI, Fabienne TIRTIAUX, Jean-Christian
DARNE, Maryse JOBERT-FIORE, Yves
DELAGOUTTE, Agnès JAGET, Christophe
GODIGNON, Odette BONTOUX, Guillaume
COUALLIER, Karine GUERIN, Michel MONNET,
Bernadette VIVES-MALATRAIT, Isabelle PICHERIT
(à partir du point 2), François VURPAS (jusqu'au
point 3), Marie-Paule GAY, Yves GAVault,
Lucienne DAUTREY, Philippe MASSON, Pascale
ROTIVEL, Olivier BROUSSEAU, Nicole CARTIGNY,
Serge BALTER, Anne-Marie JANAS, Bernard
GUEDON, Aurélien CALLIGARO, Stéphanie
PATAUD, Jean-Philippe LACROIX, Yves
CRUBELLIER, Bernadette PIERONI, Evan
CHEDAILLE, Thierry MONNET, Catherine ALBERT-
PERROT

Membres absents excusés à la séance :

Christian ARNOUX, François VURPAS (à partir du
point 4)

Pouvoirs :

Christian ARNOUX à Roland CRIMIER, François
VURPAS à Marie-Paule GAY (à partir du point 4)

Membres absents à la séance :

RAPPORTEUR : Monsieur Olivier BROSSEAU

La Commune de Saint-Genis-Laval par délibération en date du 24 mai 2012 a adopté le principe du service public de la restauration collective, puis a décidé par délibération en date du 2 juillet 2013 de signer la convention afférente avec la société SODEXO pour une mise en œuvre au 1^{er} août 2013.

Conformément au Code Général des Collectivités Territoriales (*article L.1411-3*), « *Le délégataire produit chaque année avant le 1^{er} juin à l'autorité délégante un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public et une analyse de la qualité de service. Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public* ».

C'est dans ces conditions que la société SODEXO a produit ce rapport au terme de la première période d'exécution de la convention. La Commission Consultative des Services Publics Locaux réunie le 5 novembre a donné un avis favorable à ce rapport.

Contexte

La restauration collective publique représente un enjeu très important de la gestion publique de la Commune de Saint-Genis-Laval où un élève sur deux fréquente les restaurants scolaires.

En outre doivent être pris en compte les repas pris par les usagers des centres de loisirs, soit :

- de la Maison de quartier des Collonges : 24 repas par jour les mercredis et 50 par jour pendant les vacances scolaires ;
- du centre social et culturel des Barolles : 76 repas par jour les mercredis et 76 par jour pendant les vacances scolaires.

À titre indicatif, le nombre de repas fournis sur l'année 2011 (base du cahier des charges établi en 2012) est le suivant :

➤ Repas enfants maternelle :	304 x 140 jours =	42 580
➤ Repas enfants élémentaire :	742 x 140 jours =	103 903
➤ Repas adultes :	13 x 140 jours =	1 790
➤ Total :	1 059 x 140 jours =	<u>148 273</u>

À cet aspect quantitatif s'ajoutent des exigences renforcées de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que la gestion des risques qui en découlent.

La politique active conduite au niveau local par la commune de Saint-Genis-Laval en ce domaine vise à offrir au plus grand nombre, chaque jour ouvrable, un repas de qualité à un prix abordable dans une structure d'accueil confortable.

La Commune de Saint-Genis-Laval a ainsi souhaité porter l'accent sur :

- **le maintien avec intransigeance de la vigilance sanitaire :**
 - la traçabilité des produits ;
 - le respect des normes HACCP ;
 - le dépistage et l'éradication des OGM ;
 - la programmation de contrôles sanitaires et de contrôles de qualité ;
 - la valorisation des circuits courts et l'approche de développement durable ;
 - le développement de la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, de l'agriculture locale.
- **l'information renforcée des convives et de leurs parents :**
 - les menus respectant les équilibres nutritionnels, les produits de proximité, la saisonnalité et le bio ;
 - l'obligation du délégataire de fournir, à la demande, une fiche descriptive pour chaque composante du repas.

➤ **le maintien du choix de la qualité :**

- l'absence de produits carnés et de poissons reconstitués (à l'exception du steak haché, du surimi et des produits d'acceptation populaire) ;
- la conformité aux recommandations du GEMRCN (Groupe d'Études des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition).

C'est ce service que la Commune de Saint-Genis-Laval a choisi de déléguer à un opérateur économique.

La convention est conclue pour une durée de quatre ans, à compter du 1^{er} août 2013.

I - Rappels des objectifs - Descriptif des missions

SODEXO a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus;
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas;
- la confection des repas;
- la livraison des repas;
- la gestion, l'exploitation et l'entretien des locaux à hauteur de 1 000 €;
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration;
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix du repas auprès des usagers;
- la livraison sur les offices des produits d'entretien;
- l'animation pédagogique autour des repas;
- la fourniture de prestations non alimentaires.

II - Résultats août à décembre 2013 - Compte-rendu Qualité

a) L'offre alimentaire

SODEXO s'est engagé à éduquer les convives au « mieux manger » et à les sensibiliser à une alimentation équilibrée.

Pour ce faire, la société propose des menus équilibrés et adaptés aux besoins en favorisant les produits frais, de saison, de la région ainsi que les préparations « maison ».

b) La satisfaction des convives

La satisfaction des convives est mesurée au quotidien, une synthèse et une analyse de ces mesures permettant de mettre en place des actions correctives adaptées.

c) Les animations

85 animations sont proposées chaque année et ont pour objectif de :

- faire plaisir aux enfants avec des plats savoureux et une ambiance festive;
- initier les enfants à de nouvelles saveurs;
- rythmer l'année scolaire;
- sensibiliser les enfants à la nutrition et au respect de l'environnement.

Sur la période considérée dans ce rapport, de août à décembre 2013, ont été réalisés 14 ateliers interactifs « Cuisto Rigolo », plusieurs menus à thème « vive la rentrée » ou le repas de Noël par exemple, ainsi que des actions d'une semaine en octobre avec le « rendez-vous gourmand autour des céréales avec l'École Lenôtre » ou en novembre avec l'action « Luttons tous contre le gaspillage ».

d) La communication

Tout au long de l'année des rendez-vous réguliers permettent de communiquer à destination des familles.

Sur la période, ont eu lieu :

- la commission qualité restaurant permettant de réaliser un point sur la prestation de la période passée et le cycle de menus à venir;
- La transmission aux familles tous les deux mois de la lettre « menus cuisto rigolo », lettre d'information qui regroupe conseils culinaires, recettes, animations initiées sur les restaurants scolaires, menus pour la période à venir ... Cette lettre d'information est également disponible sur le site SODEXO et celui de la Ville;
- Le magazine « Educ'Action » diffusé deux fois par an à l'ensemble des clients de SODEXO.

e) La sécurité des aliments

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant. Elles sont destinées à évaluer la qualité bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et les locaux.

Les quatre analyses faites de septembre à décembre ont donné un résultat satisfaisant.

Deux audits hygiène ont été réalisés en novembre et ont donné lieu à des remarques qui ont immédiatement fait l'objet d'actions correctives.

f) La formation du personnel

Chaque année, un plan de formation permet aux différents collaborateurs de la société de :

- renforcer leur connaissances métiers de base;
- garantir la maîtrise des procédés et des points critiques à toutes les étapes, ainsi que la bonne utilisation du matériel;
- améliorer le service et l'accueil des convives;
- promouvoir une démarche environnementale responsable;
- développer des compétences individuelles et collectives.

Ces formations peuvent être diplômantes ou simplement enrichissantes et orientées sur le développement personnel.

Sur la période, cinq journées de formation ont été dispensées auprès des personnels de la cuisine centrale et des offices.

Par ailleurs, chaque semaine, un stagiaire porteur de handicap, en lien avec le lycée Don Bosco de Lyon, est accueilli au sein du restaurant du centre. S'ajoutent des périodes de professionnalisation leur permettant de passer leur CAPA.

g) Les actions en matière de développement durable

Fin 2009, SODEXO a concrétisé son plan stratégique de développement durable à travers le « Better Tomorrow Plan ». À ce titre SODEXO a été récompensé par trois prix en janvier 2013.

Au niveau de la commune, SODEXO s'implique également dans le tri des déchets en s'associant aux élèves de l'école élémentaire Mouton dans la gestion des bacs à compost.

En matière de nutrition, santé et bien-être, développement des communautés locales, achats durables plusieurs actions sont conduites :

- trouver des solutions en faveur de la santé et du bien-être (décoration accueillante dans les espaces de restauration ...);
- promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés;
- favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses;
- promouvoir l'achat local;
- promouvoir l'insertion sociale;
- développer l'employabilité (diagnostic individuel, plan de formation adapté ...);
- développer des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés;
- établir un code de conduite de la chaîne d'approvisionnement;
- respecter l'engagement de servir 40% de produits BIO (produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable);

- respecter des pratiques responsables et la saisonnalité;
- utiliser des produits, recyclables, recyclés et éco-labellisés;
- réduire l'empreinte carbone et la consommation d'eau.

h) La maintenance et les fluides

Les travaux de maintenance réalisés sur les offices sur la période se sont élevés à 1 208 €. Les consommations énergétiques se sont élevées à 14 008 €; reste cependant sur la période à finaliser le coût du chauffage, le marché actuel de la ville ne permettant pas de l'avoir fait à ce jour.

III - Résultats août à décembre 2013 - Compte-rendu financier

Compte tenu de la date de début du contrat (au 1^{er} août), le compte-rendu financier est basé sur 5 mois d'exploitation. Les comparatifs avec le budget prévisionnel (couvrant une année civile) ne sont donc pas présentés cette année.

a) Fréquentation

Les effectifs par catégories de convives sur la période du 1^{er} août au 31 décembre 2013 sont les suivants :

Maternelle	Primaire	Adulte	CL adultes	CL maternelle	CL primaire	Total
15 619	43 176	864	576	1 497	1 916	63 648

Référence contractuelle pour une année pleine

42 580	103 903	1 790		3 720	9 240	161 233
--------	---------	-------	--	-------	-------	----------------

b) Compte de résultat

	Exercice du 1/08/13 au 31/12/2013	Impact théorique au prix du repas
A - Chiffre d'affaires	328 024,00 €	5,154 €
B - Charges (matières premières, transport, personnel, impayés ...)	327 550,00 €	5,146 €
Rémunération du délégataire (A-B)	474,00 €	0,007 €

Sur la période concernée, le chiffre d'affaires du délégataire s'élève à 328 024 € (restauration scolaire + fournitures de de denrées aux P'tits Mômes), soit pour 63 648 repas servis, un prix de repas moyen à 5,154 €.

Les charges du délégataire s'élevant à 327 550€ sur la période (dont 120 k€ de denrées alimentaires, 120 k€ de charges de personnel et 6 928 € d'impayés), la rémunération du prestataire est de 474 €, soit 0,007 € rapporté au prix du repas.

Les postes de dépenses sont présentés de manière détaillée dans le rapport présenté par le délégataire.

c) Tarifification et encaissement

Les prix de vente des repas et les tarifs appliqués sur la période ont été votés lors du Conseil Municipal du 2 juillet 2013.

Prix de vente des repas (HT)	2013-2014
Maternelle	4,809 €
Élémentaire	5,164 €
Adulte	5,573 €

Les tarifs des familles sont calculés en fonction du quotient familial (4 tranches) :

Tarifs familles	2013-2014
Tarif 1	1,92 €
Tarif 2	2,68 €
Tarif 3	3,21 €
Tarif 4	3,82 €
Tarif 5 (extérieurs)	5,47 €

Une procédure de recouvrement a été définie contractuellement; elle comprend une facturation sur la base des consommations réelles, deux lettres de relance en cas de non-paiement dans les délais fixés, puis l'intervention d'un cabinet de recouvrement après validation par la ville.

Sur les 5 mois d'exécution du contrat, la provision pour impayés a été prise à hauteur de 6 928 € (pour rappel, le montant annuel prévisionnel la première année du contrat a été évaluée à 14 000 € par le délégataire).

Vu la délibération du 14 avril 2014 désignant les membres de la commission consultative de délégation des services publics locaux;

Vu le Code des Collectivités Territoriales et notamment l'article L1411-3;

Vu le rapport du délégataire;

Vu l'avis favorable à l'unanimité de la commission de délégation de service public réunie le 5 novembre 2014;

Mesdames, Messieurs,

Je vous demande de bien vouloir,

- **PRENDRE ACTE** du rapport annuel 2013 du délégataire de la Restauration Collective.

Après avoir entendu l'exposé de Monsieur Olivier BROSSEAU ,
Invité à se prononcer et après en avoir délibéré,

LE CONSEIL PREND ACTE

Ainsi fait et délibéré les jour, mois et an susdits,
Ont signé au registre les membres présents,

Le Maire,
Roland CRIMIER



Liste des élus ayant voté POUR

Liste des élus ayant voté CONTRE

Liste des élus s'étant ABSTENU

En cas de contestation, la présente délibération peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le Tribunal administratif de Lyon dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou notification.