

DÉPARTEMENT  
DU RHÔNE

ARRONDISSEMENT  
DE LYON

CANTON  
DE SAINT-GENIS-LAVAL

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

COMMUNE DE SAINT-GENIS-LAVAL

**DÉLIBÉRATION DU CONSEIL MUNICIPAL**

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

**ENSEIGNEMENT**

**DSP RESTAURATION COLLECTIVE  
RAPPORT DU DÉLÉGATAIRE  
ANNÉE 2014**

Délibération : **06.2015.044**

Transmis en préfecture le :

**6 juillet 2015**

Séance du : **30 juin 2015**

Compte-rendu affiché le **7 juillet 2015**

Date de convocation  
du Conseil Municipal : **24 juin 2015**

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, Jean-Christian DARNE, Maryse  
JOBERT-FIORE, Yves DELAGOUTTE, Agnès JAGET,  
Christophe GODIGNON, Odette BONTOUX,  
Guillaume COUALLIER, Karine GUERIN, Christian  
ARNOUX, François VURPAS (jusqu'au point 12),  
Marie-Paule GAY, Yves GAVALT, Lucienne  
DAUTREY, Philippe MASSON, Pascale ROTIVEL,  
Olivier BROSSEAU, Nicole CARTIGNY, Serge  
BALTER, Bernard GUEDON, Aurélien CALLIGARO,  
Stéphanie PATAUD, Yves CRUBELLIER,  
Bernadette PIERONI, Thierry MONNET, Catherine  
ALBERT-PERROT

**Membres absents excusés à la séance :**

Fabienne TIRTIAUX, Michel MONNET, Bernadette  
VIVES-MALATRAIT, Isabelle PICHERIT, François  
VURPAS (à partir du point 13), Anne-Marie  
JANAS, Jean-Philippe LACROIX, Evan CHEDAILLE

**Pouvoirs :**

Fabienne TIRTIAUX à Roland CRIMIER, Michel  
MONNET à Guillaume COUALLIER, Bernadette  
VIVES-MALATRAIT à Agnès JAGET, Isabelle  
PICHERIT à Mohamed GUOUGUENI, Anne-Marie  
JANAS à Serge BALTER, Jean-Philippe LACROIX à  
Aurélien CALLIGARO, Evan CHEDAILLE à Yves  
CRUBELLIER

**Membres absents à la séance :**

\*\*\*\*\*

## **RAPPORTEUR : Madame Marie-Paule GAY**

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<sup>er</sup> août 2013.

Conformément au Code Général des Collectivités Territoriales (*article L.1411-3*), « *Le délégataire produit chaque année avant le 1<sup>er</sup> 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 seconde période d'exécution de la convention. La Commission Consultative des Services Publics Locaux réunie le 23 juin 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 près de 86% des enfants scolarisés sont inscrits dans les différents restaurants scolaires.

Doivent également être pris en compte les repas pris par les usagers des centres de loisirs (Maison de quartier des Collonges et centre social et culturel des Barolles) les mercredis et pendant les vacances scolaires.

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 découle.

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<sup>er</sup> 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 2014 - Compte-rendu Qualité / Développement durable**

### **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 (note de 1 à 4 en fonction des restes observés), une synthèse et une analyse de ces mesures permettant de mettre en place des actions correctives adaptées.

Pour 2014, la note moyenne en maternelle est de 3,53 (3,29 en 2013) et en élémentaire 3,44 (3,28 en 2013).

### **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.

Durant l'année, SODEXO a réalisé les animations suivantes :

- janvier 2014 : « Épiphanie » avec service de la galette des rois;
- février 2014 : « chandeleur » avec le service de crêpes et un « rendez-vous gourmand du 17 au 21 février autour des fruits et légumes d'hiver » avec des recettes attractives imaginées par Christian LAVAULT;
- mars 2014 : « rendez-vous gourmand autour des produits laitiers avec l'École Lenôtre ». Les enfants ont été sensibilisés à l'importance de consommer chaque jour des produits laitiers;
- avril 2014 : « Repas de printemps ». À cette occasion les enfants ont dégusté un dessert imaginé par les chefs de l'École Lenôtre (dessert de Pâques aux deux chocolats);
- juin 2014 : « Fraich'attitude » pendant une semaine où les enfants ont dégusté des plats rafraîchissants autour des fruits et légumes de saison;
- septembre 2014 : « Vive la rentrée » pour fêter la rentrée autour d'un cocktail de fruits frais, riches en vitamines;
- octobre 2014 : « La table du globe-trotteur ». Du 13 au 17 octobre, à l'occasion de la semaine du goût, tour de l'Europe des goûts et saveurs (Espagne, Italie, Allemagne et Angleterre);

- novembre 2014 : « Adoptons l'éco-attitude ». Du 24 au 28 novembre, à l'occasion de la semaine européenne de la réduction des déchets, les enfants ont été sensibilisés aux bons gestes à adopter au quotidien pour préserver l'environnement et lutter contre le gaspillage alimentaire;
- décembre 2014 : « Noël » avec la dégustation d'un dessert imaginé par les chefs de l'École Lenôtre.

Au-delà de ces animations, la Toque Blanche Lyonnaise, Christian LAVAUULT a proposé des plats élaborés tels que :

- saucisson chaud lyonnais;
- bœuf bourguignon;
- quenelles de brochet ...

SODEXO a réalisé, à la demande de la Ville, une animation sur le thème de « La fête de l'Europe » du 17 au 25 mai où ont été servis des plats typiques chaque jour en rapport aux différents pays jumelés avec la Ville.

Des ateliers interactifs « Cuisto Rigolo » destinés aux enfants d'élémentaire sont animés par des diététiciennes. Ce sont des ateliers de 45 minutes permettant de sensibiliser de manière pédagogique et ludique (utilisation de tableaux interactifs, boîtiers de vote ...) les enfants à la nutrition et aux bons gestes pour préserver l'environnement. Ces ateliers ont pour thème :

- ton alimentation, c'est ta santé;
- les atouts du petit-déjeuner;
- les fruits et légumes;
- les secrets de l'eau;
- la seconde vie des déchets;
- les 5 sens (atelier dédié aux enfants de maternelle).

Les animations intègrent également des ateliers dégustation « petit-déjeuner » et des animations spécifiques sur les herbes aromatiques par exemple ou bien sur la convivialité avec à cette occasion l'intervention de clowns.

Une sensibilisation au gaspillage alimentaire intitulée opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » a été réalisée du 1<sup>er</sup> au 7 avril, durant la semaine du développement durable, l'objectif étant de responsabiliser les enfants au gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain. La différence de quantité de pain « économisée » entre deux vagues de ramassage est allée au bénéfice des « Restos du cœur » sous forme de dons de repas.

1 000 repas ont ainsi été offerts aux « Restos du cœur ».

Cette opération a obtenu le label du Programme National pour l'Alimentation.

#### 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 :

- 2 commissions 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 site internet destiné aux familles : [endirect.sodexo.fr](http://endirect.sodexo.fr) permet aux parents de consulter les menus, trouver des informations sur la restauration scolaire, profiter de conseil nutritionnels, d'avoir un accès sécurisé pour le paiement de leurs factures et découvrir des contenus ludiques et pédagogiques;
- le magazine « Educ'Action » diffusé deux fois par an à l'ensemble des clients de SODEXO présente le savoir-faire et les solutions de service de la société;
- la journée portes ouvertes du 12 avril organisée à l'occasion des portes ouvertes des écoles publiques permet aux parents de visiter le restaurant, déguster des compotes

- réalisés par les cuisiniers de l'atelier Toque et Sens ... ;
- La labellisation Ecocert a été mise pour les trois restaurants scolaires. Elle a été la première dans le Rhône en gestion concédée pour le référentiel « en cuisine » de niveau 1.

#### 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 analyses faites en juin, octobre et décembre ont donné un résultat satisfaisant.

Deux audits hygiène ont été réalisés durant l'année 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, six journées de formation ont été dispensées auprès des personnels de la cuisine centrale et des offices.

#### 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 locale;
- 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.
- réduire les déchets grâce notamment au tri et leur valorisation, au recyclage, à la mise en place d'action de sensibilisation ...

#### h) La maintenance et les fluides

Les travaux de maintenance réalisés sur les offices sur la période se sont élevés à 11 107 €. Les consommations énergétiques se sont élevées à 29 524 €. Ces dépenses sont à la charge du délégataire.

### III - Résultats 2014 - Compte-rendu financier

#### a) Fréquentation

Les effectifs par catégories de convives sur l'année 2014 sont les suivants :

<i>Maternelle</i>	<i>Élémentaire</i>	<i>Adulte</i>	<i>CL adultes</i>	<i>CL maternelle</i>	<i>CL Élémentaire</i>	<i>Total</i>
42 937	110 417	1 948	1 294	3 357	4 616	164 569

#### *Référence contractuelle pour une année pleine*

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

#### b) Compte de résultat

	<b>Exercice du 1/01/2014 au 31/12/2014</b>	<b>Impact théorique au prix du repas</b>
A - Chiffre d'affaires	847 868,00 €	5,152 €
B - Charges (matières premières, transport, personnel, impayés ...)	853 030,00 €	5,183 €
Rémunération du délégataire (A-B)	5 162,00 €	0,031 €

Sur la période concernée, le chiffre d'affaires du délégataire s'élève à 847 868 € (restauration scolaire + fournitures de denrées aux P'tits Mômes), soit pour 164 569 repas servis, un prix de repas moyen à 5,152 €.

Les charges du délégataire s'élevant à 853 030€ sur la période (dont 311 k€ de denrées alimentaires, 313 k€ de charges de personnel et 14 000 € d'impayés), la rémunération du prestataire est de 5 162 €, soit 0,031 € 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

La différence de tarification entre l'année scolaire 2013-2014 et 2014-2015 fait suite à la révision de prix contractuelle appliquée en août 2014.

<b>Prix de vente des repas (HT)</b>	<b>2013-2014</b>	<b>2014-2015</b>
Maternelle	4,809 €	4,811 €
Élémentaire	5,164 €	5,166 €
Adulte	5,573 €	5,575 €

Les tarifs appliqués aux familles sur la période ont été pris par délibération du Conseil Municipal n°07.2013.058 du 2 juillet 2013 et par décision du Maire n°2014-044 du 20 juin 2014. Ils sont calculés pour les Saint-Genois en fonction du quotient familial (4 tranches) :

Tarifs familles	2013-2014	2014-2015
Tarif 1	1,92 €	1,96 €
Tarif 2	2,68 €	2,73 €
Tarif 3	3,21 €	3,27 €
Tarif 4	3,82 €	3,89 €
Tarif 5 (extérieurs)	5,47 €	6,47 €

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.

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 23 juin 2015;

Mesdames, Messieurs,

Je vous demande de bien vouloir,

- **PRENDRE ACTE** du rapport annuel 2014 du délégataire de la Restauration Collective.

Après avoir entendu l'exposé de Madame Marie-Paule GAY ,  
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 ABSTENUS**

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