

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
2017.

Délibération : **10.2018.065**

Transmis en préfecture le :

15 octobre 2018

Séance du : **9 octobre 2018**

Compte-rendu affiché le **15 octobre 2018**

Date de convocation
du Conseil Municipal : **3 octobre 2018**

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

Président : **Monsieur Roland CRIMIER**

Secrétaire élu : **Agnès Jaget**

Membres présents à la séance :

Roland CRIMIER, Mohamed GUOUGUENI,
Fabienne TIRTIAUX, Jean-Christian DARNE,
Maryse JOBERT-FIORE, Yves DELAGOUTTE, Agnès
JAGET, Christophe GODIGNON, Odette
BONTOUX, Karine GUERIN, Bernadette VIVES-
MALATRAIT, Isabelle PICHERIT, François VURPAS,
Yves GAVault, Lucienne DAUTREY, Philippe
MASSON, Pascale ROTIVEL, Olivier BROUSSEAU,
Nicole CARTIGNY, Bernard GUEDON, Aurélien
CALLIGARO, Stéphanie PATAUD, Jean-Philippe
LACROIX, Yves CRUBELLIER, Bernadette
PIERONI, Thierry MONNET, Gilles PEREYRON,
Pascal BARD

Membres absents excusés à la séance :

Marylène MILLET, Guillaume COUALLIER, Michel
MONNET, Christian ARNOUX, Marie-Paule GAY,
Serge BALTER, Anne-Marie JANAS

Pouvoirs :

Guillaume COUALLIER à Agnès JAGET, Michel
MONNET à Roland CRIMIER, Christian ARNOUX à
Yves DELAGOUTTE, Marie-Paule GAY à Nicole
CARTIGNY, Anne-Marie JANAS à Karine GUERIN

RAPPORTEUR : Y. DELAGOUTTE

La Commune de Saint-Genis-Laval par délibération en date du 24 mai 2012 a adopté le principe d'une délégation 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 et une échéance au 31 juillet 2017.

Puis par délibération du 28 juin 2016, la commune a renouvelé son choix d'adopter le principe de déléguer ce service et a décidé par délibération du 23 mai 2017 de signer un nouveau contrat avec la société SODEXO pour une durée de 5 ans, à compter du 1^{er} août 2017.

Conformément au Code Général des Collectivités Territoriales (*article L.1411-3*), « *Dès la communication du rapport mentionné à l'article 52 de l'ordonnance du 29 janvier 2016, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte* ». Considérant que le délégataire a dû remettre deux rapports, l'un pour la période du 1^{er} janvier au 31 juillet 2017 relatif au premier contrat de DSP et le second pour la période du 1^{er} août au 31 décembre 2017, il n'a pas été possible de l'inscrire à l'ordre du jour du précédent Conseil municipal.

La Commission Consultative des Services Publics Locaux réunie le 21 septembre 2018 a donné un avis favorable à l'unanimité 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 78% 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 (Mixcube 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 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, en fonction du quotient familial.

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 hâché, 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.

Le premier contrat a été conclu pour une durée de quatre ans à compter du 1^{er} août 2013, soit jusqu'au 31 juillet 2017 et le second pour une durée de cinq ans, soit du 1^{er} août 2017 au 31 juillet 2022.

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 dans chacun des restaurants scolaires et des centres de loisirs;
- la fourniture de denrées alimentaires pour la fabrication des repas des enfants de l'accueil municipal collectif « P'tits Mômes »;
- la gestion, l'exploitation et l'entretien des locaux;
- 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 2017 - 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 attentes et besoins de chacun en favorisant les produits frais et les préparations "maison", en respectant le rythme des saisons et en mettant à l'honneur l'identité culinaire de notre région.

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 2017, la note moyenne en maternelle est de 3,70 entre janvier et juillet et 3,68 entre août et décembre (3,54 en 2016) et en élémentaire 3,73 entre janvier et juillet et 3,62 entre août et décembre (3,42 en 2016).

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 2017 : Épiphanie avec dégustation de la galette des rois puis «Nouvel an chinois». Des recettes inspirées de la cuisine chinoise ;
- février 2017 : « chandeleur » avec le service de crêpes;
- mars 2017 : "île était une fois l'Irlande" pendant une semaine les enfants ont abordé la culture Irlandaise à travers ses légendes féeriques et ses recettes typiques;
- mai 2017 : Repas de printemps avec un dessert du chef et des lapins en chocolat

- juin 2017 : « Le printemps bio » en partenariat avec les fournisseurs de produits bio et locaux. Puis "île était une fois la Crète" pendant une semaine les enfants se sont lancés des défis grâce à une cocotte à construire et ont dégusté des plats typiques Crétois ; Enfin la traditionnelle « Fraîch'attitude » a été l'occasion de déguster fruits et légumes de saison
- septembre 2017 : « Vive la rentrée » pour fêter la rentrée les enfants ont eu un menu « comme ils aiment »
- octobre 2017 : « Odyssée du goût ». Chaque jour, pendant une semaine, les enfants ont été invités à découvrir un pays d'Europe : Autriche, Portugal, Italie, France, Belgique ;
- novembre 2017 : Suite de « l'Odyssée du goût » avec un voyage culinaire au Maroc.
- décembre 2017 : à l'occasion de la « Fête des lumières » du 8 décembre les enfants ont dégusté un repas typique lyonnais puis à l'occasion du repas de Noël, les enfants étaient invités à déguster un menu gourmand et festif (Rillettes de canard, sot-l'y-laisse de dinde sauce suprême, clémentine, papillotes ...).

Au-delà de ces animations, le chef de cuisine et ses cuisiniers ont confectionné des plats fabriqués sur l'atelier culinaire tels que :

- colin à la crème d'asperges;
- sauté de bœuf;
- cakes, tartes, smoothies ...

SODEXO a réalisé, à la demande de la Ville, une animation sur le thème de « La fête de l'Europe » qui s'est déroulée du 8 au 14 mai où ont été servis des plats typiques 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 avec, par exemple, une dégustation de pop-corn à P.Frantz le 10 octobre ou une dégustation de pommes et jus de fruits proposée par un producteur à Guilloux le 28 novembre.

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 ainsi que sur divers thèmes en fonction des échanges avec les parents élus;
- 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 permet aux parents de consulter les menus, trouver des informations sur la restauration scolaire, profiter de conseils 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;
- l'application SoHappy qui propose des informations et services utiles aux parents. Cette application crée plus de lien avec les parents en proposant la consultation des menus, un module de questions et échanges, le paiement des factures et les actualités de la cantine ;
 - la labellisation Ecocert de niveau 2 : suite au contrôle du mois de juin 2017 et notamment en raison de son partenariat avec les producteurs locaux et bio locaux, Sodexo a obtenu fin octobre la certification pour le niveau 2 des 3 restaurants de la Ville.

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 avril, mai et octobre ont donné un résultat satisfaisant dans chacun des restaurants.

Deux audits hygiène ont été réalisés durant l'année (en mai et octobre) 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 (Certificat de Qualification Professionnelle) ou simplement enrichissantes et orientées sur le développement personnel.

Sur la période, une journée de formation de rappel aux fondamentaux des métiers de restauration a été dispensée auprès des personnels des offices. Une formation sur ce même thème a également lieu à chaque embauche.

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 » autour de trois piliers :

- We are : vocation, valeurs, principes éthiques;
- We do : agir pour une meilleure nutrition, pour la santé et le bien-être; s'engager auprès des communautés locales; préserver l'environnement; s'engager en tant qu'employeur responsable;
- We engage : s'engager avec les parties prenantes afin de mener des actions communes qui auront un impact sur les sites et feront évoluer les comportements de chacun.

À ce titre, SODEXO a été récompensé par trois prix en janvier 2013.

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

- promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés;
- favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses;
- promouvoir l'achat local; En 2017 de nouveaux partenariats ont été développés avec les plates-formes de « Saveur du coin » basé sur Vaulx en Velin et « Bio à pro » basés sur Brignais.
- promouvoir l'insertion locale;

- 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 (sont privilégiés autant que possible les achats locaux et 100 % français);
- respecter des pratiques responsables et la saisonnalité (produits de la mer issus de filières durables);
- 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 ... À ce titre, 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.

h) La maintenance et les fluides

Les travaux de maintenance réalisés sur les offices se sont élevés à 10 0436 € sur la première période et 2 406 € sur la seconde.

Les consommations énergétiques se sont élevées à 57 074 € sur la première période (montant en augmentation lié à la régularisation des factures d'années antérieures) et 13 632 € sur la seconde.

Ces dépenses sont à la charge du délégataire.

III - Résultats 2017 - Compte-rendu financier

a) Fréquentation

Les effectifs par catégories de convives sur l'année 2017 sont les suivants :

	<i>Maternelle</i>	<i>Élémentaire</i>	<i>Adulte</i>	<i>CL adultes</i>	<i>CL mater.</i>	<i>CL Élé.</i>	<i>Total</i>
<i>De 01 à 07/2017</i>	34 105	73 572	1 127	635	1 790	2 064	113 293
<i>De 08 à 12/2017</i>	20 263	48 166	627	47 32	978	1 535	72 001
<i>Total 2017</i>	54 368	121 738	1 754	5 367	2 768	3 599	185 294
<i>2016</i>	50 375	117 880	2 029	1 408	3 065	4 171	178 928

b) Compte de résultat

	Exercice du 01/01/2016 au 31/12/2016	Exercice du 01/01/2017 au 31/07/2017	Du 01/01/20 17 au 31/07/20 17 Impact théorique au prix du repas	Exercice du 01/08/2017 au 31/12/2017	Du 01/08/2017 au 31/12/2017 Impact théorique au prix du repas	Cumul des deux périodes	Cumul des deux périodes - Impact théorique au prix du repas
Chiffre d'affaires	933 493,00 €	592 919,00 €	5,234 €	337 675,00 €	4,690 €	930 594,00 €	5,022 €
Charges (matières premières, transport, personnel, impayés ...)	970 182,00 €	654 538,00 €	5,777 €	411 060,00 €	5,709 €	1 065 598 €	5,751 €
Rémunération du délégataire hors marges arrières	- 36 689,00 €	- 61 619,00 €	- 0,544 €	- 73 385,00 €	- 1,019 €	-135 004 €	- 0,729 €

Sur la période du 1^{er}/01/2017 au 31/07/2017, le chiffre d'affaires du délégataire s'élève à 592 919 € (restauration scolaire + fournitures de denrées aux P'tits Mômes + centres de loisirs), soit pour 113 293 repas servis, un prix de repas moyen à 5,234 €.

Les charges du délégataire s'élevant à 654 538 € sur la période du 1^{er}/01/2017 au 31/07/2017 (dont près de 202 k€ de denrées alimentaires, 253 k€ de charges de personnel et 14 k€ d'impayés).

Sur la période du 1^{er}/08/2017 au 31/12/2017, le chiffre d'affaires du délégataire s'élève à 337 675 € (restauration scolaire + fournitures de denrées aux P'tits Mômes + centres de loisirs), soit pour 72 001 repas servis, un prix de repas moyen à 4,690 €.

Les charges du délégataire s'élevant à 411 060 € sur la période du 1^{er}/08/2017 au 31/12/2017 (dont près de 131 k€ de denrées alimentaires, 159 k€ de charges de personnel et 1 185 € d'impayés).

Les postes de dépenses sont présentés de manière détaillée dans les rapports du délégataire.

c) Tarifification et encaissement

La différence de tarification entre l'année scolaire 2016/2017 et 2017/2018 fait suite à la révision de prix contractuelle appliquée en août 2017.

Prix de vente des repas (HT)	2016/2017	2017/2018
Maternelle	4,890 €	4,33 €
Élémentaire	5,251 €	4,73 €
Adulte	5,667 €	5,13 €

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°2016-034 du 8 juin 2016. Ils sont calculés pour les Saint-Genois en fonction du quotient familial (4 tranches) :

Tarifs familles	2016/2017	2017/2018
Tarif 1	2,00 €	2,00 €
Tarif 2	2,79 €	2,79 €
Tarif 3	3,33 €	3,33 €
Tarif 4	3,97 €	3,97 €
Tarif 5 (extérieurs)	6,60 €	6,60 €

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.

Le montant des impayés du 1^{er} août 2016 au 31 juillet 2017, au 25 mai 2018, imputable sur la Délégation de Service Public, s'élève à 8 219,34 €.

Le montant des impayés du 1^{er} août 2017 au 31 décembre 2017, au 31 mai 2018, imputable sur la Délégation de Service Public, s'élève à 4 968,29 €.

Mesdames, Messieurs,

Je vous demande de bien vouloir,

- **PRENDRE ACTE** des rapports annuels 2017 du délégataire de la Restauration Collective.

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

- LE CONSEIL ADOPTE A L'UNANIMITE CETTE DELIBERATION -

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

Roland CRIMIER, 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, Christian ARNOUX, Isabelle PICHERIT, François VURPAS, Marie-Paule GAY, Yves GAVault, Lucienne DAUTREY, Philippe MASSON, Pascale ROTIVEL, Olivier BROUSSEAU, Nicole CARTIGNY, Anne-Marie JANAS, Bernard GUEDON, Aurélien CALLIGARO, Stéphanie PATAUD, Jean-Philippe LACROIX, Yves CRUBELLIER, Bernadette PIERONI, Thierry MONNET, Gilles PEREYRON, Pascal BARD

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.