

# Commission consultative des services publics locaux du 21 septembre 2023

Présentation du rapport d'activité établi pour l'année 2021/2022 de la délégation de service public relative à la restauration municipale

## I - QUALIFICATION

### CONTRAT D'AFFERMAGE

Délégataire : **SOCIETE ELIOR**  
**Tour Egée**  
**11 Allée de l'Arche**  
**92032 PARIS LA DEFENSE CEDEX**

Contrat N° **2016/16299** d'une durée de 7 ans. **Début de l'affermage : 1<sup>er</sup> septembre 2016**  
**Fin de l'affermage : 31 août 2023**

## II - DESCRIPTIF

Le contrat de délégation de service concerne essentiellement la confection et la distribution des repas sur les structures suivantes :

- les écoles maternelles et élémentaires,
- les accueils de loisirs municipaux,
- les adultes encadrants,
- les structures de la Petite Enfance,
- le restau-club séniors «Robert Debré»,
- les usagers du portage de repas à domicile,
- les bénéficiaires du centre de la Boussole.

Les missions du contrat :

- la production des repas dans la cuisine centrale mise à disposition par la Ville pour répondre aux besoins de celle-ci, avec autorisation de produire également pour des tiers extérieurs (moyennant une redevance),
- la prise en charge des investissements nécessaires sur la cuisine centrale (y compris le gros œuvre),
- la maintenance et le renouvellement des équipements de la cuisine centrale et des offices,
- l'accompagnement de la Ville dans la gestion des offices,
- la prise en charge des contrôles bactériologiques sur la cuisine centrale et sur les offices,
- la gestion de la facturation et le recouvrement du prix des repas, sur la base des tarifs définis par la Ville (y compris auprès des usagers – sauf exceptions : accueils de loisirs et petite enfance),
- l'Allotissement des repas relatifs au portage à domicile.

Base annuelle de repas : **1 250 000 repas**

*(Avec une fourchette variant de moins à plus 10% sur la base annuelle fixée)*

### III – RELATIONS FINANCIERES

La rémunération du délégataire est constituée substantiellement par les ressources encaissées auprès des usagers du service restauration (excepté pour la petite enfance et les centres de loisirs) sur la base du prix fixé dans les conditions ci-dessous.

Le prix est composé des tarifs effectivement appliqués aux usagers, complété par la compensation tarifaire pris en charge par la Ville.

Les prix sont établis par le délégataire sous forme de grille tarifaire par catégorie d'utilisateur et sur la base du nombre de repas contractuel de référence, soit 1 250 000 repas an.

Le montant de cette prise en charge dite "compensation tarifaire" est égal à la différence, pour chaque exercice, entre les deux termes suivants :

- a) d'une part, les prestations fournies par le délégataire calculée à partir des prix unitaires ajustés révisés et du nombre de repas commandés par catégorie au délégataire,
- b) d'autre part, la facturation du délégataire auprès des usagers, calculée à partir des tarifs des repas fixés par la Ville et le CCAS et du nombre de repas facturés par catégorie d'utilisateur.

#### LE BORDEREAU DE PRIX

Le prix prend en compte :

- ✓ le coût denrée,
- ✓ les frais de personnel,
- ✓ les frais d'exploitation,
- ✓ les redevances
- ✓ les provisions de remplacement de matériel,
- ✓ les frais généraux.

### IV – ANALYSE DU SERVICE – ANNEE 2021/2022

#### RAPPORT QUANTITATIF

##### 1) Les repas

Nombre de repas livrés : **1 172 431 repas (période de septembre 2021 à août 2022)**

(Dont les dîners du portage à domicile),

Répartition du nombre de repas par catégorie d'utilisateurs :

Catégorie d'utilisateur	Nombre de repas (année 5) 2020/2021	Nombre de repas (année 6) 2021/2022	Différence Années 5 et 6	
Restauration scolaire	778 908	766 470	-12 438	-1,60 %
Centres de loisirs	137 549	155 616	18 067	13,13 %
Repas anallergiques	103	0	-103	-100%
Petite enfance	138 381	136 614	-1 767	-1,28%
Restaurant seniors Robert Debré	2 887	7 194	4307	149,19%
Repas seniors et portage à domicile	89 743	76 417	-13 326	-14,85%
Diners seniors portage à domicile	32 882	27 615	-5 267	-16,02%
La Boussole	4 010	2 505	-1 505	-37,53%
<b>TOTAL repas :</b>	<b>1 184 463</b>	<b>1 172 431</b>	<b>-12 032</b>	<b>-8,95%</b>

## 2) Prix unitaires des prestations sur les 2 dernières années :

La formule de révision des prix au 01/09/2021 porte sur une baisse de -2,03%.

RESTAURATION SCOLAIRE & CENTRES DE LOISIRS	Prix Unitaire H.T.			
	2020/2021	2021/2022	Différence (€)	Différence (%)
REPAS Maternelles	4,136 €	4,052	-0,084	-2,03
REPAS Elémentaires	4,365 €	4,276	-0,089	-2,03
REPAS Adultes	4,947 €	4,846	-0,101	-2,03
Plateaux préparé (anallergique)	0	0	0	

PETITE ENFANCE	Prix Unitaire H.T.			
	2020/2021	2021/2022	Différence (€)	Différence (%)
REPAS PETITS (- 12 mois)	3,073 €	3,010	-0,063	-2,03
REPAS MOYENS (12 à 24 mois)	3,249 €	3,182	-0,067	
REPAS GRANDS (+ 24 mois)	3,249 €	3,182	-0,067	
Gouters	0,415 €	0,407	-0,008	

RESTAURATION CCAS	Prix Unitaire H.T.			
	2020/2021	2021/2022	Différence (€)	Différence (%)
Déjeuners Restau-Club Debré	5,130 €	5,026	-0,104	-2,03
Déjeuners Portage à domicile	5,158 €	5,460	+0,302	+5,85
Dîners Portage à domicile	1,838 €	1,801	-0,037	-2,03
REPAS BOUSSOLE	5,130 €	5,026	-0,104	-2,03

## 3) Perception des recettes auprès des usagers (par le délégataire) :

Restauration scolaire	3 402 631 €
Restauration Seniors CCAS	450 259 €

Impayés des familles	103 363€
Soit :	2,45 %

#### 4) Investissements matériel et travaux :

##### Dépenses S/Provision des matériels

###### a) LA CUISINE CENTRALE

Bornes électriques  
Bac plonge production  
Porte local déchets

**TOTAL des dépenses cuisine centrale : 60 490€**

###### b) LES OFFICES DE LA VILLE

4 adoucisseurs  
1 lave-vaisselle  
1 chambre froide  
2 armoires froides  
8 coupe-pains électriques  
2 fontaines à eau

**TOTAL des dépenses sur offices : 46 580€**

<b>TOTAL investissements matériels</b>	<b>107 070€ H.T.</b>
--	----------------------

**DSP Ville de Rueil Mairie**  
**COMPTE D'EXPLOITATION**  
**DU SERVICE DELEGUE DE RESTAURATION**  
**DU 01 SEPTEMBRE 2016 AU 31 AOUT 2022**

	Réel 16-17	Réel 17-18	Réel 18-19	Réel 19-20*	Réel 20-21	Réel 21-22	ECART	
	DSP RUEIL CONTRATS EXT.	Vs. A-1 Vs. CEP						
<b>Charges variables</b>								
Déviées alimentaires	2 600 347	2 590 303	2 518 672	1 954 032	2 348 778	2 475 902	2 413 798	122 125
Employés	13 036	78 850	108 631	119 948	16 559	76 631	-766	60 072
Fournitures et charges diverses (serviettes...)	52 531	32 843	65 509	47 275	35 545	52 426	26 031	-16 882
Coût de conditionnement des repas	340 227	276 931	219 752	267 443	336 393	376 311	335 083	39 928
Amortissement du dédicataire	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total charges variables (1)</b>	<b>3 004 142</b>	<b>2 978 927</b>	<b>2 912 623</b>	<b>2 388 708</b>	<b>2 738 275</b>	<b>2 977 271</b>	<b>2 774 346</b>	<b>238 996</b>
<b>Charges fixes</b>								
Charges de personnel hors production des repas	318 501	336 512	305 961	1 393 287	277 531	481 712	283 397	5 866
Vêtements de travail des personnels	16 085	18 670	17 691	72 624	18 863	56 641	24 060	65 277
Provision pour investissements sur la cuisine centrale	78 488	190 645	343 568	101 194	443 153	4 964	427 647	4 868
Entretien courant des locaux de la cuisine centrale	353 329	307 858	330 349	248 248	295 458	172 714	251 158	140 550
Coût de maintenance des équipements cuisine centrale	26 463	164 196	287 455	128 033	172 714	172 714	172 714	-44 301
Coût de maintenance des équipements offices	0	0	0	0	0	0	0	0
Provision de renouvellement des équipements cuisine centrale	217 158	42 119	127 678	45 870	50 042	0	-45 830	-128 218
Provision de renouvellement des équipements offices	0	0	0	0	0	0	0	0
Contributions bactériologiques	5 249	13 816	6 989	12 420	4 273	4 074	5 120	6 486
Frais de télécommunications et postes	0	0	0	0	0	0	0	0
Rendement d'occupation du domaine public	150 000	138 829	155 166	230 703	155 614	-14 703	152 455	-5 296
Rendement pour repas exportés	0	0	0	0	0	0	0	0
Rendement pour contrôle	50 000	50 915	48 437	51 871	51 871	0	50 817	-1 054
Fournitures et charges diverses	199 595	181 689	222 862	249 612	333 050	244 230	187 593	161 103
Frais de structure	97 781	97 265	100 017	77 911	94 389	77 911	92 518	-4 175
Impôts et taxes	59 400	60 481	57 953	38 511	46 983	32 581	47 874	39 556
Assurances	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total charges fixes (2)</b>	<b>1 545 589</b>	<b>1 438 799</b>	<b>1 716 662</b>	<b>1 693 140</b>	<b>1 763 913</b>	<b>1 431 913</b>	<b>1 476 810</b>	<b>-287 102</b>
<b>Coût de livraison des repas</b>	<b>214 416</b>	<b>202 260</b>	<b>211 418</b>	<b>166 418</b>	<b>172 739</b>	<b>241 835</b>	<b>390 510</b>	<b>217 771</b>
Charges de personnel production des repas	1 052 437	892 887	780 290	681 285	769 708	653 386	768 466	726 964
Énergie - fluides	61 630	73 049	88 225	68 724	69 802	59 252	81 818	69 451
Frais d'encastrement et de recouvrement	161 646	174 617	182 702	1 408	1 313	799	122 209	220 896
Fournitures et charges d'exploitation diverses	27 950	48 221	25 900	43 840	53 153	22 925	7 962	9 004
<b>Total charges mixtes (3)</b>	<b>1 518 079</b>	<b>1 391 016</b>	<b>1 307 593</b>	<b>1 007 696</b>	<b>1 066 714</b>	<b>978 197</b>	<b>1 370 955</b>	<b>304 241</b>
<b>CHIFFRE D'AFFAIRES</b>	<b>5 825 798</b>	<b>5 782 228</b>	<b>5 545 450</b>	<b>4 286 546</b>	<b>5 392 416</b>	<b>5 251 026</b>	<b>4 253 234</b>	<b>-241 280</b>
Dont sous-traitant / hors fixes								
<b>RESULTAT</b>	<b>-244 032</b>	<b>-26 514</b>	<b>-391 429</b>	<b>-802 977</b>	<b>-176 486</b>	<b>-574 010</b>	<b>-872 106</b>	<b>-387 825</b>
	<b>796 842</b>	<b>-1 289 238</b>	<b>-1 064 548</b>	<b>-608 732</b>	<b>-961 549</b>	<b>-872 106</b>	<b>-574 010</b>	<b>-387 825</b>

## **2) Redevance sur les repas extérieurs**

En application des termes du contrat du 1er septembre 2016, la Ville autorise le délégataire à utiliser les locaux, installations et matériels de la cuisine centrale pour assurer la production de repas pour la restauration d'autres usagers que ceux prévus au contrat.

Cette mise à disposition de la cuisine centrale est donnée après accord exprès de la Ville et donne lieu au versement d'une redevance forfaitaire de 450 000€ par an, quel que soit le nombre de repas produits par le délégataire. Au-delà du seuil de 700 000 repas, une redevance additionnelle s'ajoute de 0,10€ pour chaque repas supplémentaire.

**Le montant pour la 6ème année s'élève à : 501 077,18 €**

**Nombre de repas fabriqués pour des tiers :**

<b>CLIENT</b>	<b>NOMBRE DE REPAS</b>
Ville de Garches	214 182
Ville de Courbevoie	826 335
Ecole Saint Leufroy	30 284
Ville de Sartrouville	52 271
NESTOR	5 470
<b>TOTAL REPAS EXTERIEURS :</b>	<b>1 128 542</b>

## **RAPPORT QUALITATIF**

### **1) Repas à thèmes et animations :**

-Des repas à thèmes sont proposés tout au long de l'année scolaire et pour tous les convives (Menu de rentrée, Semaine du goût, Saveurs d'Outre-Mer, toutes les fêtes calendaire, ainsi que la semaine européenne, saveurs d'Asie etc.). Deux ateliers ont été proposés aux enfants des centres de loisirs « petit déjeuner équilibré » et « Fruits et légumes».

### **2) Commissions des menus**

Les principaux organes d'évaluation des prestations sont les commissions des menus. En 2021/2022, il y a eu 15 Commissions des Menus pour les écoles (dont 4 avec les parents d'élèves), les centres de loisirs, les crèches, les bénéficiaires du portage et les seniors du restau-club DEBRE.

2 enquêtes qualité ont été réalisées le 15 février 2022 :

\* Ecole PASTEUR, note attribuée par les enfants 6,7/10

\* Ecole DAUDET, note attribuée par les enfants 7,3/10

### **3) Actions sur le Développement durable**

- **Valorisation des déchets**

Pour se conformer au cadre réglementaire sur la valorisation des bio-déchets (loi Grenelle 2 de juillet 2010, décret d'application du 11 juillet 2011, circulaire du 10 janvier 2012) qui s'applique aux sites qui génèrent plus de 10 tonnes de déchets par an.

Les offices des groupes scolaires Tuck Stell, Robespierre et Bons Raisins sont concernés par cette obligation, au regard des volumes constatés.

Dans ce cadre, en 2021/2022, le délégataire a collecté sur ces établissements (valorisation par méthanisation).

- Ecole BONS RAISINS : **9,411 Tonnes**
- Ecole TUCK STELL : **13,145 Tonnes**
- ROBESPIERRE : **6,413 Tonnes**

**-La cuisine centrale a collecté :**

- Bio déchets : 3 Tonnes (revalorisation par méthanisation)
- Cartons : 33 Tonnes
- Conserve : 6 Tonnes
- Emballages : 23 Tonnes

- **Loi Climat et résilience**

Depuis novembre 2019, en application de la Loi EGALIM, à titre expérimental pendant 2 ans, un repas végétarien doit être servi chaque semaine aux enfants des écoles maternelles et élémentaires. La mesure a été prolongée de 2 ans avec la Loi CLIMAT ET RÉSILIENCE.

**4) Formation du personnel de la ville :**

THEMES	Nombres d'agents
L'HACCP (maitrise des règles d'hygiène en restauration collective) et principe de la liaison froide en collectivité	Les formations n'ont pas été effectuées sur l'année scolaire 2021/2022.

**5) Clauses d'insertion :**

Le délégataire présente une liste de 16 personnes sur la période de 2017 à 2022 (recrutement par le pôle emploi). 5 personnes ont été recrutées sur l'année 2021/2022.

**V - CONCLUSIONS GENERALES DU SERVICE MAIRIE SUR L'EXERCICE DE LA DELEGATION**

-Une baisse des effectifs de la restauration municipale de - 8,95% a été constatée suite à l'absentéisme des enfants durant l'application du dernier protocole sanitaire de l'année 2021/2022. Cette baisse n'a pas donné lieu au versement d'une indemnité, le seuil pour un accord intervenant au-delà de -10%.

-En fin d'année scolaire 2022 la restauration collective a subi une inflation inédite des coûts, issus des matières premières, de la main d'œuvre et des frais généraux, ce qui a généré de nombreux changements de menus suite à des ruptures de marchandises.