

RESTAURATION SCOLAIRE 2003-2004

Le 18 octobre 1993, la Ville de Rouen a confié, par voie de contrat de concession, son service de restauration scolaire à la société « Générale de Restauration » devenue société « Avenance » (filiale du groupe Elios). Il s'agit d'un service de fabrication et de distribution de repas dans 45 restaurants scolaires sur 54 écoles de la Ville.

La durée du contrat de concession est fixée à 15 ans à compter du 1^{er} septembre 1994.

FREQUENTATION DES RESTAURANTS

	2002-2003	2003-2004	Evolution
MATERNELLES	236 889	254 877	7,59%
ELEMENTAIRES	323 692	350 356	8,24%
ADULTES	60 905	65 170	7,00%
TOTAL	621 486	670 403	7,87%

PRIX UNITAIRE DES REPAS

	DU 1/09/2003 AU 28/02/2004	DU 1/03/2004 AU 31/08/2004	Evolution
PRIX UNITAIRE HT	5,42 €	5,47 €	0,92%
PRIX UNITAIRE TTC	5,72 €	5,77 €	0,87%

La participation au coût des repas est assurée par :

- 1) la facturation aux usagers (prix de base 3,12 €)

2002/2003	2003/2004
3,06 €	3,12 €

EVOLUTION DES DIFFERENTS TARIFS

	2002/2003	2003/2004	%
1	0,67 €	0,68 €	1,49 %
2	1,53 €	1,56 €	1,96 %
3	2,14 €	2,18 €	1,87 %
4	2,80 €	2,86 €	2,14 %
5	3,06 €	3,12 €	1,96 %
Hors abonnement	3,42 €	3,49 €	2,05 %

2) la Ville de Rouen prend en charge le complément et le remboursement des tarifs sociaux

CHIFFRE D'AFFAIRES TTC

	2002/2003	2003/2004	Evolution
CA	3 571 234 €	3 936 991 €	10,24%

CONDITIONS D'EXECUTION

Réalisations au cours de l'année scolaire

- Installation d'un self qui fait grandir à l'école Pouchet
- Inauguration du restaurant des « tout-petits » à l'école maternelle Catherine Graindor

Pour 2005, nouvelle implantation d'un self pour l'école Guy de Maupassant

Appréciation des repas

- Evaluation quotidienne des menus (baromètre qualité repas)
- Enquête de satisfaction réalisée le 17 juin 2004
- Commissions de restauration : cinq réunions au cours de l'exercice 2003/2004

Animations

- Semaine du goût, objectif santé (environ 400 enfants concernés) « le défi des P'tits champions »
- Menus à thèmes : la rentrée, Noël, Carnaval, Pâques, la fête de la musique,

Formation du personnel

- Avenance assure en interne la formation du personnel de cuisine et du personnel Ville de Rouen des restaurants scolaires (règles d'hygiène, conception des menus, concept du self,)

Travaux

- Travaux d'amélioration et fournitures d'équipements complémentaires sur la cuisine et les restaurants scolaires.
- Entretien préventif et curatif sur les bâtiments, les installations, le matériel
- Fourniture de mobilier pour les selfs (écoles Pouchet et Catherine Graindor)
- Fourniture et pose de rideaux (écoles Thomas Corneille, Jules Ferry, Balzac)
- Réfection des peintures (écoles Bachelet, Marie Houdemare, Jules Ferry)

Sécurité Alimentaire

- Cahier des charges pour les fournisseurs référencés (qualité, sécurité, traçabilité)
- Contrôles des conditions de livraison et de préparation des repas
- Analyses de la qualité bactériologique (12 produits chaque mois) réalisées par un laboratoire

Réalisations prévues pour 2004/2005

- Installation d'un self qu fait grandir à Cavelier de la Salle élémentaire
- Création d'un restaurant des « tout-petits » à Cavelier de La Salle maternelle
- Renouvellement du mobilier pour ces deux écoles ainsi que Maurice Nibelle

Conclusion

La prestation alimentaire est globalement satisfaisante. En ce qui concerne l'entretien et le renouvellement du matériel, les conditions du contrat sont respectées voir dépassées (installation de selfs d'un concept nouveau).