

Restauration Scolaire
Rapport d'activité 2005-2006

Compte-rendu de la réunion
Du 11 juin 2007 à 17h00 en l'Hôtel de Ville

Participants :

Membres de la commission :

- Mme Édith BEAUD-DELECLUSE, Adjointe au Maire, Présidente de la Commission
- Mme Catherine DUPRAY, Conseillère Municipale
- Mme Anne PAILLARD, Conseillère Municipale
- M. Alain ROUZIES, Union Fédérale des Consommateurs "Que Choisir Rouen"
- Mme GONIDOU, Union Féminine Civique et Sociale

Autres participants :

- M. Stéphane CASTRALE-BELA, Directeur de la Vie Scolaire
- M. Alain FOLLIOU, Direction de la Vie Scolaire
- Mme Isabelle LINGLIN, Direction des Affaires Juridiques
- M. Sébastien GRANCHER, Direction des Affaires Juridiques

Absents :

- M. Gérald GRIPON, Conseiller Municipal
- M. Philippe PIQUET, Conseiller Municipal
- M. Didier CHARTIER, Conseiller Municipal
- Mme Laurence ANFRY, Conseillère Municipale
- Mme Annie GESLIN, Confédération Syndicale des Familles
- M. PELISSIE, Union Départementale des Associations Familiales.
- Association de Parents d'Elèves de l'Enseignement Public
- Fédération des Conseils de Parents d'Elèves des Écoles Publiques de Seine-Maritime
- M. Olivier LEVREY, Département de la Famille et de la Politique de la Ville
- M. Jean-Jacques RIDEL, Direction des Affaires Juridiques

Les points essentiels du rapport d'activité, retracés dans le document synthétique remis aux membres de la Commission et relatifs à la fréquentation, au prix des repas, aux tarifs, au chiffre d'affaires et aux conditions d'exécution du service sont exposés.

Madame Beaud-Delecluse souligne tout d'abord que la fréquentation des restaurants scolaires est quasiment analogue à celle de l'année passée, la diminution du nombre de repas servis étant imputable au calendrier scolaire comprenant 2 jours d'activité en moins ainsi qu'à un nombre de jours de grève plus important ayant entraîné la fermeture des établissements.

Madame Beaud-Delecluse remarque également que l'augmentation du prix unitaire des repas (0,74 %) reste inférieure à l'augmentation du coût de la vie.

Monsieur Castrale-Bela rappelle que désormais toutes les écoles sont intégrées dans le contrat liant la Ville à Avenance pour la fourniture des repas (hors équipements et maintenance des offices). L'idée de conserver 7 restaurants scolaires gérés en régie avait pour but de concurrencer la gestion déléguée mais ce choix a été abandonné pour cause de sous activité engendrant des frais trop importants.

La Commission revient sur les questions abordées lors de la séance de l'année passée et qui étaient restées sans réponses.

- il a été précisé par le concessionnaire que les charges liées aux interventions sur les matériels étaient inscrites dans les comptes aux postes « entretiens », « mobiliers » et « satellites ». Monsieur Folliot précise que les satellites sont les lieux de restauration.

- concernant le descriptif des frais de mission et réception, Monsieur Rouzies demande s'il est opportun d'intégrer dans ce poste certaines dépenses comme celles engendrées à l'occasion des missions des délégués du personnel, dépenses ne relevant pas du contrat de concession. Monsieur Folliot souligne qu'il s'agit là d'un choix relevant de la comptabilité de l'entreprise, que seuls les repas confectionnés par le délégataire sont facturés à la Ville. Monsieur Castrale-Bela rappelle également qu'il n'est pas prévu dans le contrat qu'une baisse des dépenses se traduisant par une augmentation de recettes conduise à une reversion en faveur de la Ville.

- questionnés sur le montant des frais de publicité, les représentants de la Ville soulignent qu'il ne s'agit en aucun cas de publicité commerciale. Cela correspond à l'organisation de repas à thème, à la fourniture de différents gadgets et cadeaux (marque-pages, affiches...). Ces animations à thème (par exemple le repas normand) sont organisées 4 fois dans l'année et couvrent 7 000 repas. Il existe une volonté de la Ville pour que ces animations soient plus nombreuses. Par ailleurs, il est précisé que tout ce qui est diffusé au sein des écoles est validé au préalable par la Ville.

- Monsieur Folliot précise quels sont les fournisseurs auprès desquels s'approvisionne le concessionnaire : il s'agit de Rodaprim (MIN de Rouen) pour les fruits et légumes, de 4 boulangers de Rouen, de Hardy Viandes, de Normandie Frais pour les fromages, de Normandie Boissons. Ces fournisseurs sont originaires de la région (Montivilliers, les Essarts, Rouen). Monsieur Castrale-Bela fait remarquer que si Avenance a recours à des fournisseurs locaux, cela ne résulte pas d'une obligation née du contrat de délégation. Inclure dans un cahier des charges des clauses relatives à l'origine géographique des fournisseurs peut réduire l'intérêt d'une entreprise à se porter candidate à un contrat de délégation de restauration scolaire. Il est également précisé qu'il y a pour Avenance un intérêt à s'approvisionner auprès

de fournisseurs locaux pour acheter les denrées périssables et faciliter les contacts commerciaux.

Madame Dupray souligne que si les fournisseurs sont régionaux, les produits ne le sont pas nécessairement et demande dans quelle mesure le prochain contrat pourrait inclure une clause relative à l'origine géographique des produits. Monsieur Castrale-Bela fait remarquer qu'il sera difficile de concilier les règles des marchés publics avec un critère restreignant les possibilités du délégataire.

Les éléments financiers contenus dans le rapport d'activité appellent les observations suivantes :

- Le lien entre l'évolution de la fréquentation et l'évolution des dépenses en matières premières est évoqué. Monsieur Castrale-Bela met en avant la meilleure gestion des stocks de la part d'Avenance. Celle-ci est liée à l'amélioration des relations entre les écoles et le délégataire et se traduit par des anticipations sur le nombre de repas à fournir (par exemple en cas de fermeture d'établissement pour cause de grève). Madame Beaud-Delecluse souligne que la baisse du poste « matières premières » n'a pas eu pour corollaire une baisse de la qualité des repas.

- l'augmentation des charges diverses s'explique par la progression (+ 80 000 euros) de la redevance versée à la Ville. Avenance fournit des repas à des centres aérés (suite à une consultation passée par la Ville), à des communes momentanément privées de cuisines scolaires. Le délégataire utilisant pour la confection de ces repas le matériel de restauration scolaire des écoles, il reverse, en contrepartie, 10 % du chiffre d'affaires ainsi généré.

- Monsieur Folliot précise que la progression des frais d'études et honoraires est liée à un litige ayant entraîné Avenance devant le tribunal des prud'hommes.

- les postes « téléphone et fax », « entretien de maintenance immobilière », « déplacement, réception, mission », « autres honoraires de sous traitance » « location système d'information », ont augmenté. Avenance sera invitée à préciser ce que signifie la notion de location de système d'information et à expliquer les causes de l'évolution prononcée de certaines dépenses.

- les frais de siège ont diminué

- s'agissant des différents postes comptables liés au conditionnement et à l'entretien, Monsieur Folliot précise que les évolutions constatées ont pour origine une nouvelle ventilation dans la répartition des charges. Monsieur Rouzies remarque qu'une présentation par grandes catégories serait plus opportune. Il sera par ailleurs rappelé au délégataire qu'il est tenu à la permanence des méthodes dans la présentation des comptes.

- Madame Beaud-Delecluse souligne qu'au-delà de l'évolution des différentes composantes du compte d'exploitation, il faut surtout retenir la baisse globale des frais généraux.

Diverses questions sont ensuite abordées :

- s'agissant des enquêtes de satisfaction, Madame Beaud-Delecluse souligne qu'en moyenne 70 % des enfants adorent le repas qui leur a été servi. Madame Gonidou remarque que, d'une école à l'autre, les différences de taux de satisfaction sont assez prononcées. Madame Beaud-

Delecluse indique que cela est probablement dû à la manière qu'ont les chefs de cuisine de réchauffer les plats. Il est précisé que les critiques des enfants sur les repas portent fréquemment sur la présence de légumes.

- Monsieur Folliot rappelle que les menus sont élaborés dans le cadre des commissions de restauration dont sont membres Madame Beaucousin (responsable du personnel municipal des écoles), des directeurs d'école, des chefs de cuisine, des médecins scolaires, des parents d'élèves

- Monsieur Rouzies souhaite savoir si des demandes de repas « bio » existent. Madame Beaud-Delecluse souligne que, les enfants ne saisissant sans doute pas en quoi consistent de tels repas, ce mode de consommation n'est pas retenu pour le moment. Monsieur Rouzies remarque qu'il pourrait être pertinent de faire des essais sur un produit, comme le pain, de façon régulière.

- la question des allergies alimentaires est également évoquée.

Monsieur Castrale-Bela rappelle la procédure conduisant à la prise en charge des enfants atteints d'allergie. A la demande des parents, le chef d'établissement provoque une réunion en sa présence et celle des parents, des enseignants, des médecins scolaires ou de PMI, des représentants de la Ville. En fonction du degré d'allergie, un plan d'accueil individualisé est établi. Au sein des écoles les médicaments permettant le traitement des allergies peuvent ainsi être conservés sous la responsabilité du directeur d'établissement et des responsables d'office, voire des enseignants si l'allergie est non alimentaire.

En cas d'allergies alimentaires croisées, les services sanitaires autorisent que des paniers repas confectionnés par les parents puissent côtoyer dans les frigos les repas préparés par Avenance. Monsieur Castrale-Bela ajoute que les infirmières scolaires dispensent auprès du personnel des écoles des formations pour savoir faire face à d'éventuelles situations d'urgence nées d'une allergie.

- Madame Beaud-Delecluse indique que les interdictions temporaires d'accès aux restaurants scolaires sont en augmentation, de même que les exclusions définitives. Les problèmes de violence (injures et coups aux personnels, bris de vaisselles) sont plus nombreux et plus graves. Avant de prononcer une exclusion temporaire, les parents sont reçus par Madame Beaud-Delecluse. Environ 60 % des parents se rendent aux convocations. S'ils ne s'y rendent pas, une exclusion définitive est prononcée.

- Monsieur Rouzies demande si les analyses bactériologiques sont réalisées seulement à la demande du délégataire. Monsieur Castrale-Bela souligne que c'est effectivement le cas et que la Ville ne reçoit pas de copies de ces analyses.

- Madame Beaud-Delecluse évoque la tenue d'animations intergénérationnelles (« raconte-moi ta soupe », « raconte-moi ta recette ») entre les enfants et les personnes âgées.

- Concernant les tarifs des repas appliqués en fonction des ressources des parents, Madame Beaud-Delecluse indique que 60 % des familles bénéficient de tarifs réduits et 45 % du tarif minimum. S'agissant des zones géographiques où les familles bénéficient le plus de réduction tarifaire, Madame Beaud-Delecluse précise que les Hauts de Rouen et les quartiers environnants sont les plus concernés par cette mesure et constate qu'y compris en centre ville les demandes de réduction tarifaire progressent. Dans certaines écoles, notamment rive droite, jusqu'à 50 % des enfants bénéficient de réduction tarifaire. Ces 2 dernières années la Ville a

constaté une augmentation marquée des demandes de réduction tarifaire ce qui illustre la fragilisation économique et sociale de la population.

En conclusion de la réunion, Madame Gonidou indique qu'elle a apprécié la présentation du rapport.

Madame Beaud-Delecluse souligne pour sa part qu'il y a eu ces dernières années une nette amélioration des repas, tant en quantité qu'en qualité ; Madame Beau cousin, conseillère municipale, et les services municipaux de la Ville restent très vigilants quant à la confection des repas.