

**VILLE DE ROUEN**

**RESTAURATION SCOLAIRE – 2006/2007**

Rapport de Synthèse

(Source : Rapport « Avenance »)

# Restauration scolaire.

## 2006 – 2007

### **Introduction :**

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 Elior). Il s'agit d'un service de fabrication et de distribution de repas dans les restaurants, scolaires des 54 écoles de la ville.

La durée du contrat de concession est fixée à 15 ans. Il s'achèvera le 30 Novembre 2009.

Dans cette perspective, la ville mène d'ores et déjà une réflexion sur le prochain mode de gestion du service de restauration ainsi que sur le périmètre de celui-ci.

### **I) FREQUENTATION DES RESTAURANTS – NOMBRE DE REPAS SERVIS .**

	<b>2004-2005</b>	<b>2005-2006</b>	<b>2006-2007</b>	<b>EVOLUTION</b>
Maternelles	282 668	277 444	280 494	+ 1.10 %
Élémentaires	424 917	411 362	420 032	+ 2.11 %
Adultes « Personnel de service, surveillant, enseignants	76 836	76 238	75 476	- 1.00 %
<b>TOTAL</b>	<b>784 421</b>	<b>765 044</b>	<b>776 002</b>	<b>+ 1.43 %</b>

### **II) TARIFICATION**

#### 1) Prix unitaire des repas

	<b>Du 1/09/05 au 28/02/06</b>	<b>Du 1/03/06 au 31/08/06</b>	<b>Du 1/09/06 au 28/02/07</b>	<b>Du 1/03/07 au 31/08/07</b>	<b>Evolution</b>
Prix unitaire H.taxes	5.531 €	5.572 €	5.607 €	5.646 €	0.70 %
Prix unitaire TTC*	5.835 €	5.878 €	5,915 €	5.957 €	0.71 %

\* TVA 5,5 %

Les prix sont révisibles au 1 Mars et au 1 Septembre suivant une formule de révision (indices INSEE) prévue au contrat de concession.

#### 2) Facturation aux usagers.

Les prix des repas facturés aux familles relève de la compétence de la ville et sont fixés chaque année par décision du Maire.

	<b>2004-2005</b>	<b>2005-2006</b>	<b>2006-2007</b>	
1	0.69 €	0.70 €	0.71 €	1.43 %
2	1.59 €	1,62 €	1,65 €	1.85 %
3	2.22 €	2,26 €	2,30 €	1.77 %
4	2.92 €	2.98 €	3.04 €	2.01 %
5	3.18 €	3,24 €	3,30 €	1.85 %
Hors Abonnement	3.56 €	3.63 €	Supprimé	

Le niveau de tarification (1 à 5 ) est lié au quotient familial.

Depuis la mise en place de la « Carte Atout » en octobre 2006, la facturation et l'encaissement auprès des usagers sont assurés par la régie municipale.

### **III) DONNEES ECONOMIQUES RELATIVES A LA DELEGATION**

Le Chiffre d'affaires HT :

	<b>2004-2005</b>	<b>2005-2006</b>	<b>2006-2007</b>	<b>Évolution</b>
CA	4 333 550 €	4 257 281 €	4 362 491 €	2,47 %

Bénéfice ou perte pour un repas servi

	<b>2004/2005</b>	<b>2005/2006</b>	<b>2006/2007</b>
Nombre de repas servis	784 421	765 044	776 002
Chiffre d'affaires (C.A) HT	4 333 550	4 257 281	4 362 491
Dépenses d'exploitation	4 065 477	3 859 261	4 376 174
Prix de vente moyen d'un repas	5,52	5,56	5,62
Coût moyen d'un repas	5,18	5,04	5,64
Bénéfice ou perte pour un repas	0,34	0,52	-0,02

Pour l'exercice 2006/2007, le délégataire a connu une perte de 2 centimes par repas confectionné.

Décomposition des dépenses liées à la confection d'un repas

	<b>2004/2005</b>		<b>2005/2006</b>		<b>2006/2007</b>	
Matière premières	1 240 500	30,51%	1 185 818	30,73%	1 220 698	27,89%
Main d'oeuvre	910 907	22,41%	928 267	24,05%	926 925	21,18%
Frais de siège	433 363	10,66%	422 890	10,96%	409 831	9,37%
Redevance	68 094	1,67%	148 420	3,85%	257 698	5,89%
Amortissements et provisions	647 919	15,94%	441 225	11,43%	756 080	17,28%
Frais généraux	764 694	18,81%	732 641	18,98%	804 942	18,39%
	4 065 477	100,00%	3 859 261	100,00%	4 376 174	100,00%

Le poids relatif de chacun des postes dans le montant global de dépenses est caractérisé par la stabilité, seuls les amortissements et la redevance voyant leur part évoluer un peu plus significativement, ce qui explique la perte enregistrée pour l'exercice 2006/2007.

## Compte d'exploitation de la délégation

	<b>2004/2005</b>	<b>2005/2006</b>	<b>2006/2007</b>
Chiffre d'affaires	4 333 550	4 257 281	4 362 491
Dépenses d'exploitation	4 065 477	3 859 261	4 376 174
Résultat de la délégation	268 073	398 020	-13 683
Marge nette (résultat / chiffre d'affaires)	6,19%	9,35%	-0,31%

Les dépenses qui progressent le plus sont celles liées aux amortissements et à la redevance. Celles-ci ont conduit la délégation à connaître un résultat négatif lors du dernier exercice.

### **IV) REDEVANCE**

2 redevances sont versées à la Ville par le délégataire.

Une est liée à l'occupation du domaine public, elle est d'un montant de 11 465 € en 2006/2007.

Par ailleurs, Avenance a été autorisé à utiliser les restaurants scolaires pour confectionner des repas destinés à des écoles d'autres communes, à des associations...

A ce titre, une redevance correspondant à 10 % du prix de vente de ces repas est versée à la Ville. Cette redevance a rapporté 246 333 € lors du dernier exercice.

### **V) CONDITION D'EXECUTION DU SERVICE DELEGUE.**

#### 1) Sécurité alimentaire – Formation du Personnel

- Cahier des charges pour les fournisseurs référencés (qualité sécurité traçabilité)
- Contrôle des conditions de livraisons et de préparation des repas.
- Analyses de la qualité bactériologique réalisées par un laboratoire indépendant.
- Avenance assure la formation du personnel de cuisine et du personnel Ville de Rouen des restaurants scolaires (règles d'hygiène, plan d'accueil individualisé, remise en température des plats).

#### 2) Travaux réalisés en 2006/2007

- Travaux d'amélioration et fournitures d'équipements complémentaires sur la cuisine et les restaurants scolaires.
- Entretien préventif et curatif sur les bâtiments et le matériel.
- Renouvellement du mobilier : L. de Bimorel, M.Nibelle, Balzac Mat, A.France élémentaire, M.Cartier.
- Remplacement chauffe eau J.Hachette élémentaire, A.Lefort, Mullot, A.Pottier.

### 3) Animations et réalisations

#### - Animations

La semaine du Goût, Repas de Noël, Galette des rois, menu chandeleur, Pâques, repas de la mer, repas normand.

Animation « petit déjeuner » Ecole Honoré de Balzac Maternelle.

Animation « Goûter » Ecole Franklin, C.Marot élémentaire, J.P.Rameau » « Raconte-moi la soupe » Recette de soupe réalisée par des enfants et des personnes âgées.

#### - Réalisations

Self qui fait grandir : principe de buffets en libre accès à destination des élèves élémentaires.

Réalisations en 2006/2007, écoles A.France et L.de Bimorel.

Self des tout petits : même principe adapté aux enfants des classes maternelles (plat chaud servi à table).

Réalisation en 2006/2007 Ecole Balzac.

### 4) APPRECIATION DES REPAS

- commission des menus : elle se compose des représentants Avenance, des responsables de la vie scolaire, de responsables d'offices, des directeurs d'écoles, du médecin scolaire et de parents d'élèves et se réunit 5 fois dans l'année pour apporter ses appréciations sur les menus servis et élaborer les menus de la période à venir.
- Evaluation quotidienne des menus (baromètre qualité repas)
- Enquêtes de satisfaction réalisées en Novembre/Décembre dans les écoles par une société spécialisée.