

Restauration scolaire 2007-2008

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.

Initialement la durée du contrat était fixée à 15 ans et devait s'achever au 30 novembre 2009. Pour permettre à la ville de mener une réflexion sur le prochain mode de gestion du service de restauration et sur son périmètre le contrat a été prolongé par avenant jusqu'au 31 juillet 2010.

I) Fréquentation des restaurants – Nombre de repas servis

	2005 – 2006	2006 – 2007	2007 – 2008	Evolution
Maternelles	277 444	280 494	278 586	-0,68%
Elémentaires	411 362	420 032	427 992	+1,90%
Adultes : Personnel de service, surveillants, enseignants	76 238	75 476	74 476	-1,32%
TOTAL	765 044	776 002	781 054	+0,65%

II) Tarification

1) Prix Unitaire des repas

	du 01/09/06 au 08/02/07	du 01/03/07 au 31/08/07	du 01/09/07 au 28/02/08	du 01/03/08 au 31/08/08	Evolution
Prix unitaire Hors taxes	5,607€	5,646€	5,676€	5,716€	0,70%
Prix unitaire TTC	5,915€	5,957€	5,988€	6,030€	0,70%

* TVA 5,5%

Les prix sont révisables au 1^{er} mars et au 1^{er} 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.

Evolution des différents tarifs

	2005-2006	2006-2007	2007-2008	
1	0,70€	0,71€	0,72€	1,41%
2	1,62€	1,65€	1,68€	1,82%
3	2,26€	2,30€	2,35€	2,17%
4	2,98€	3,04€	3,10€	1,97%
5	3,24€	3,30€	3,37€	2,12%
Hors abonnement	3,63€	Supprimé	Supprimé	

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.

3) Répartition des repas enfants par catégorie de tarifs

Tarif		
3,37	421 487	60,48%
3,10	19 469	2,79%
2,35	16 677	2,39%
1,68	25 774	3,70%
0,72	213 521	30,64%

III) Chiffre d'affaire TTC

	2005-2006	2006-2007	2007-2008	Evolution
C.A	4.257.281€	4.362.491€	4.451.760€	2,05%

IV) Conditions d'exécution du service délégué

1) Sécurité alimentaire – Formation du personnel

- Cahier des charges pour les fournisseurs référencés (garanties en matière de qualité, santé, sécurité et 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 la cuisine et le contrôle au quotidien du respect des règles H.A.C.C.P (Hazards Analysis Critical Control Point) dans les différents restaurants.

2) Travaux réalisés en 2007/2008

- 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 : Pasteur élémentaire et maternelle, Charles Nicolle élémentaire et maternelle, Bachelet, Honoré de Balzac élémentaire, Marguerite Messier, Louis Henri Brévière.

- Remplacement des rideaux Pasteur et Anatole France élémentaire

Prévisions pour 2008/2009

- Renouvellement du mobilier sur 24 sites
- Fourniture de stores pour office Jean de la Fontaine maternelle et élémentaire.

3) Animations et réalisations

Animations

- La semaine du goût, repas de Noël, galette des Rois, repas Normand, menu Chandeleur, Pâques, repas exotique, Menu fin d'année scolaire
- « Raconte moi un dessert » recette de dessert associant un résidant de maison de retraite à un élève de CM1-CM2.

Réalisations

- Installation d'un self des tout-petits à l'école Marcel Cartier

Prévisions pour 2008/2009

- Implantation d'un self qui fait grandir aux écoles élémentaires Jules Ferry et Jean Mullot.

4) Appréciation des repas

- Commission des menus : Elle se compose des représentants Avenance, des responsables de la Ville, des 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 et remarques sur les menus et élaborer les menus pour la période suivante
- Evaluation quotidienne des menus (baromètre qualité repas)
- Enquête de satisfaction réalisée dans les écoles en avril 2008.