

Restauration scolaire 2008-2009

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

	2006 - 2007	2007 – 2008	2008 – 2009	Évolution
Maternelles	280 494	278 586	276 366	-0.80 %
Elémentaires	420 032	427 992	429 132	+0.27 %
Adultes : Personnel de service Surveillants, enseignants	75 476	74 476	78 784	+5.78 %
Total	776 002	781 054	784 302	+0.42 %

II) Tarification

1) Prix Unitaire des repas

	du 01/09/07 au 08/02/08	du 01/03/08 au 31/08/08	du 01/09/08 au 28/02/09	du 01/03/09 au 31/08/09	Évolution
Prix unitaire Hors taxes	5,676 €	5,716 €	5,784 €	5,859 €	1,30 %
Prix unitaire TTC	5,988 €	6,030 €	6,102 €	6,181 €	1,30 %

* TVA 5,5 %

Les prix sont révisibles 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

	2006 – 2007	2007 – 2008	2008 – 2009	Evolution
1	0,71 €	0,72 €	0,73 €	1.39 %
2	1,65 €	1,68 €	1,71 €	1.79 %
3	2,30 €	2,35 €	2,39 €	1,70 %
4	3,04 €	3,10 €	3,16 €	1,93 %
5	3,30 €	3,37 €	3,44 €	2,08 %

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		
3,44 €	425 758	60,38 %
3,16 €	21 758	3,08 %
2,39 €	20 213	2,85%
1,71 €	29 778	4,22 %
0,73 €	207 785	29,45 %

II) Chiffre d'affaires TTC

	2006 – 2007	2007 – 2008	2008 – 2009	Évolution
C.A	4 362 491 €	4 451 760 €	4 559 777 €	2.43 %

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 livraison 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 (**H**azards **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint) dans les différents restaurants.

2) Travaux réalisés en 2008 – 2009

- 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
- Remplacement des adoucisseurs : Ecoles Jean Mullet, Maurice Nibelle, Anatole France, Cavelier de la Salle
- Nettoyage des vitres sur 36 offices

Prévision pour 2009 – 2010

- Renouvellement du mobilier sur 24 sites
- 1 self qui fait grandir sur l'école Jean Mullet

3) Animations

- La semaine du goût, menu d'automne, repas de Noël, galette des rois, nouvelle an chinois, menu chandeleur, menu des montagnes, pâques, tour de légume, menu issu de l'agriculture biologique
- « Petit secrets gourmands » recette de dessert associant un résidant de maison de retraite à un élève de CM1 - CM2
- Animation sur le petit déjeuner
- Introduction de produit bio lors de la semaine du goût
- Depuis février 2009 les artisans boulangers fournissent les écoles en pain bio

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'école, du médecin scolaire et des 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 novembre et décembre 2008