

RESTAURATION SCOLAIRE 2009-2010

Le 18 octobre 1993, la Ville de Rouen avait 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'agissait d'un service de fabrication et de distribution de repas sur les 54 écoles de la Ville.

La durée du contrat de concession fixée à 15 ans à compter du 1^{er} septembre 1994, fut prolongé par un avenant du 1^{er} décembre 2009 au 31 juillet 2010.

FREQUENTATION DES RESTAURANTS

	2008-2009	2009-2010	Evolution
MATERNELLES	276386	286835	3,78%
ELEMENTAIRES	429132	442432	3,10%
ADULTES	78784	79220	0,05%
TOTAL	784302	808487	3,08%

PRIX UNITAIRE DES REPAS

	DU 1/09/2009 AU 30/11/2009	DU 1/12/2009 AU 28/02/2010	DU 1/03/2010 AU 31/07/2010
PRIX UNITAIRE HT	5,880 €	4,684 €	4,687 €
PRIX UNITAIRE TTC	6,203 €	4,942 €	4,945 €

La baisse du prix fut la conséquence de l'avenant de prolongation ou l'investissement n'était plus à la charge de la société Avenance.

La participation au coût des repas était assurée par :

- 1) la facturation aux usagers

2008/2009	2009/2010
3,44 €	3,49 €

EVOLUTION DES DIFFERENTS TARIFS

	2008/2009	2009/2010	%
1	0,73 €	0,74 €	1,37 %
2	1,71 €	1,73 €	1,17 %
3	2,39 €	2,42 €	1,25 %
4	3,16 €	3,20 €	1,27 %
5	3,44 €	3,49 €	1,45 %
Hors abonnement	3,44 €	3,49 €	1,45 %

- 2) la Ville de Rouen a pris en charge le complément et le remboursement des tarifs sociaux

CHIFFRE D'AFFAIRES TTC

	2008/2009	2009/2010	Evolution
CA	4559524 €	4100337 €	-11,19%

CONDITIONS D'EXECUTION

Réalisations au cours de l'année scolaire

- Installation et inauguration d'un self qui fait grandir à l'école Mullet
- Fin du renouvellement du mobilier des restaurants scolaires

Appréciation des repas

- Evaluation quotidienne des menus (baromètre qualité repas)
- Commissions de restauration : cinq réunions au cours de l'exercice 2009/2010

Animations

- Semaine du goût sur les épices et le sucré-salé
- Menus à thèmes : la rentrée, Noël, Carnaval, Pâques, repas normands

Formation du personnel

- Avenance assurait 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

Sécurité Alimentaire

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

Conclusion

La prestation alimentaire était globalement satisfaisante. En ce qui concerne l'entretien et le renouvellement du matériel, les conditions du contrat étaient respectées.