

## 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<sup>er</sup> septembre 1994, fut prolongé par un avenant du 1<sup>er</sup> 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%
<b>TOTAL</b>	<b>784302</b>	<b>808487</b>	<b>3,08%</b>

### 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.