

Restauration scolaire **2004 – 2005**

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 à compter du 1^{er} septembre 1994.

FREQUENTATION DES RESTAURANTS

	2003-2004	2004-2005	Evolution
Maternelles	254 877	282 668	10,90%
Elémentaires	350 356	424 917	21,28%
Adultes	65 170	76 836	17,90%
TOTAL	670 403	784 421	17,01%

Cette augmentation du nombre de repas est due à deux facteurs :

- L'intégration de 7 écoles dans la concession
- Une augmentation de la fréquentation des restaurants scolaires

PRIX UNITAIRE DES REPAS

	DU 1/09/2004 AU 28/02/2005	DU 1/03/2005 AU 31/08/2005	Evolution
PRIX UNITAIRE HT	5,464 €	5,500 €	0,66%
PRIX UNITAIRE TTC	5,765 €	5,803 €	0,66%

La participation au coût des repas est assurée par :

- 1) la facturation aux usagers (prix de base 3,18 €)

2003/2004	2004/2005
3,12 €	3,18 €

EVOLUTION DES DIFFERENTS TARIFS

	2003/2004	2004/2005	%
1	0,68 €	0,69 €	1,47 €
2	1,56 €	1,59 €	1,92 €
3	2,18 €	2,22 €	1,83 €
4	2,86 €	2,92 €	2,10 €
5	3,12 €	3,18 €	1,92 €
HORS ABONNEMENT	3,49 €	3,56 €	2,01 €

2) la Ville de Rouen prend en charge le complément et le remboursement des tarifs sociaux.

CHIFFRE D'AFFAIRES TTC

	2003/2004	2004/2005	Evolution
CA	3 936 991 €	4 333 550 €	10,07%

CONDITIONS D'EXECUTION

Réalisations au cours de l'année scolaire

- Installation d'un self qui fait grandir à l'école Cavelier de La Salle Elémentaire

Appréciation des repas

- Evaluation quotidienne des menus (baromètre qualité repas)
- Enquête de satisfaction réalisée du 15 novembre au 15 décembre 2004
- Commissions de restauration : quatre réunions au cours de l'exercice 2004/2005

Animations à thèmes

La rentrée, Repas Normand, semaine du goût Noël, Galette des Rois, Pâques

Animation Petit déjeuner

- Ecoles Laurent de Bimorel et André Pottier

Formation du personnel

- Avenance assure 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
- Fourniture de mobilier pour le self Cavelier de La Salle Elémentaire
- Fourniture et pose de rideaux (écoles Marie Houdemare, Laurent de Bimorel, Pauline Kergomard, Jean Mullot, Marcel Cartier, Achille Lefort)
- Réfection des peintures (écoles Achille Lefort, Marcel Cartier, Marie Duboccage, Charles Nicolle, Pauline Kergomard, Anatole France, Jean Mullot, Benjamin Franklin, Jean de La Fontaine)

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

Travaux réalisés en 2005/2006

-
- Installation d'un self qui fait grandir à Guy de Maupassant
- Création d'un restaurant des « tout-petits » à Cavelier de la Salle maternelle
- Renouvellement du mobilier pour Maurice Nibelle, Laurent de Bimorel, Honoré de Balzac maternelle.

Conclusion

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