

Restauration scolaire **2005 – 2006**

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

	2004-2005	2005-2006	Evolution
Maternelles	282 668	277 444	- 1.85 %
Elémentaires	424 917	411 362	- 3.19 %
Adultes	76 836	76 238	- 0.78 %
TOTAL	784 421	765 044	- 2.47 %

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

- Un nombre de journées de grève plus important
- Le calendrier scolaire comporte deux jours d'activité en moins

PRIX UNITAIRE DES REPAS

	DU 1/09/2005 AU 28/02/2006	DU 1/03/2006 AU 31/08/2007	Evolution
PRIX UNITAIRE HT	5,531 €	5,572 €	0,74 %
PRIX UNITAIRE TTC	5,835 €	5,878 €	0,74 %

La participation au coût des repas est assurée par :

- 1) la facturation aux usagers (prix de base 3,24 €)

2004/2005	2005/2006
3,18 €	3,24 €

EVOLUTION DES DIFFERENTS TARIFS

	2004/2005	2005/2006	%
1	0,69 €	0,70 €	1,45 %
2	1,59 €	1,62 €	1,89 %
3	2,22 €	2,26 €	1,80 %
4	2,92 €	2,98 €	2,05 %
5	3,18 €	3,24 €	1,89 %
HORS ABONNEMENT	3,56 €	3,63 €	1,97 %

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

CHIFFRE D'AFFAIRES TTC

	2004/2005	2005/2006	Evolution
CA	4 333 550 €	4 257 281 €	-1,76%

CONDITIONS D'EXECUTION

Réalisations au cours de l'année scolaire

- Installation d'un self qui fait grandir à l'école Guy de Maupassant
- Installation d'un restaurant des tout-petits à l'école Cavelier de la Salle maternelle

Appréciation des repas

- Evaluation quotidienne des menus (baromètre qualité repas)
- Enquête de satisfaction réalisée en novembre 2005
- Commissions de restauration : cinq réunions au cours de l'exercice 2005/2006

Animations à thèmes

- La rentrée, semaine du goût, Repas de Noël, Galette des Rois, Menu Brésilien
Pâques, Repas Normand, Menu de fin d'année.

Animation « ALIMENTS ET NUTRITION »

- Ecole Sapins élémentaire classe CP
- Ecole Jean Philippe Rameau classe de CE2 – CM1
- Finale Régionale du concours « Raconte moi la soupe »

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, programme d'accueil individualisé,)

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
- Remplacement fours de remise en température : H. Balzac maternelle, G. Lion, Cavelier de la Salle maternelle, J. Hachette, Michelet.
- Fourniture et pose de rideaux (écoles Marie Houdemare, Laurent de Bimorel, Pauline Kergomard, Jean Mullot, Marcel Cartier, Achille Lefort.
- Réfection des peintures (écoles Franklin, Jean de la Fontaine, Louis Henri Brèvière, Maurice Nibelle).

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 (15 produits chaque mois) réalisées par un laboratoire

Travaux réalisés en 2006/2007

- Installation d'un self qui fait grandir à Anatole France élémentaire
- Création d'un restaurant des « tout-petits » à Marcel Cartier
- Renouvellement du mobilier pour Anatole France élémentaire, Marcel Cartier.

Conclusion

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