



Synthèse du rapport annuel d'activité du concessionnaire de la délégation de service public pour la restauration collective de la ville du Bouscat

Rapport d'activité du délégataire pour la période du 1^{er} août 2018 au 31 juillet 2019

(Année 1/7)

Caractéristiques principales du contrat de concession :

Objet du contrat : Conception, fabrication, livraison de repas pour le service de restauration municipale ainsi que l'exploitation, l'entretien et la maintenance de la cuisine centrale et l'entretien et la maintenance des matériels des offices de restauration de la Ville.

Durée : 7 ans à compter du 1^{er} août 2018

Valeur estimée : 32 000 000 € sur toute la durée du contrat¹

Rémunération : Recettes tirées de l'exploitation du service et des activités complémentaires et/ou accessoires proposées

Conditions particulières : Le contrat doit comprendre un programme d'actions conforme à l'Agenda 21 communal 2017/2020, comportant notamment un volet environnemental (approvisionnement responsable, coût carbone des repas limité, gestion des déchets optimisée et démonstration d'engagement des candidats sur les certifications qualité et sur la RSE) ; un volet insertion : le délégataire s'engage à réaliser les actions proposées dans le cadre de son offre tant pour la promotion de l'insertion professionnelle que pour la lutte contre les discriminations et la promotion de l'égalité.

Opérateur économique : société dédiée SOREBOU SAS au capital de 10 000 euros, associé unique ELRES (Elior Restauration et Enseignement).

¹ Article R. 3121-1 du code de la commande publique dispose que la valeur estimée du contrat de concession « correspond au chiffre d'affaires total hors taxes du concessionnaire pendant la durée du contrat ».

I. Le rappel du cadre de la délégation de service : périmètre délégué et caractéristiques principales :

Par délibération du 26 juin 2018, le Conseil municipal a attribué le contrat de concession portant délégation de service public à la société ELIOR France Enseignement, subrogée dans ses droits et obligations par la société dédiée SOREBOU SAS exclusivement dédiée à l'exécution du contrat.

Les missions confiées au délégataire sont les suivantes, à savoir :

- Elaborer des menus dans les conditions prévues au présent contrat ;
- Assurer l'approvisionnement en denrées conformément aux prescriptions qualitatives demandées comprenant la sélection des fournitures, les achats de denrées alimentaires ;
- Fabriquer des repas au sein de la cuisine centrale conformément aux menus et dans le respect de toutes les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur en matière de restauration collective ;
- Transporter des repas sur les points de livraison indiqués au présent contrat selon la technique de la liaison froide et leur conditionnement en barquettes collectives et individuelles à usage unique mais recyclable et le stockage en chambre froide des repas. Les repas sont acheminés dans un ou plusieurs véhicules isothermes réfrigérés en nombre suffisant pour assurer l'exécution du service public ;
- Acquérir ou louer les véhicules propres assurant le transport des repas ;
- Assurer l'entretien et la maintenance des véhicules isothermes réfrigérés.
- Financer l'acquisition et le renouvellement de la flotte de véhicules ;
- Financer et exécuter les travaux d'entretien de la cuisine centrale et des offices de restauration lors de l'entrée dans les lieux et en cours d'exécution du contrat, selon les modalités prévues ;
- Financer l'acquisition et le renouvellement des équipements et matériels de la cuisine centrale et des offices de restauration ;
- Assurer l'entretien courant et périodique et la maintenance des locaux et bâtiments de la cuisine centrale ;
- Assurer la maintenance et le renouvellement des équipements et matériels de la cuisine et des offices de restauration conformément aux dispositions prévues au présent contrat ;
- Prendre à sa charge l'achat, le stockage et la distribution de serviettes jetables en papier 100% recyclé ;
- Prendre à sa charge l'achat et le stockage de l'ensemble des consommables nécessaires pour assurer la mission (barquettes, film...) ;
- Proposer et développer des projets d'animations des restaurants ;
- Assumer l'encadrement, le suivi médical et la formation du personnel de la cuisine centrale ainsi que la formation du personnel municipal de restauration et la fourniture des équipements de protection individuelles (EPI) nécessaires à l'ensemble des personnels susmentionnés ;
- Informer la ville quant aux évolutions de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition ;
- Informer la ville sur tout produit ou famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les convives des restaurants scolaires ;
- Dans le cadre du portage, amener les repas à l'intérieur du domicile du destinataire (dans la cuisine sur demande du bénéficiaire). Si des difficultés sont rencontrées le délégataire devra en informer le Centre communal d'action sociale ;
- Financer, concevoir, exécuter les travaux et aménager l'extension de la cuisine centrale en vue d'augmenter sa capacité de production.

Le délégataire gère l'ensemble de cette activité à ses risques et périls et perçoit l'ensemble des recettes provenant des usagers et de toute autre activité accessoire mise en place. Il facture et encaisse directement auprès des usagers les tarifs des repas.

Dans le cadre de ce contrat, la société s'est engagée, notamment, à :

- Développer une clientèle extérieure et la production de repas extérieurs
- Développer la capacité de production de la cuisine centrale de 4 500 repas / jour (22 500 / semaine) à 8 500 repas / jour (42 500 repas / semaine).
- Procéder à des travaux d'aménagement de la cuisine centrale estimés à 542 444 € HT.
- Réduire de 50% du gaspillage alimentaire, grâce à trois types d'actions dont les coûts sont supportés par ELIOR (animations/ateliers, installation de tables de tri et de débarrassage, don des surplus alimentaires à une association)

II. Délégation de service public de la restauration collective : rapport annuel 2018-2019 : chiffres clés

L'année 2018-2019 constitue la première année pleine du contrat.

Chiffre d'affaires 2018-2019 ville du Bouscat et clients extérieurs (en euros courants),

Saison 2018-2019 Réel	Saison 2018-2019 prévisionnel	Ecart (en %)
3 270 358	3 349 225	- 2,4

Résultat net sur chiffre d'affaires (en %)

Le taux de rentabilité net mesure la rentabilité de l'entreprise en fonction de son chiffre d'affaires. Il mesure la profitabilité de l'entreprise.

Saison 2018-2019
0,3%

Pour cette première année d'exploitation, le délégataire connaît une évolution favorable de la fréquentation de la restauration scolaire « Ville du Bouscat » par rapport à son prévisionnel (+2,3% du nombre de couverts vendus, sur une base contractuelle de 282 000 repas).

S'agissant de la vente de repas à des clients extérieurs, le délégataire n'est pas parvenu à ses objectifs de production de 585 000 couverts (535 000) ; un écart de 50 000 repas en moins qui s'explique par une baisse de la demande de ses clients.

Toutefois, la Ville a perçu, au titre de l'exercice 2018-2019, une redevance d'exploitation contractuelle de 260 Ke HT et d'un bonus pour les nouveaux clients s'élevant à 20 Ke HT soit un total de recettes perçues par la ville de plus de 330 000 euros.

L'évolution de la dynamique commerciale du délégataire doit être surveillée pour les prochaines années du contrat, dans un contexte de crise sanitaire et de concurrence forte dans le domaine de la restauration collective.

Programme d'investissement et de renouvellement du matériel :

Les travaux d'agrandissement de la cuisine centrale du Bouscat ont été décalés d'une année à la demande du délégataire (été 2020 au lieu de l'été 2019, avenant N°1 au contrat de concession) pour des raisons d'ordre technique, eu égard à la qualité du sol.

Concernant le renouvellement du matériel des offices et de la cuisine centrale, le délégataire s'est engagé sur une enveloppe financière de près de 400 Ke HT sur la durée de la délégation.

Pour la première année du contrat, il a ainsi été réalisé, notamment, le remplacement d'un four mixte (15Ke) et d'un lave cagette (13Ke) pour un total de plus de 30Ke.

Il est à noter que les investissements prévus et non réalisés dans le cadre du programme de renouvellement seront réalisés sur les exercices suivants avec une valeur nette comptable nulle en fin de délégation.

Qualité de service

Que ce soit lors des commissions des menus (9 réunions), des entretiens mensuels avec le délégataire ou lors de réunions plus spécifiques, la Ville est attentive à la qualité du service rendu.

En matière de tarification, la Ville a noté des défaillances régulières du délégataire au cours de ce premier exercice (dates de prélèvement non respectées, hotline clients saturée...).

S'agissant du suivi de la qualité nutritionnelle, la Ville va prochainement recourir à l'expertise d'une équipe de diététiciennes diplômées afin de mesurer la qualité nutritionnelle des repas servis aux convives. Cette étude est prévue pour se dérouler de décembre 2020 à mars 2021 et prévoit, notamment, des visites de sites.

Données produits biologiques et approvisionnement local

Pour l'exercice 2018-2019, les données sont les suivantes :

- Par des produits biologiques : 25 % avec un objectif contractuel de 22% (exemples : bananes, choux, carottes, céleri, saucisse de Toulouse, brocolis, pain, edam, emmental...)
- Produits tous labels : 20 % avec un objectif contractuel et de progrès de 20% (hors bio et local)
- Approvisionnement local : 40 % avec un objectif contractuel et de progrès de 40% (exemples : Pommes, kiwis, poires, viande bovine, viande de porc, volaille (poulet et escalope)

Il est à préciser que le produit dit local, dans le cadre de la prestation fournie par le délégataire, est déterminé par la distance entre son lieu de consommation et son lieu de production. Celle-ci doit se trouver dans un rayon inférieur à 200 kilomètres maximum.



Direction Générale Adjointe de l'Administration générale – Ville du Bouscat