

**FICHE DE PRESENTATION SOMMAIRE
RAPPORT ANNUEL DU DELEGANT
SUR L'ACTIVITE DU DELEGATAIRE**

CCSPL 2019 – ANNEE D'EXPLOITATION 2018/2019

***Restauration scolaire du 1^{er} degré
Service de la Restauration Scolaire***

Éléments contractuels :

Catégorie : concession // **affermage** X . régie intéressée //

Objet : Gestion du service public de la restauration scolaire du 1^{er} degré.

Durée : 7 ans, à compter du 12/08/2018 **Date d'effet :** 24 juillet 2018 **Terme :** 11 août 2025

Délegataire : Société Marseillaise de Restauration et Services (SMRS) - Sodexo

Équipement :

Descriptif : 1 Cuisine centrale (unité de production des repas) et 320 restaurants scolaires
Ouverture au public (période, horaires) : pause méridienne

Missions confiées au délégataire dans le cadre du contrat :

Exploitation de la cuisine centrale sise à Pont-de-Vivoux
Exploitation des satellites
Maintenance, entretien des biens mobiliers et immobiliers
Travaux d'extension des biens mobiliers et immobiliers
Élaboration des menus et confection des repas en cuisine centrale
Transport et livraison dans les satellites
Constitution du fichiers des convives, perception du prix des repas et gestion des impayés

Éléments d'activité :

Principaux indicateurs d'activité:

Fréquentation : 6 324 716 repas servis en 2018/2019, soit 44 856 en moyenne/jour (141 jours de fréquentation).

Eléments financiers :

Prix Unitaire du repas : (prix contractuel versé au délégataire, modifié une fois l'an, en septembre, par le jeu de la clause contractuel de révision des prix) : 3,642 €.

Prix repas familles (2018/2019) : plein tarif : 3,61 € ; tarif hors Marseille : 3,82 € ; tarif réduit : 1,80 € ; adulte plein tarif : 7,30 €.

Redevance versée au Délégrant : /

Participation usagers : 17 682 522 Euros

Participation Délégrant : 5 500 000 euros

Compte de résultat (exercices clos le 31/08/N) :

Année	Charges	Produits	Résultat net
2017/2018	22 374 012	22 242 031	- 131 981
2018/2019	23 329 196	25 884 326	- 2 555 130

Commentaires :

L'année scolaire 2018/2019 constitue le 1er exercice de la nouvelle DSP. Cette année scolaire 2018/19, pour ce qui concerne la restauration scolaire, s'est déroulée de manière satisfaisante :

- Les prestations inscrites dans le nouveau contrat ont été améliorées : 50 % des composantes journalières sont aujourd'hui certifiées "bio" avec label AB, 11 repas par an étant entièrement "bio". L'origine locale des produits a été privilégiée. Le pain est bio tous les jours.

- Le choix quotidien pour les familles entre un repas standard, un repas sans porc et un repas sans viande a été maintenu.

- Le principe de 5 composantes par repas a également été maintenu et permet aux enfants de déjeuner de manière équilibrée et variée (avec choix tous les jours, pour les cantines des écoles élémentaires équipées en self-service, d'une entrée et d'un dessert).

- des menu adaptés sont proposés aux enfants souffrant d'allergies alimentaires ou à ceux souhaitant bénéficier de repas "spéciaux" (hypocaloriques, hyposodés, ou diabétiques). Ce sont près de 44 000 repas de cette nature qui auront été servis en 2018/2019.

- le contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire est permanent (2 sociétés assistent ponctuellement le service de la restauration scolaire sur le contrôle des grammages et le contrôle organoleptique des repas). Le personnel de surveillance et de distribution des repas demeure du personnel municipal, qui contrôle sur place quotidiennement la qualité de la prestation.

- la fréquentation est demeurée a un niveau soutenu, similaire à ce qui a été observé les années précédentes (avec une moyenne d'environ 45 000 repas/jours servis).

- La collectivité attribue des tarifs réduits (gratuité ou demi-tarif) aux familles en fonction de leurs revenus et de la composition de celles-ci. Avec 15 912 familles, c'est près du tiers des familles qui a bénéficié de tarifs sociaux en payant la moitié du tarif de base (pour 14 647 d'entre elles) ou en gratuité (pour 1 265 d'entre elles).

- le budget municipal consacré aux cantines (hors personnel) reflète cet effort social de la Ville : c'est l'équivalent de 5,5 millions d'Euros environ qui auront été engagées pour l'exercice 2018/2019.

- **Les perspectives 2019/2020** s'inscrivent dans les éléments du contrat, avec maintien de l'objectif prioritaire qui est d'accueillir tous les enfants qui souhaitent déjeuner à la cantine. Il s'agit donc de poursuivre une tarification sociale qui prenne en compte les revenus des familles et leur composition, de proposer tous les jours des repas aux enfants souffrant d'allergies alimentaires, de proposer tous les jours des repas sans viande aux familles souhaitant bénéficier de ce type de repas (avec l'alternative sans porc, les jours où ce produit est proposé).

L'un des objectifs principaux demeure le maintien de l'équilibre alimentaire et de la variété des produits servis et, également, la poursuite de l'offre bio à 50% ainsi que l'offre "circuit court" à 35% des produits servis.

**COMMISSION CONSULTATIVE
DES SERVICES PUBLICS LOCAUX**

Séance du 18 novembre 2019

**DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
DU 1^{er} DEGRE**

Le présent document a pour objet la présentation des éléments principaux du **1er exercice 2018/2019** de la délégation de service public (DSP) de la restauration scolaire du 1er degré pour les écoles de la Ville de Marseille.

1 - Principales données contractuelles

2 - Le 1er exercice de la nouvelle délégation

3 - La prestation alimentaire (menus "spéciaux" - alimentation biologique et locale) et l'information des familles

4 - Travaux - Entretien et maintenance

- L'encaissement du prix des repas auprès des familles reste délégué (les exclusions cantines pour non-paiement demeurant de la compétence de la ville de Marseille).
- Un renforcement des moyens informatiques a été prévu. Il se poursuivra sur la durée de la délégation.
- Les allergies alimentaires restent prises en compte afin d'accueillir tous les enfants désireux de déjeuner à la cantine. Des menus dits "spéciaux" continuent à leur être proposés.
- Les menus restent variés et équilibrés. Ils privilégient les composantes bio qui augmentent dans ce contrat pour atteindre 50 % des composantes totales livrées par an. Ces composantes bio sont labellisées AB, c'est à dire origine France. Les circuits courts sont privilégiés également ainsi que la saisonnalité des produits.
- Les produits OGM ou ceux utilisant de l'huile de palme, ainsi qu'un certain nombre d'additifs, sont exclus.
- La "communication de crise" a été renforcée. Des "boutons d'alerte" ont ainsi été déployés auprès de tous les responsables de restaurant. Ce bouton envoie à ceux-ci un bip d'alerte qui renvoie vers un message informatique via le réseau informatique interne. Les responsables de restaurants peuvent ainsi être destinataires, dans un laps de temps très court, d'un message suite à ce problème.

2 - Le 1er exercice de la nouvelle délégation (année scolaire 2018/2019)

Exercice 2018/2019	
Nb de restaurants	320
Nb de selfs	217
Fréquentation	6 324 716
Moyenne jour (141 j)	44 856
Rappel moyenne : 2017/2018	42 953
PU des repas	3,642 Euros
CA de la société	23 034 615 Euros

Le décret n°2006-753 du 29 juin 2006 relatif aux prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public, publié au Journal Officiel du 30 juin 2006, rappelle que les prix de la restauration scolaire sont fixés par la collectivité territoriale qui en la charge.

En 2018/2019, ces tarifs, votés par la délibération n°18/0668/ECSS du 24 juin 2018, s'établissaient à :

- Plein tarif : 3,61 €
- Tarif réduit : 1,80 €
- Adulte plein tarif : 7,30 €
- Tarif hors Marseille : 3,82 € (enfants scolarisés à Marseille mais habitant une autre commune).

Pour information, l'évolution des tarifs usagers depuis le début de la dernière délégation est retracée ci-dessous :

	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19
NORMAL	3,24	3,30	3,33	3,35	3,42	3,45	3,52	3,61
REDUIT	1,6	1,65	1,67	1,68	1,71	1,73	1,76	1,80
Hors Marseille	3,44	3,50	3,53	3,55	3,62	3,66	3,73	3,82
ADULTE	6,5	6,65	6,72	6,77	6,91	6,98	7,12	7,30

La Ville de Marseille attribue des demi-tarifs ou des gratuités en fonction des revenus des familles et de la composition de celles-ci, les limites de quotient familial étant fixées par délibération du Conseil Municipal. Les revenus par foyer pris en compte sont ceux établis par les Caisses d'Allocations Familiales dans le calcul du Quotient Familial (QF).

La délibération n°18/0668/ECSS du 24 juin 2018 précisait que les QF inférieurs à 157 Euros permettaient de bénéficier d'une exonération de paiement alors que les un QF inférieurs à 527 Euros autorisaient l'obtention d'un demi-tarif.

Aujourd'hui, c'est près d'un convive sur trois déjeunant à la cantine qui bénéficie d'un tarif social (tarif réduit ou gratuité des repas).

3 – La prestation alimentaire (menus "spéciaux" - alimentation biologique et locale) et l'information des familles

La prestation alimentaire reste bien évidemment le point le plus important de cette nouvelle DSP.

Les caractéristiques essentielles de la précédente DSP ont été maintenues, en particulier la possibilité donnée aux **enfants souffrant d'allergies alimentaires de bénéficier d'un repas adapté.**

En effet, depuis la rentrée de septembre 2008, sur prescription médicale, les repas suivants peuvent être servis par le délégataire. Cette organisation a été reconduite dans le nouveau contrat :

- Des repas dits de "régime" (hypocaloriques, hyposodés, diabétiques).
- Des repas préparés sur les cuisines centrales excluant certains composés présentant un risque pour les enfants souffrant d'allergies.
- Des repas préparés par des sociétés spécialisées, pour les enfants présentant un risque allergique très élevé, et exempts de 48 allergènes.

Au cours de cette année 2018/2019, ce sont ainsi près de 44 000 repas spéciaux qui ont été servis. Le tableau suivant permet de retracer l'évolution du nombre de ces repas en fonction des années :

Nombre de repas anallergiques	TOTAL	Evolution par rapport à l'année précédente (%)
2011/12	53 223	
2012/13	52 836	- 0,73
2013/14	51 349	- 2,81
2014/15	44 236	- 13,85
2015/16	46 033	+ 4,06
2016/17	44 173	- 4,04
2017/18	44 132	- 0,09
2018/19	44 033	- 0,22

Pour ces repas en particulier, comme pour l'ensemble des autres repas servis, **l'équilibre alimentaire, la qualité et la variété** de ceux-ci demeurent des priorités.

Elle est tirée à plus de 50 000 exemplaires chaque mois.

4 - Travaux - Entretien et maintenance

Dans le courant de l'année scolaire 2018/2019, des travaux ont été entrepris dans un certain nombre de groupes scolaires. Ainsi, lors de la création des écoles Rouet Charles Allé, Allar ou Sainte Marthe Audisio, des selfs ont été aménagés.

Par ailleurs, afin de répondre à l'augmentation de la fréquentation d'un certain nombre de sites depuis le début de cette nouvelle délégation, des « selfs éclatés » (c'est à dire organisés en « îlots ») ont été restaurés en « selfs linéaires » (c'est à dire aménagés en ligne).

Ce type d'aménagement en linéaire permet de gagner de la place dans les réfectoires, tout en maintenant le principe du self pour les élèves des établissements élémentaires.

Ainsi, ont été mis en place dans les écoles indiquées ci-dessous des selfs linéaires :

- Pomme Sainte Madeleine, 13011
- Sainte Anne Primaire, 13008
- Saint Barnabé primaire, 13012
- Pharo Catalans, 13008
- Petit Bosquet primaire, 13012
- Roseraie primaire, 13007

Par ailleurs, des investissements en mobilier ont été effectués dans un certain nombre d'offices au cours de l'année scolaire 2018/2019, toujours afin de pallier l'augmentation de la fréquentation dans ces écoles et de faciliter ainsi le travail du personnel in situ. Il s'agit de :

- Feuilleraie, 13004 (bain marie)
- Fond Vert, 13014 (machine à laver)
- Hôtel des Postes, 13002 (machine à laver)
- Dames, 13002 (machine à laver)
- Chanteperdrix, 13010 (four)
- Codaccioni, 13007 (armoire froide, 700 litres)
- Saint Gabriel primaire, 13014 (machine à laver)
- Cité Azoulay, 13008 (machine à laver)

la Jeunesse, en soutien du personnel des écoles, avec une organisation sectorisée (4 secteurs géographiques : 1, 6, 7 et 8ème arrondissements; 2, 3, 15 et 16ème arrondissements; 4, 5, 13 et 14ème arrondissements; 9, 10, 11 et 12ème arrondissements) et le service de la restauration scolaire en charge de ces sujets.

Ce contrôle est complété par celui confié à des prestataires extérieurs ayant des missions techniques spécifiques (marchés de contrôle des grammages et de la qualité organoleptique des repas servis).

Les perspectives 2019/2020 s'inscrivent dans les éléments du contrat, avec maintien de l'objectif prioritaire qui est d'accueillir tous les enfants qui souhaitent déjeuner à la cantine. Il s'agit donc, d'abord, de poursuivre une tarification sociale qui prenne en compte les revenus des familles et leur composition, de proposer, ensuite, tous les jours, des repas aux enfants souffrant d'allergies alimentaires, de proposer, enfin, tous les jours, des repas aux familles souhaitant bénéficier de repas sans viande (avec l'alternative sans porc les jours où ce produit est proposé).

L'un des objectifs principaux demeure le maintien de l'équilibre alimentaire et de la variété des produits servis et, également, la poursuite de l'offre bio à 50% des produits servis et l'offre "circuit court" à 35% des produits servis.