

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DELIBERATION n° 2024.00235
DU CONSEIL MUNICIPAL
Séance du 24/06/2024

Politique	Renforcer le bien-être social	Dossier n°	CM-002414
Commission	Culture - Jeunesse - Vie étudiante - Education et petite enfance - Education populaire		
Direction en charge	Petite Enfance Education Jeunesse		
Objet	Renouvellement de la Délégation de Service Public Restauration scolaire - Approbation.		

Président : **M. Gaël PERDRIAU, Maire**

Date de convocation du Conseil : **18/06/2024**

Nombre de Conseillers en exercice au jour de la séance : **59**

Nombre de présents : 31

Nombre de pouvoirs : 4

Nombre de voix : 35

Présents

Mme Nicole AUBOURDY, M. Abdelouahb BAKLI, M. Jean-Pierre BERGER, Mme Nora BERROUKECHE, M. Marc CHASSAUBENE, Mme Laura CINIERI, M. Charles DALLARA, M. Gabriel DE ALMEIDA, Mme Colette DUCROS, M. Frédéric DURAND, Mme Catherine GROUSSON, Mme Christiane JODAR, M. Lionel JOUFFRE, Mme Diarra KANE, M. Jean-Pierre KOTCHIAN, Mme Siham LABICH, Mme Pascale LACOUR, Mme Annick LIOTIER, Mme Cyrine MAKHLOUF, Mme Dominique MANIN, Mme Christiane MICHAUD-FARIGOULE, M. Thierry NITCHEU, M. Tom PENTECOTE, M. Gaël PERDRIAU, M. Jacques PLAINE (Conseiller municipal), Mme Laurence RICCIARDI, Mme Anne-Sophie RIOU, Mme Fanny RIVEY, Mme Nadia SEMACHE, Mme Catherine ZADRA, Mme Maryse ZOFFO

Pouvoirs

Mme Véronique FALZONE donne pouvoir à Mme Fanny RIVEY,

Mme Brigitte MASSON donne pouvoir à M. Gaël PERDRIAU,

Mme Marie-Jo PEREZ donne pouvoir à Mme Pascale LACOUR,

Mme Brigitte REGEFFE donne pouvoir à M. Charles DALLARA,

Absents-Excusés

M. Gilles ARTIGUES, M. Lionel BOUCHER, M. François BOYER, M. Germain COLLOMBET, M. Paul CORRIERAS, M. Pierrick COURBON, Mme Isabelle DUMESTRE, M. Jean DUVERGER, Mme Marie-Eve GOUTELLE, M. Jean JAMET, M. Robert KARULAK, M. Claude LIOGIER, M. Olivier LONGEON, M. Patrick MICHAUD, M. Michel NEBOUT, Mme Nicole PEYCELON, Mme Christel PFISTER, M. Jacques PHROMMALA, M. Antoine POMEON, M. Ali RASFI, M. Alain SCHNEIDER, Mme Danielle TEIL, Mme Julie TOKHI, Mme Laetitia VALENTIN

Secrétaire de séance

Mme Colette DUCROS

■ **Rappel et références**

Le bien-être social, un des trois piliers de la politique municipale, doit répondre aux exigences légitimes du quotidien des habitants. La Ville de Saint-Étienne, en tant que membre du réseau des villes inclusives et durables Unesco, se doit d'offrir un cadre de vie toujours plus apaisé et respectueux de l'environnement. Pour cela, la Ville de Saint-Étienne fait en sorte que chaque génération s'épanouisse. Le bien grandir est un impératif. Saint-Étienne est une ville jeune et pour rester à la hauteur de sa jeunesse, la Ville de Saint-Étienne améliore les conditions de vie des enfants et écoliers.

Le service public de restauration scolaire de la Ville de Saint-Etienne fait l'objet d'une Délégation de Service Public (DSP) attribuée à la société Elres – Soreset Restau Vert (groupe Elios). Cette délégation de service public, qui a débuté le 1^{er} août 2016, pour une durée de 7 ans, arrive à terme le 31 juillet 2024 après prolongation du contrat d'une année supplémentaire par avenant n°1 en raison de l'impact de la crise sanitaire sur l'équilibre économique du contrat.

Dans le cadre de cette DSP, le délégataire fabrique et livre les repas des cantines des écoles maternelles et élémentaires de la Ville, du jardin d'enfant du parc de l'Europe, du centre de Loisirs de la Perrotière, des collégiens du collège Jean Dasté (dans le cadre d'une convention conclue avec le Conseil Départemental 42) et des usagers de l'Institut Plein Vent.

Le délégataire assure la facturation et le recouvrement des prestations auprès des familles.

Il utilise la cuisine centrale située 18 rue Francis de Pressensé qui appartient à la Ville depuis 2009 et qui lui est mise à disposition contre versement d'une redevance d'occupation du domaine public. Pour mémoire, la cuisine centrale a été construite lors d'une précédente DSP conclue sous forme de concession (1995-2009), l'outil de production étant revenu en pleine possession à la Ville à l'issue du contrat.

Après avoir recueilli l'avis favorable du Comité Social Territorial le 20 juin 2023 et l'avis favorable de la Commission Consultative des Services Publics Locaux du 28 juin 2023, le Conseil Municipal s'est prononcé, par délibération n°2023-00338 du 25 septembre 2023, sur le principe d'une nouvelle délégation de service public de restauration scolaire et a autorisé M. le Maire à lancer la procédure.

■ **Motivation et opportunité**

Une consultation avec appel à candidatures au niveau national et européen a été organisée conformément aux articles L 1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales.

Dans sa consultation du 15 février 2024, la commission de délégation de service public a décidé de retenir 4 candidatures, à savoir les sociétés API restauration, Compass (Scolarest), Elres et SHCB.

La commission de délégation de service du 15 février 2024, après avoir analysé les offres des candidats, a proposé d'engager des négociations avec les sociétés API restauration, Compass (Scolarest), Elres et SHCB. Le détail de la procédure est précisé dans le rapport joint.

■ **Contenu**

Au terme de la négociation, l'autorité délégante propose de retenir l'offre de la société Elios. Cette société présente en effet les meilleures garanties au regard des critères de jugement des offres. Le détail de l'analyse est présenté dans le rapport joint à la présente délibération.

1 - CHOIX DU DELEGATAIRE ET MOTIFS DU CHOIX

Critère 1 : Performance développement durable

La prestation alimentaire comprend un niveau d'engagement sur les produits bio et durables (dont locaux) en ligne avec les exigences minimales de la Ville (84% de composantes bio, 89% d'alimentation durable en valeur d'achats, 72% de composantes en produits locaux) et la proposition d'un plan de progrès sur les produits locaux (78% de composantes en produits locaux en septembre 2026). La certification Ecocert de la restauration est de niveau 3.

La saisonnalité des fruits et légumes est garantie par un engagement sur un nombre de services par an par nature de fruits et légumes permettant ainsi de piloter la variété.

Le conditionnement en barquettes est 100% compostables à base de pulpe de cellulose (pour la totalité des prestations) dès le démarrage avec possibilité d'évolution sur la durée.

La livraison des repas est effectuée par véhicules dits propres (affectation de 2 véhicules au Gaz Naturel de Ville).

Un partenariat avec la Banque alimentaire est mis en place pour le don des prestations non consommées.

Critère 2 : Qualité de service proposé aux usagers

Le candidat s'engage sur l'optimisation des produits frais et bruts ; le choix de deux boulangers artisanaux et locaux ; le respect des exigences en termes de structuration des repas (notamment l'application de marqueurs qualité – de type produits bio - sur les deux choix de plats proposés aux enfants sans distinction entre la viande et le végétarien).

Le programme d'animations (11 repas à thèmes par an) et d'ateliers (52 par an) est riche et varié.

Une application permet aux familles d'annuler / réserver le repas, outil facilitant la relation avec le délégataire (délai imposé aux familles par la Ville de 48 heures pour limiter la surproduction de repas par rapport aux besoins réels).

Critère 3 : Pertinence des moyens mis en œuvre par le délégataire

L'organisation de la cuisine centrale est en cohérence avec les moyens existants (obligation de reprise du personnel actuellement affecté sur la cuisine centrale par ELIOR avec maintien des avantages acquis).

Une tablette unique intègre la totalité des fonctionnalités attendues (pointage des élèves présents à la cantine et suivi du plan de maîtrise sanitaire sur les restaurants scolaires).

Le plan de formation répond aux attentes de la Ville (près de 360 agents à former tous les ans, notamment sur les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Le plan d'investissements significatif et cohérent sécurise sur le maintien en bon état de la cuisine centrale (enveloppe de l'ordre de 500 à 600 K€ sur la durée du contrat).

La démarche de collecte et de valorisation des bio déchets s'appuie sur un acteur local (la société Compostond' basée au Chambon-Feugerolles).

La cuisine centrale de secours et les repas de secours sur les restaurants scolaires sécurisent la continuité du service public.

Critère 4 : Transparence et reporting de l'exécution du contrat

Le reporting est réalisé par des outils innovants (enjeu de transparence sur les approvisionnements en denrées au regard des engagements de produits durables, bio et locaux).

Un suivi opérationnel permet de suivre le niveau de consommation / satisfaction des convives (relevé quotidien, enquête annuelle).

Une application pour les familles permet la prise de connaissance des menus, identification des allergènes,...

ELIOR reconduit la société dédiée à l'exploitation de la cuisine centrale (plus-value en termes de transparence).

Valeur financière

Les négociations ont permis d'obtenir des tarifs optimaux au regard de la prestation proposée et des denrées qui seront fournies.

2 - ÉCONOMIE GENERALE DU CONTRAT

Le contrat sera conclu pour une durée de 7 ans, à compter du 1er août 2024. Le contrat sera signé avec la société dédiée, reconduite par le délégataire (SORESET RESTAU VERT).

Le délégataire gère le service public, à ses risques et périls, sous le contrôle de la Ville.

Nature des missions à accomplir par le Délégué

- la production et la livraison des repas pour les restaurants scolaires de la Ville, du Jardin d'enfants du parc de l'Europe, du centre de Loisirs de la Perrotière, des collégiens du collège Jean Dasté (dans le cadre d'une convention conclue avec le Conseil départemental de la Loire) et des usagers de l'Institut Plein Vent ;
- l'exploitation de la cuisine centrale, mise à disposition par la Ville ;
- l'élaboration des menus en application du plan alimentaire, et dans le respect des règles de sécurité et hygiène alimentaire, étant entendu que la structuration actuelle des menus sera reconduite (un repas végétarien pour tous par semaine en application de la Loi Egalim, un double choix repas standard / repas végétarien quotidien au choix des familles) ;
- la fourniture de petits-déjeuners pour les écoles de la Ville, en fonction du dispositif mis en œuvre en concertation avec l'Education Nationale ;
- la proposition et la réalisation d'un programme d'animations sur les restaurants scolaires (repas à thèmes, ateliers) en lien avec les objectifs de la Ville en termes de développement durable ;
- la réalisation d'un programme d'investissements sur la cuisine centrale, induit par son état actuel et nécessaire à sa poursuite d'activités sur la durée du contrat ;
- la maintenance et le renouvellement des équipements de la cuisine centrale (la Ville conservant la gestion des restaurants, tant d'un point de vue technique qu'humain) ;
- la formation des personnels municipaux affectés sur les restaurants (notamment sur le volet hygiène et sécurité alimentaire) ;
- la gestion des recettes (facturation, encaissement, suivi des impayés auprès des familles) ;
- la gestion de la communication aux familles, via des outils dématérialisés tels qu'un site internet et/ou une application.

Missions de la Ville

La Ville est l'autorité organisatrice et délégante du service public de restauration collective. A ce titre, notamment, elle :

- définit les orientations et les objectifs du service ;
- met à disposition du Délégué les biens affectés au service public, sous réserve de ceux apportés par le Délégué ;
- exerce le contrôle sur l'exécution par le Délégué de ses obligations contractuelles, ainsi que le pouvoir de sanction ;
- maintient la gestion du service dans les restaurants (affectation des personnels, maintenance et renouvellement des équipements) ;
- assure la garde et la surveillance des enfants dans les restaurants ;
- vote les tarifs de la restauration scolaire.

Les objectifs de la Ville sont ambitieux dans le cadre de ce renouvellement.

Rémunération et condition financière

La rémunération du délégué est constituée substantiellement par les ressources encaissées auprès des usagers du service de restauration. Les tarifs facturés aux familles restant de la responsabilité de la Ville, la Ville verse au délégué une compensation calculée ainsi :

- la différence entre le prix du repas tel qu'il est défini avec le délégué dans le contrat de délégation de service public et le tarif voté par la Ville applicable aux usagers et modulable en fonction des ressources (compensation des tarifs sociaux).

Ces prix seront révisés deux fois par an en fonction de la formule de révision des prix intégrée au contrat (selon les modalités décrites à l'article 5.2.3).

Sur la base des prestations existantes (repas à 5 composantes) et 686 000 repas/an, le volume de la compensation financière ville annuel peut être estimé à 1,500 M€/an.

Le délégataire s'engage par ailleurs à verser annuellement à la Ville :

- une redevance d'occupation du domaine public ou redevance d'affermage à hauteur de 12 000 € HT par an (assujettie à la TVA au taux normal),
- la redevance pour activité extérieure, valorisée de la manière suivante (assujettie à la TVA au taux normal) :
 - part fixe : 200 000 € HT par an,
 - 4.10% du chiffre d'affaires des repas extérieurs,
- la redevance pour frais de contrôle de 18 000 € par an (non assujettie à la TVA).

■ Maîtrise d'ouvrage

Ville de Saint-Etienne

■ Point financier

Coût total d'investissement :

Coût total de fonctionnement : (hors dispositif d'intéressement)

Dépenses : (hors révision)

Compensation tarifaire estimée pour 7 ans : 10 500 000€ TTC (dont 600 000€ pour sept/déc 2024) (non assujettie à la TVA)

Recettes :

Redevance d'occupation du domaine public pour 7 ans : 84 000€ HT (assujettie à la TVA)

Redevance pour frais de contrôle pour 7 ans : 126 000€ (non assujettie) (hors révision)

Redevance pour repas extérieurs pour 7 ans part fixe + part variable : 4.10% du chiffre d'affaires des repas extérieurs (assujettie à la TVA) : 2 204 000€HT (estimatif)

TABLEAU DE FINANCEMENT

Origine des fonds HT et TTC (1)	Investissement		Fonctionnement	
	Coût	Subventions ou autres recettes à percevoir	Coût	Participations ou Dotations à percevoir
Ville (dont recettes de fonctionnement)			10 500 000 €	
Département				
Région				
État				
Europe				
SEM				
Autre				2 414 000 €
Total des coûts et montants perçus par la Ville	00.00 €	00.00 €	00.00 €	00.00 €
Charge nette Ville		00.00 €		8 086 000 €

(1) Attention : Remplacer TTC par HT s'il s'agit d'une activité assujettie à TVA

■ Proposition

Il est demandé à l'Assemblée délibérante de bien vouloir :

- approuver le choix de la société candidate, signataire du contrat de délégation de service public,
- approuver le contrat de délégation de service public,
- approuver le règlement de service qui définit les modalités de fonctionnement du service public de la restauration scolaire annexé au contrat de délégation,
- autoriser Monsieur le Maire ou son représentant, Adjoint ayant reçu délégation, à signer le contrat de délégation de service public et tous les documents y afférents,
- autoriser Monsieur le Maire ou son représentant, Adjoint ayant reçu délégation, à effectuer toutes diligences pour rendre le contrat exécutoire et pour exécution.

- imputer la dépense et/ou la Recette :

Imputation budgétaire	Investissement				Fonctionnement		
	Exercice(s)	Chapitre(s)	Article(s)	N° Opération	Exercice(s)	Chapitre(s)	Article(s)
Dépenses					2024 suivants	et 011	60623
Recettes					2024 suivants	et 75 75	7574 75888

■ Décision

Proposition adoptée

35 voix pour

Pour Extrait,
Le Maire

Gaël PERDRIAU

Le secrétaire

Colette DUCROS