

## **RAPPORT pour la Commission Consultative des Services Publics Locaux**

### **Rapports d'activité 2021-2022 et 2022-2023 de la Délégation de Service Public de la cuisine en production à l'école LA CLAVELLE par le groupe ANSAMBLE.**

#### **Exposé des motifs**

Une Délégation de Service Public a été mise en place entre la commune de Gaillac et la société Ansamble pour la période du 1<sup>er</sup> janvier 2016 au 31 décembre 2020. Cette délégation a fait l'objet d'un transfert à la Communauté d'Agglomération au transfert de la compétence scolaire au 01/01/2017. La DSP a été maintenue par renouvellement pour la période 2021-2026.

La société Ansamble exploite la cuisine de l'école La Clavelle et en gère son fonctionnement. Les repas sont préparés pour les enfants de La Clavelle et les enfants des écoles de La Voulte, Lentajou et Catalanis, qui se déplacent au restaurant scolaire La Clavelle pour déjeuner.

Les repas de Tessonnières, St Cécile d'Avès et Louise Michel sont livrés en liaison chaude.

En parallèle de la restauration scolaire, le délégataire prépare également des repas pour le CCAS de la ville de Gaillac (portage à domicile pour les personnes âgées).

Le délégataire gère en direct la facturation aux familles et facture également la Communauté d'Agglomération pour la différence due concernant le prix du repas ou réversion si le prix demandé aux familles est supérieur au prix conclu (part sociale du repas).

Cette gestion comprend les droits d'exploitation du service, ainsi que l'ensemble des installations de nature mobilière et/ou immobilière affectées à l'exploitation de ce service.

#### **Rappel des objectifs à poursuivre par le délégataire :**



Elaborer les repas en conformité avec la législation en vigueur , pour 4 catégories d'utilisateurs : élèves du premier degré, enseignants, personnel d'encadrement et de surveillance, personnes relevant du CCAS.

- Assurer l'approvisionnement en denrées et la gestion de l'approvisionnement des denrées
- Assurer la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur
- Assurer la confection de plateaux repas pour livraison au domicile des personnes âgées conformément aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur en liaison froide .
- Assurer le dressage de table pour les enfants de maternelle à la Clavelle
- Assurer le service au self à la Clavelle
- Assurer l'encadrement et la formation du personnel salarié par la société
- Assurer le contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation, à ses frais des autos contrôles microbiologiques prévus par la réglementation
- Assurer les contrôles de la sécurité
- Assurer l'entretien des locaux, la maintenance du matériel de la cuisine centrale
- Assurer la participation à l'information en matière nutritionnelle
- Assurer la perception du prix du repas auprès des usagers ou de leur famille, la gestion, la facturation, la comptabilité

Ainsi, à travers des rencontres (les 5 juillet 2022 et 13 juillet 2023) qui ont permis d'établir les rapports d'activité, le respect des principes généraux a pu être observé.

La Commission de Délégation de Service Public est invitée à étudier les rapports lesquels permettent d'apprécier les conditions d'exécution du service public.

Eléments principaux :

	<b>BILAN 2021-2022</b>	<b>BILAN 2022-2023</b>
Faits marquants	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repas des aînés</li> <li>- Animations : Paysages de France</li> <li>- Certification « En cuisine » Ecocert</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repas des aînés</li> <li>- Animations : 7 merveilles du monde</li> <li>- Nutriscore et Carbonescore</li> </ul> 
RH		<p>Changement du responsable de la cuisine : arrivée de Pascal Rossignol</p> <p>3 départs pour inaptitude</p>
Fonctionnement		Mise en place de l'application « me and myself » permettant aux parents de réserver ou annuler les repas et consulter les menus
Menus		21.1% de produits bio (en montant HT des achats alimentaires) dans la préparation des repas
Audits hygiène	2 notes > 18.5/20	3 notes > 19.5/20 Audit DDPP : très satisfaisant
Effectifs/année scolaire	93 672 repas	109 650 repas
Déchets - Recyclage	Par Cler vert 173g/repas	Lutte contre le gaspillage alimentaire 75g/repas
Approvisionnement auprès d'entreprises situées en Occitanie	35.51%	26.18%
Compte rendu financier	<p>CA net : 430 162 €</p> <p>Dépenses : 527553 €</p> <p>Contribution d'exploitation : 97 391€</p> <p>Impayés : 53 278.39€</p>	<p>CA net : 560 918 €</p> <p>Dépenses : 651 206 €</p> <p>Contribution d'exploitation : -90 288 €</p> <p>Impayés : 44 341.14€</p>

Des travaux ont été faits en 2023 sur la partie production : changement de portes, réfection des murs de la réserve sèche et de la plonge, changement des plinthes.

Les retours des familles lors de commissions menus sont positifs sur la qualité des repas et la satisfaction des enfants.