

# NOTE DE SYNTHÈSE

## DSP Restauration Collective

Du 1<sup>er</sup> septembre 2019 au  
31 août 2020

Vu, pour être annexé  
à la délibération du  
Conseil Communautaire  
en date du... 15/6/2021  
A Castelsarrasin, le... 18/6/2021  
Le Président



Conseil Communautaire du  
15 juin 2021

**Parmi ses compétences facultatives, la Communauté de communes exerce la compétence – restauration collective :**

À ce titre, la Communauté de communes est compétente pour :

- La création et la gestion de la cuisine centrale, située à CASTELSARRASIN ;
- La fabrication des repas en liaison froide, destinés aux **écoles, centres de loisirs et adultes de foyers restaurants** du territoire communautaire ;
- Les livraisons des repas dans les points de distribution ;
- Les matériels de remise en température des repas dans des points de distribution.

Ce service bénéficie, à ce jour, aux communes de Castelsarrasin, Moissac et Boudou pour environ 1 800 repas produits par jour.

**Par délibération du 21 juillet 2016, la Communauté de communes Terres de Confluences a délégué à la société SOGERES la gestion du service public de la restauration communautaire pour une durée de 3 années, soit du 1<sup>er</sup> septembre 2016 au 31 août 2019.**

**Par délibération du 9 juillet 2019, le contrat de DSP avec la société SOGERES a été prolongé pour 2 ans par avenant soit du 1/09/2019 au 31/08/2021.**

**Six agents communautaires sont détachés auprès de ce prestataire.**

Dans le cadre de cette délégation de service au public (DSP), le délégataire a l'obligation de produire, chaque année, avant le 1<sup>er</sup> juin, à l'autorité délégante, un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la DSP et une analyse de la qualité du service.

**Le délégataire a remis le rapport avant le 1<sup>er</sup> juin 2021, pour la période du 1<sup>er</sup> septembre 2019 au 31 août 2020.**

**La présente note est une synthèse de ce document. Le rapport est consultable, dans son intégralité, au siège de la Communauté de communes aux heures habituelles d'ouverture.**

Les principales caractéristiques du contrat sont les suivantes :

SOGERES a pour mission d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur ;
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas ;
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des restaurants scolaires, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur ;
- la livraison des repas dans chacun des restaurants scolaires ;
- le nettoyage et l'entretien de la cuisine centrale ;
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements de la cuisine ;
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, au service des repas ;
- l'assistance, le conseil et des actions de formation auprès du personnel municipal.



Le contrat de DSP prévoit :

- Des menus 4 composantes pour les maternelles, 5 composantes pour les primaires et 6 composantes pour le portage à domicile et le foyer.
- Des matières premières de qualité :
  - Crudités brutes fraîches locales et de saison,
  - Des viandes labellisées : Bœuf Charolais Label Rouge, Veau de l'Aveyron et du Ségala Label Rouge, Porc français, Agneau Label Rouge du Bourbonnais Volaille Label Rouge (poulet des Landes de Gascogne LR),
  - Légumes d'accompagnements : Surgelés Bonduelle,
  - Poisson simple surgélation,
  - Fromages 90 % à la coupe AOC/AOP, local,
  - Fruits frais locaux et de saison,
  - Pain de boulangers locaux,
  - Le Bio : 2 composantes par semaine, sur l'ensemble du menu.
- Des animations pour les scolaires et le portage à domicile avec des repas «semaines découvertes», amuse-bouches chaque mois afin de faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants, repas à thèmes pour les fêtes calendaires ...

## **1. Les données comptables**

Le chiffre d'affaires pour la période du 1<sup>er</sup> septembre 2019 au 31 août 2020 s'est élevé à **1 009 643 €** (contre 1 274 531 € sur la période précédente).

La crise COVID et le confinement ont entraîné une chute de la production des repas à compter de mars 2020.

Le nombre de couverts a été de **211 043** (contre 283 450 sur la période précédente).

**Ce nombre n'est pas compris dans la tranche du nombre de repas prévus au contrat (entre 235 890 et 319 144).**

Comme le nombre de couverts prévu au contrat n'a pas été atteint sur la période, **un protocole transactionnel est en discussion entre la Communauté de communes et SOGERES.**

La Communauté de communes a perçu la redevance de 26 188 €.

Le plan de renouvellement contractuel du contrat initial qui s'élevait à 88 215 € a été utilisé à hauteur de 62 648 € la 1<sup>ère</sup> année, de 15 917 € la 2<sup>ème</sup> année et de 8 818 € la 3<sup>ème</sup> année (il restait donc un reliquat de 831 € au 31/08/2019).

L'avenant de 2 ans prévoit des investissements et des travaux à hauteur de 96 015 €,

L'enveloppe restante de 831 € a été rajoutée à ce montant, ce qui ramène le montant à 96 846€.

Les travaux et investissements réalisés se sont élevés à 85 667 € sur la période du 01/09/2019 au 31/08/2020.

Il reste une enveloppe de 11 179 € à utiliser jusqu'au 31/08/2021.

Les biens suivants ont été acquis afin d'offrir un meilleur service : mixer plongeant, cellule gaz, cagettes et socles rouleurs, coupe tomates, concombre couteau, planche et équipement de protection individuelle (EPI), bac inox...

**Le compte d'exploitation de SOGERES fait apparaitre une perte, sur cette période, de 83 806 € (soit - 0.397 € au couvert).**

## 2. Les éléments permettant d'apprécier la qualité du service rendu

Les **achats responsables** sont composés de produits issus de filières :

- Courtes (un seul intermédiaire)
- Locales (origines sud-ouest) → Poulet LBR entier, produits maraîchers...
- Bio
- Labellisées (Label rouge) → filière historique veau de l'Aveyron, volaille Loué... et de bassins de production de qualité (race à viande Charolais du Bourbonnais).

L'engagement de Sogeres pour ces types d'achats est de **40%** dans le contrat.

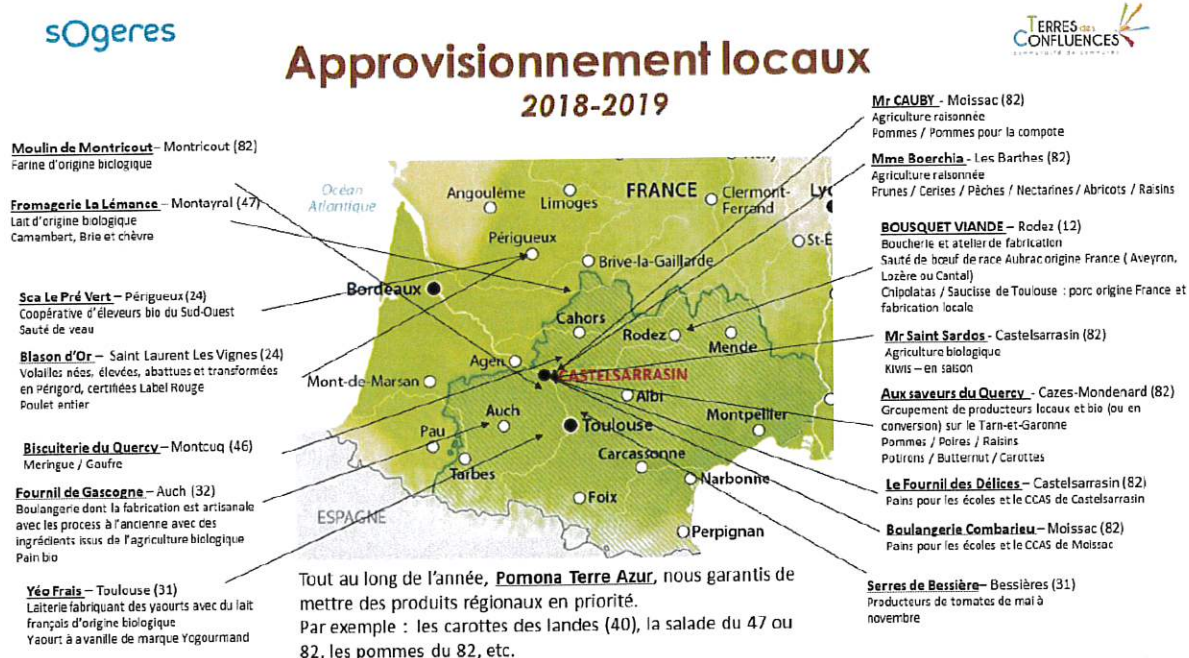
La part d'achats responsables effectivement réalisée s'est établie en moyenne annuelle pour les périodes suivantes à :

- **Septembre 2016 à août 2017 : 71 %**
- **Septembre 2017 à août 2018 60.82 %.**
- **Septembre 2018 à août 2019 : 70.2 %**
- **Septembre 2019 à août 2020 : 84%**

Ces réalisations ont donc largement dépassé les engagements contractuels.

Les produits frais tels que fruits et légumes mais aussi le pain et une partie de la viande sont issus de production locales avec plus de quinze producteurs partenaires clairement identifiés.

### Des producteurs locaux partenaires



Toutes les compotes sont faites maison. Elles ont toutes, pour base, des pommes d'un producteur local auxquelles sont rajoutés, au gré des saisons, un ou des fruits locaux. Un maximum de plats sont fait « maison » : ratatouille en saison, avec des produits frais et locaux, purée de potiron...

Concernant les normes qualité, les **analyses bactériologiques et prélèvements de surface** sont réalisés mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant. Ils sont destinés à évaluer, sur la cuisine centrale, la qualité sanitaire des matières premières, des produits préparés ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.



Les audits complet/suivi permettent de s'assurer du respect des «process» pour garantir la qualité sanitaire de la prestation. A chaque visite, sur la cuisine centrale et les offices, un plan d'action est mis en place à partir des écarts constatés.

Les audits réalisés montrent des résultats très satisfaisants pour les lames de surfaces et pour les analyses bactériologiques (100%). Pour la cuisine centrale, l'audit hygiène est en progression de 12 % (de 83.5% à 95.5%) et l'audit des locaux est en amélioration de 14% (de 64.5 % à 78.5 %).

Des travaux de remise en état ont été effectués début 2020.

### **3. Autres informations utiles relatives à l'exécution du service**

Ce contrat a permis la mise en place d'un self dans 2 offices : Ecole Jules Ferry à Castelsarrasin et Ecole du Sarlac à Moissac.

Les actions mises en place permettent de rendre un service de qualité pour le bien-être des enfants et des personnes âgées, on peut citer les exemples suivants :

- Déplacement de la diététicienne sur tous les offices afin d'accompagner le personnel avec tenu d'un tableau récapitulatif qui indique les améliorations ou les axes de travail pour chaque restaurant scolaire ;
- Une nouvelle organisation a été mise en place au sein de la cuisine avec un plan d'actions afin de faire évoluer l'équipe, et notamment les chefs de cuisine par le biais de formations ;
- Approvisionnement en produits frais : 100 % de produits frais pour les crudités, les charcuteries, les viandes (sauf hachés), et le pain ;
- Double choix pour les selfs : hors d'œuvre, laitage, dessert ;
- Calendriers et stickers pour les élémentaires et carnets de coloriage pour les maternelles en début d'année scolaire pour les familiariser sur la saisonnalité des aliments ;
- Tri des déchets sur la cuisine centrale, composteurs, formation éco gestes et éco conduite... Recyclage des déchets en cuisine (carton, verre, graisses usagées,) ;
- Des commissions « menus » régulières pour le portage de repas à domicile, les scolaires, les centres de loisirs et la crèche afin de répondre à leurs besoins ;
- Formation du personnel des offices sur l'hygiène, la mise en place des plats, la préparation des plats dans de bonnes conditions, l'accompagnement de l'enfant sur l'alimentation... ;
- Participation à la semaine du développement durable avec un menu responsable et sensibilisation des enfants aux bons réflexes à avoir pour protéger l'environnement ;
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : installation de tables de tri sur les selfs, mesure du gaspillage alimentaire avec des bacs gradués grâce à des animations en lien avec l'animateur déchets de la Communauté de communes.

Enfin, pour que les parents aient accès aux menus en ligne, une application Smartphone et un portail Internet ont été développés.

\*\*\*\*\*