



## PROCÈS - VERBAL

### COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX Réunion du 01 juillet 2024

**Examen du rapport annuel 2023 du délégataire de la délégation de service public pour l'exploitation du restaurant administratif « Le Beauregard » de Rennes.**

#### Participants :

**Membres de la Commission Consultative des Services Publics Locaux (CCSPL) : élus et représentants des usagers désignés par la délibération du Conseil départemental du 25 novembre 2021 sur la composition de la commission.**

#### **Membres élus présents :**

Présidente de la CCSPL : Mme Isabelle COURTIGNE, Conseillère départementale

#### Titulaires :

- M. Nicolas PERRIN, vice-président du Conseil départemental.
- Mme Laurence ROUX, vice-présidente du Conseil départemental

#### **Représentants des usagers présents :**

- M. Manuel JOUANNY-RAMEY (Service général commun départemental d'Ille-et-Vilaine),

#### **Invités par la Présidente de la CCSPL :**

- M. Ronan GERAUD, directeur régional de la société ANSAMBLE Breiz Restauration (dénommée ANSAMBLE dans le compte-rendu), prestataire de la délégation de service public pour l'exploitation du restaurant administratif « Le Beauregard »,
- M. Laurent MARIE, Directeur d'agence de la société ANSAMBLE Breiz Restauration
- M. Fabrice BARBEY, responsable de secteur de la société ANSAMBLE, agence de Rennes,
- M. Franck CHAPIN, responsable du restaurant « Le Beauregard »,
- Mme Clara CANEVET, directrice générale du pôle Ressources
- Mme Hélène RENOARD, responsable de la mission prestations sociales et restaurant administratif,
- Mme Maryse GOTER, gestionnaire du restaurant administratif,
- M. Vincent COLOU, chargé de mission DRHDP
- Mme Emeline PERRIN, conseillère technique au cabinet du Président,
- M. Axel BOULLY, référent juridique au service commande publique.
- Mme Emmanuelle MONIN, responsable du service commande publique

- Mme Caroline LE BORGNE, assistante du service commande publique

**Excusés :**

Membres élus :

- M. Bernard DELAUNAY, conseiller départemental.

Représentant.es des usagers :

- Mme Nadine GILBERT (Département d'Ille-et-Vilaine),

- Mme Christine BALLET (Département d'Ille-et-Vilaine)

- M. David GOBIN (Région Bretagne).

**Quorum :**

**Le quorum de la Commission Consultative des Services Publics Locaux est atteint (minimum 4 membres présents ou représentés).**

**Ordre du jour :**

En application de l'article L.1413-1 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT) et conformément à l'article 1 du règlement intérieur de la Commission Consultative des Services Publics Locaux (CCSPL), la commission examine chaque année les rapports établis par les délégataires des services publics ainsi que le bilan d'activité des services exploités en régie dotée de l'autonomie financière.

L'ordre du jour de la commission est consacré à l'examen du rapport annuel 2023 de la société ANSAMBLE, délégataire pour l'exploitation du restaurant administratif « Le Beauregard ».

## Examen du rapport annuel 2023 du délégataire du restaurant administratif « Le Beauregard » à Rennes

L'exploitation du restaurant administratif « Le Beauregard » est assurée par la société ANSAMBLE dans le cadre de la convention de délégation de service public (DSP) n°2021-0265 en cours depuis le 30 août 2021 et jusqu'au 28 août 2026.

La qualité des produits servis et le caractère social de la prestation sont des marqueurs forts pour le Département d'Ille-et-Vilaine.

La convention impose la réalisation d'un minimum de 5 600 heures de travail au profit de personnes rencontrant des difficultés particulières d'insertion et d'emploi. Le délégataire s'est engagé à présenter 50% de produits dits durables dont 30% de produits d'origine biologique.

Hélène Renouard a présenté succinctement les principales caractéristiques de l'exploitation du RIA et a rappelé les principaux événements liés à l'exécution de la convention, notamment la passation d'un 2<sup>ème</sup> avenant relatif aux modalités de révision des prix.

Les représentants de la société ANSAMBLE présentent le rapport annuel 2023 :

- Bilan social et technique,
- Compte-rendu financier,
- Bilan qualitatif.

### - Bilan social et technique :

#### Effectifs :

Le nombre équivalent temps plein sur l'année 2023 est de 15.08 ETP.

#### Productivité et activité du restaurant (self, salons, repas Hôtel du Département) :

91 507 repas servis (et 2490 repas supplémentaires à l'Hôtel du Département) durant l'année 2023, soit 154 jours d'ouverture pour 14 923 heures productives.

Le restaurant administratif a été fermé pendant 93 jours pour travaux.

#### Détail du suivi des clauses d'insertion sociale :

Sur l'année 2023, 826.25 heures d'insertion ont été réalisées. Le nombre total minimum d'heures d'insertion à réaliser sur les cinq années de la convention est de 5 600 heures.

Dans son offre pour la délégation de service public, ANSAMBLE avait proposé le recours à un ESAT pour un projet de légumerie, qui n'a pas pu être concrétisé. ANSAMBLE a contractualisé avec l'association d'insertion TEZEA, située à Pipriac et Saint-Ganton, créée dans le cadre du projet « Territoire Zéro chômeurs de longue durée ». 770 heures d'insertion ont été réalisées en 2023 avec TEZEA qui fournit ANSAMBLE en fruits et légumes biologiques locaux frais et prêts à cuisiner, à raison de deux livraisons par semaine.

Une personne de l'ESAT du Pommeret avait intégré également les équipes mais le travail est physiquement compliqué et le contrat a dû être arrêté fin janvier 2023. Il n'y a pas eu d'autres demandes de faites.

Il est précisé que 2 mineurs non accompagnés (MNA) ont intégrés l'équipe du restaurant pour des contrats d'apprentissage de 2 ans.

#### Formations :

En 2023 : 166.5 heures de formation ont été réalisées, notamment dans les domaines suivants : Hygiène sécurité environnement, cuisine végétarienne, plan de maîtrise sanitaire, recyclage habilitation électrique BS BE Manœuvre, ...

#### Accidents du travail :

En 2023, 3 accidents du travail ont été enregistrés dont 2 avec un arrêt de travail.

Un guide de prévention des troubles musculo squelettiques et un guide des bonnes pratiques sur la santé, la sécurité et la vie au travail sont mis à disposition des salariés. Pour éviter que les accidents se reproduisent et adopter les bons gestes, des briefings dit « quart d'heure sécurité » sont organisés tous les mois avec l'équipe.

Par ailleurs, Ansamble a mis en place une cellule interne d'audit, pour analyser les accidents, sensibiliser les agents et ainsi mieux prévenir les risques.

#### **- Compte-rendu financier :**

##### Fréquentation :

En 2023 : 91 507 repas ont été servis sur 154 jours d'activité. La fréquentation par rapport à 2022 enregistre une diminution de 31.60 % en raison des travaux opérés sur la période de juillet à novembre.

Les résultats d'exploitation évoquent une perte de 270 821 € (difficultés économiques sur la gestion de la DSP) ainsi qu'1 million de perte depuis 4 ans.

Le poste budgétaire relatif aux fluides est très important (eau et électricité) suite aux augmentations tarifaires. Ainsi, le poste « électricité » est passé de 51 356 € en 2022 à 59 175 € en 2023

Les objectifs de 2024 pour réduire ces augmentations de consommation des fluides sont, de sensibiliser les équipes aux bons gestes ou encore limiter l'impact environnemental de l'établissement.

##### Résultats d'exploitation :

	Du 1/01 au 31/12/2023
Chiffres d'affaires	664 997 €
Frais généraux	- 167 710 €
Matières premières	- 361 700 €
Main d'œuvre	- 497 281 €
Coûts d'occupation	- 34 999 €
Autres produits et charges d'exploitation	273 €
Résultat d'exploitation	- 396 420 €
Résultat de l'exercice	- 270 821 €

##### Renouvellement du matériel :

La convention a consolidé le risque d'exploitation supporté par le délégataire, en mettant à sa charge la prise en compte pleine et entière de la maintenance et du renouvellement des

équipements lorsque nécessaire sur la base d'une provision de 0.17€ HT par repas sur l'ensemble de la durée de la convention (art. 11-b et annexe VI-b).

Ainsi, la société ANSAMBLE a pu provisionner depuis le début de la convention jusqu'au 31/12/2023 une somme de 46 000€ HT.

Le renouvellement de la vaisselle participe du même principe.

En 2022, les investissements réalisés par ANSAMBLE se sont répartis ainsi : 39 479 € pour le matériel de cuisine (dont 13 056 € pour la machine à glaces et 12 247€ pour les armoires chaudes) et 404€ pour l'achat de vaisselle et de petit matériel.

En 2023, le Département d'Ille et Vilaine a investi 2.5 millions d'euros TTC dans la rénovation du RIA. La cuisine a été entièrement refaite pour améliorer la qualité de l'équipement et faciliter le travail des équipes de la société Ansamble. Toutes les zones ont été recloisonnées, la laverie dispose d'un nouveau revêtement de sol, le vide sanitaire a été recalibré et le système d'aération modifié.

Le solde de provision de renouvellement de matériel disponible au 31/12/2023 est de 6 521€ HT.

Pour 2024, des demandes d'investissement seront faites par ANSAMBLE afin de renouveler le matériel suivant :

3 bains-marie Self
1essoreuse à salades
1 coupe légume CL 55 + pack disques coupe légumes
Echelles de rangement
3 chariots à plateaux
3 crêpières (type Krampouz)
2 échelles GN1/1
3 chauffes assiettes
1 mixer à sauce

#### Maintenance :

La maintenance du matériel de cuisine a été assurée par les sociétés Quiétalis et Hobart. Le contrat de maintenance est à la charge du délégataire pour un coût global de 22 778 € en 2023.

#### **- Bilan qualitatif :**

##### Gaspillage alimentaire :

L'objectif fixé sur le gaspillage alimentaire a été réalisé avec succès en 2023. Malgré tout, pour 2024, d'autres efforts sont attendus afin de réduire le gaspillage à 70 g par repas (la moyenne française est de 120 g par repas).

Nicolas Perrin note que le restaurant « Le Beauregard » est bien placé dans ce domaine, car c'est toujours un sujet d'attention.

Ansamble explique que certains principes ont été mis en place pour limiter le gaspillage alimentaire :

- Placer le pain en caisse pour permettre au convive d'évaluer plus facilement s'il en a besoin ou non,
- Servir la juste portion (accompagnements supplémentaires à la demande),

- Travail « pièce », avec présentation à la minute le vendredi (pas de possibilité de repasse le lendemain).

Ansamble précise qu'il y a des jours plus creux que d'autres en termes de fréquentation, notamment le mercredi et le vendredi, selon certains facteurs : télétravail, temps partiel, cycle de travail, congés et période estivale.

Laurence Roux propose de réfléchir à la revente/donation « anti gaspillage » avec des partenaires ou associations étudiantes. Ansamble émet quelques réserves sur le conditionnement à destination des tiers et la manière de servir les repas, pour respecter les règles sanitaires.

Une communication des périodes de congés de la collectivité à la société Ansamble pourrait aider à limiter le gaspillage alimentaire.

Nicolas Perrin explique que le 100% bio a été expérimenté dans 2 collèges et que pour l'un d'entre eux le coût du repas a baissé de 0.25 centimes.

#### Vente à emporter :

Ansamble a un partenariat depuis mai 2023 l'association Pakadur et son projet « En boîte Le Plat », qui met à disposition des contenants consignés et réutilisables.

Pour information, le nombre de contenants utilisés sur la période de 4 mois en 2023 est le suivant :

Mai	473
Juin	935
Novembre	73
Décembre	212

Une communication complémentaire est à prévoir pour valoriser ce dispositif auprès des convives.

#### Répartition des approvisionnements :

La convention de DSP prévoit que les denrées utilisées pour la confection des repas doivent respecter les dispositions de la loi n°2018-938 du 30/10/2018 dite EGALIM, imposant la présentation dans le cadre de repas servis de 50% de produits dits durables dont, à minima, 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Le taux de présentation s'apprécie en valeur d'achat hors taxes.

Le Département impose en outre, la présentation des denrées suivantes à hauteur de 100% :

- Issues de l'agriculture biologique : pommes, œufs (ou élevé en plein air (avenant n°2 à la convention de DSP)), farine, carottes.

- Autres labels ou marques de qualité : volailles (label rouge ou d'origine biologique (avenant n°2 à la convention de DSP)), bœuf (à minima race mixte), fromage plateau : AOP/AOC.

Le délégataire s'engage également à présenter des produits issus du commerce équitable tels que : café, thé, chocolat, sucre, banane, quinoa, riz.

Dont 100% de produits équitables pour le riz, quinoa, café, chocolat, chocolat chaud et le sucre et 50% pour les thés et infusions.

ANSAMBLE s'est engagé, au regard des obligations contractuelles, à présenter 50% de produits dits durables, dont 30% de produits issus de l'agriculture biologique.

En 2023, les approvisionnements s'élèvent à 379 125 € HT. La part des achats en produits durables et biologiques (hors poisson et boisson) s'élève à 150 036 € HT (40%) et pour les produits biologiques 106 121 € HT (28%).

Les approvisionnements se répartissent comme suit :

- fruits et légumes : 71 % en produits durables et 65 % en produits biologiques.
- viande fraîche : 32 % en produits durables et 0% en produits biologiques.
- produits laitiers : 44 % en produits durables et 33 % en produits biologiques.
- épicerie : 27 % en produits durables et 27 % en produits biologiques.
- boulangerie, galettes et crêpes : 20 % en produits durables et 18 % en produits biologiques.
- surgelés : 16 % en produits durables et 4% en produits biologiques.

Isabelle Courtigné souligne que le délégataire n'est pas dans les objectifs de la convention (réalisation de 40% des achats de produits durables et de 28% de produits issus de l'agriculture biologique), et qu'il faudra veiller à ce qu'il respecte ses engagements importants pour la collectivité. Elle observe qu'en augmentant la part de durable et bio pour les denrées surgelées, l'objectif serait atteint.

Nicolas Perrin précise qu'un comparatif avec 2022 aurait été intéressant et rappelle la démarche initiée dans 2 collèges pour du 100 % bio et qu'une attention peut être portée au coût du repas et au coût des denrées.

Nicolas Perrin souligne l'attention d'Ansamble pour fournir le restaurant en fruits d'origine biologiques, ainsi que la qualité de la proposition végétarienne.

Il sera intéressant qu'Ansamble communique auprès des convives sur la nature et l'origine des produits biologiques servis au RIA.

En complément, Ansamble indique que des partenariats sont en cours avec des fermes sous label « Bleu, blanc, cœur » pour valoriser des circuits courts et de qualité. C'est l'objet de l'opération « bête à l'équilibre » qui consiste à acheter une bête, préparée par la société Chevillé35 basée à Miniac-Morvan, dont la viande est ensuite valorisée dans plusieurs restaurant gérée par Ansamble dans un temps très court, dont celui du Département (opération réalisée le 9/07 au restaurant « Le Beauregard »).

Ansamble fait également un travail de repérage de fermes en élevage biologique sur le territoire breton (Dol de Bretagne par exemple) pour identifier les partenariats possibles.

#### L'hygiène du site :

Les audits hygiène n'ont eu de cesse de s'améliorer depuis début 2021, pour obtenir la note de 17,9/20 fin 2023 (14,3/20 en 2021). L'audit réalisé en avril 2024 a même attribué la note de 18,4/20.

Cette évolution est en partie due aux travaux de rénovation de la cuisine, qui facilite le travail de nettoyage.

Cependant, il est à noter que sur l'ensemble des analyses mensuelles réalisées par Eurofins, prestataire d'Ansamble, 2 ont été négatives au 1<sup>er</sup> semestre 2023 (alerte niveau 1 sans gravité) concernant certains produits.

Pour maintenir la vigilance des équipes, ANSAMBLE dispose d'un plan de maîtrise sanitaire qui prévoit des fiches d'autocontrôles, des fiches méthodes et des points d'équipe tous les mois pour nettoyer et désinfecter de manière efficace l'ensemble des appareils et plans de travail.

► **Avis de la Commission** : La Commission prend acte du rapport du délégataire du restaurant administratif « Le Beauregard » pour l'année 2023 et fait part des remarques consignées au procès-verbal

PROCÈS VERBAL

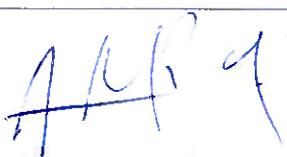
COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Réunion du 01 juillet 2024

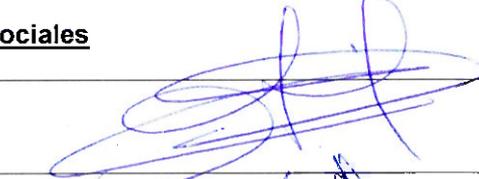
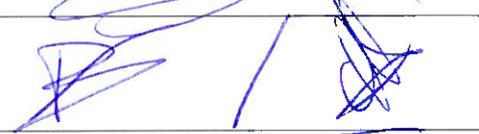
Examen du rapport annuel 2023 du délégataire du service public du restaurant inter-administratif « le Beauregard » à Rennes.

COMPOSITION DE LA COMMISSION

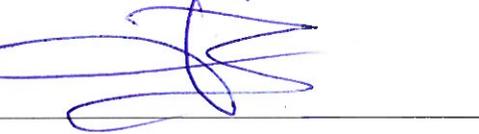
Collège des élus :

<b>Présidente :</b> - Isabelle COURTIGNE		
<b><u>Titulaires :</u></b>		
- Laurence ROUX		
- Bernard DELAUNAY		Absent
- Nicolas PERRIN		
<b>- <u>Représentants des usagers :</u></b>		
- Mr Manuel JOUANNY RAMEY (Préfecture d'Ille-et-Vilaine)		
- Nadine GILBERT (Conseil Départemental d'Ille et Vilaine)		excusée

**- Service commande publique et Service prestations sociales**

- Emmanuelle MONIN	
- Axel BOULLY / <i>Caroline Le BORGNE</i>	
<del>- Caroline LE BORGNE</del> - <i>Clara CANEVET</i>	
-Hélène RENOARD	
-Maryse GOTER	
-Vincent COLOU	
- <i>Emeline PERRIN</i>	

**- Le délégataire ANSAMBLE :**

<del>Julien PETIT</del> <i>Laurent MARIE</i>	
- Franck CHAPIN	
- Fabrice BARBEY	
- Ronan GERAUD	