



RAPPORT D'OBSERVATIONS DÉFINITIVES
ET SA RÉPONSE

COMMUNE DE VIRY-CHATILLON

(91)

Cahier n° 1 : Compétence restauration collective

Exercices 2013 et suivants

Observations
délibérées le 7 mars 2019

TABLE DES MATIÈRES

SYNTHESE	2
OBSERVATIONS	5
1 RAPPEL DE LA PROCEDURE	5
2 PRESENTATION GENERALE DE LA COLLECTIVITE	5
3 LA GESTION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	7
3.1 L'autorité organisatrice	7
3.2 Le choix du mode de gestion en régie.....	7
3.3 Les marchés publics de restauration collective	8
3.4 Le suivi et le pilotage	9
3.5 L'organisation du service.....	10
3.6 La gestion des ressources humaines (GRH).....	10
3.7 Le système d'information (SI)	12
4 LA DEMANDE ET L'OFFRE	12
4.1 La typologie des usagers	12
4.2 La demande	12
4.3 L'accès à la restauration.....	13
4.4 L'offre de service	14
4.5 La lutte contre le gaspillage	14
4.6 La qualité du service et la satisfaction des usagers	15
4.7 La sécurité alimentaire	15
4.8 La qualité des produits, l'équilibre nutritionnel et la protection de la santé	16
5 LES RESULTATS	17
5.1 L'évolution des dépenses et des recettes.....	17
5.1.1 La politique tarifaire	17
5.1.2 Les impayés	18
5.2 La dynamique des dépenses et des recettes.....	19
5.2.1 Les dépenses	19
5.2.2 La structure des dépenses	19
5.2.3 Les dépenses de personnel.....	20
5.2.4 Les recettes	21
5.3 Le coût d'un repas.....	21
ANNEXE	24

SYNTHESE

Chaque paragraphe est numéroté en continu dans la marge de gauche afin de faciliter la rédaction des réponses aux observations.

Au 1^{er} janvier 2016, la commune de Viry-Châtillon, située à une vingtaine de kilomètres au sud de Paris, dans le département de l'Essonne, comptait 31 514 habitants. La restauration collective s'adresse d'abord à l'enfance, c'est-à-dire aux élèves des écoles élémentaires et maternelles, et, dans une moindre mesure, à la petite enfance, crèches, haltes garderies, et aux personnes âgées. En 2017, le nombre de repas servis s'élevait à plus de 394 000, en augmentation de 11 % depuis 2013, dont 350 196 repas pour l'enfance.

Pour la commune, le service public de la restauration collective répond à un besoin des usagers, enfants, adultes et personnes âgées et permet d'assurer la continuité de leur accueil dans les structures municipales. Elle considère également ce service comme un moyen d'offrir un repas chaud et équilibré aux enfants des familles les plus défavorisées, même en situation d'impayés.

La gestion du service

Depuis 2001, la commune a fait le choix d'une organisation du service de la restauration collective en régie directe, afin de disposer d'une plus grande autonomie de gestion, en particulier des ressources humaines.

Pour autant, la commune ne disposant pas de cuisine centrale, les repas sont livrés en liaison froide, dans le cadre de marchés publics, et réchauffés sur place. Le marché en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2017, conclu dans le cadre d'un groupement de commande comprenant la commune, le centre communal d'action sociale (CCAS) et l'Institut médico-éducatif (IME) présent sur le territoire communal, a été scindé en trois lots.

Le lot n° 1, qui concerne la commune et l'IME, d'un montant 4,56 M€¹ hors taxe (HT), couvre les besoins de la restauration scolaire, périscolaire et extra-scolaire. Le lot n° 2, à destination de la commune et du CCAS, d'un montant de 0,31 M€ HT, s'adresse aux personnes âgées et à la petite enfance. Enfin, le lot n° 3, destiné aux mêmes organismes, d'un montant de 1,1 M€, a trait au portage des repas à domicile.

Depuis 2017, la commune est engagée dans la préparation d'un projet de service de la restauration collective destiné à améliorer son efficacité. Sur la base d'un état des lieux, ce projet vise à optimiser la gestion des ressources humaines dédiées à chaque office de restauration. Il porte aussi un enjeu d'amélioration des conditions de travail et de montée en compétence de l'effectif communal concerné, qui s'élevait en 2017 à 99 équivalents temps plein.

À titre d'exemple, la commune a d'ores et déjà décidé d'affecter neuf agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles (Atsem) sur une nouvelle fonction de responsable de site ou d'Atsem référente. Ces agents, en sus de l'exercice de leur fonction, assurent des fonctions de management de proximité, animent leurs équipes et planifient le temps de travail.

D'une manière générale, la commune attache une importance particulière à la qualité des repas servis. Elle s'enquiert de l'avis des usagers par l'intermédiaire des commissions de restauration scolaire, qui se réunissent tous les deux mois, et de la commission des menus, et elle s'est donné les moyens contractuels de veiller à cette exigence.

¹ M€ : million d'euros.

L'article 6 du cahier des clauses administratives particulières (CCTP) a ainsi prévu les situations pouvant donner lieu à des sanctions pécuniaires du prestataire sans mise en demeure préalable : pénalités pour retard de service, non-respect des grammages, non-respect des menus annoncés, mais aussi pour service de produits contenant des organismes génétiquement modifiés et/ou des graisses végétales hydrogénées et/ou d'additifs prohibés, pour non-exécution, même partielle, des sessions de formation des agents.

Ce même cahier fixe aussi l'obligation d'atteindre le taux de 30 % de produits bio dans les repas livrés, contre 20 % auparavant, et prévoit l'élaboration d'un menu bio une fois toutes les quatre semaines

Par ailleurs, s'il n'existe pas de plan de lutte formalisé contre le gaspillage, diverses actions y contribuent, avec en particulier la mise en place de la pré-inscription obligatoire des rationnaires, qui permet d'ajuster les commandes journalières de repas au plus près des besoins.

Les principales données financières

Sur la base d'un prix unitaire des repas servis aux élèves des classes élémentaires, qui a été revalorisé à compter de juillet 2017, le tarif applicable aux familles est déterminé sur la base d'un taux d'effort déterminé par la commune, puis d'une formule prenant en compte le quotient familial de la famille.

Selon la commune, la fixation de ces modalités de calcul, décidées en juin 2017, consécutivement à la réalisation par un prestataire d'un audit de la restauration collective, visait à simplifier les grilles tarifaires, à rééquilibrer la participation des catégories d'usagers en faveur des classes moyennes, mais également à obtenir une hausse de 2 % des recettes, à nombre de repas identique.

Les dépenses de restauration collective, qui se sont élevées à 4,53 M€ en 2017, ont progressé de 8 % entre 2013 et 2017 et ont représenté en moyenne 11 % des charges de gestion du budget principal. Cette augmentation résulte de la progression sensible des dépenses de restauration au profit de l'enfance, alors que celles-ci ont diminué dans les secteurs de la petite enfance et des aînés.

L'augmentation des dépenses dans le secteur de l'enfance provient d'abord de celle des effectifs dans les écoles maternelles et élémentaires, passés de 3 405 élèves en 2013 à 3 795, en 2016, à laquelle sont venus s'ajouter les effets de la réforme des rythmes scolaires. Dans ces conditions, le nombre de repas servis est passé de 303 559, en 2013, à 350 196, en 2017.

Les recettes de la restauration collective ont progressé pour leur part de 4 % en variation annuelle moyenne. En 2017, avec 1,14 M€, elles assuraient la couverture d'environ 22 % des dépenses liées à la restauration collective. Comme en ce qui concerne les dépenses, les recettes ont progressé dans le secteur de l'enfance et diminué dans les autres secteurs.

La progression des recettes dans le secteur de l'enfance résulte d'abord de l'augmentation du nombre de repas servis, mais aussi, depuis 2016, de la revalorisation du prix des repas et de l'amélioration du taux de recouvrement des factures auprès des usagers.

La commune estime à cet égard avoir mis en place depuis 2014 une politique efficace de lutte contre les impayés, en liaison avec le comptable public, qui passe par l'identification et le suivi des familles en retard de paiement, leur accompagnement social via le centre communal d'action sociale et la maison des solidarités, mais aussi par l'autorisation de poursuite délivrée au comptable et l'éventuelle interdiction d'accès aux prestations municipales facultatives, hors restauration.

La maîtrise des coûts

Le coût brut moyen d'un repas pour l'enfance a d'abord progressé sensiblement de 11,82 € en 2013 à 12,60 € en 2015 pour revenir ensuite à son niveau initial, soit 11,81 € en 2017. Sur ce montant, 7,47 € étaient consacrés aux dépenses de rémunération, dont 3,51 € à celles des agents de surveillance, et 3,58 € revenaient au prestataire.

Le coût net moyen, après prise en compte des recettes, a suivi une trajectoire comparable en s'établissant néanmoins à un niveau de 9,77 € en 2017, inférieur à celui de 10,16 € enregistré en 2013, cette baisse étant due au relèvement des recettes tarifaires. Dans ces conditions, la participation moyenne des familles au coût du service de la restauration est passée de 1,66 € par repas en 2013 à 2,04 € en 2017, soit une hausse de 23 %.

En ce qui concerne les repas pour les aînés, leur coût brut unitaire a nettement baissé, passant de 16,87 € en 2013 à 12,40 € en 2017. La diminution du coût net a été encore plus forte, de 11,24 € en 2013 à 6,10 € en 2017, grâce au relèvement des tarifs.

« La société a le droit de demander compte à tout agent public de son administration »
Article 15 de la Déclaration des Droits de l'Homme et du Citoyen

OBSERVATIONS

1 RAPPEL DE LA PROCEDURE

Le contrôle des comptes et l'examen de la gestion de la commune de Viry-Châtillon ont été ouverts par lettres adressées le 27 mars 2018 à M. Jean-Marie Vilain, maire de la commune, et à Mme Simone Mathieu, maire de 2008 à 2014. Comme indiqué dans ces lettres, cet examen doit donner lieu à deux rapports d'observations distincts.

La chambre régionale des comptes Île-de-France, délibérant en sa 6ème section, a adopté le présent rapport d'observations définitives (Rod), qui traite de la gestion de la restauration collective et qui a été réalisé dans le cadre d'une enquête des juridictions financières. Il a été arrêté au vu du rapport d'observations provisoires, communiqué le 20 décembre 2018 au maire et à son prédécesseur, et de la réponse du maire enregistrée au greffe de la chambre le 15 février 2019.

Ont participé au délibéré qui s'est tenu le 7 mars 2019 et qui a été présidé par M. Geneteaud, président de section, Mme Salmon, première conseillère, M. Preciado-Lanza, premier conseiller, M. Mircher, premier conseiller, Mme Mesnard, conseillère.

Ont été entendus :

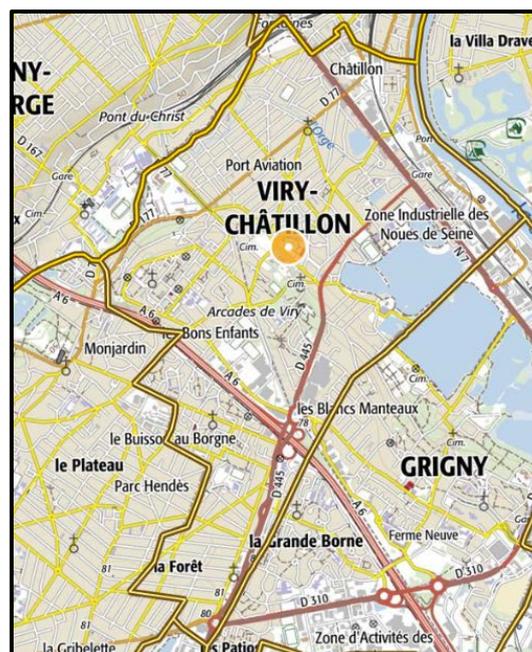
- en son rapport, M. Mircher, premier conseiller,
- en ses conclusions, sans avoir pris part au délibéré, le procureur financier.

Mme Bernier, auxiliaire de greffe, assurait la préparation de la séance de délibéré et tenait les registres et dossiers.

La réponse de la commune au rapport d'observations définitives, qui lui a été adressé par la chambre le 12 avril 2019, a été reçue par la chambre le 13 mai 2019. Cette réponse est jointe en annexe au présent rapport.

2 PRESENTATION GENERALE DE LA COLLECTIVITE

Carte n° 1 : La commune



Source : www.geoportail.gouv.fr

La commune de Viry-Châtillon est située à une vingtaine de kilomètres au sud de Paris. Son territoire, limité au nord-est par la Seine et au nord par l'Orge, est traversé par la route nationale 7 et l'autoroute A 6, ainsi que par la ligne D du RER qui permet de rejoindre le centre de Paris en 35 minutes environ. Le territoire communal est constitué de cinq quartiers : centre-ville, le Plateau, les Coteaux de l'Orge, Port-Aviation et Châtillon.

La commune a connu un accroissement rapide de sa population entre 1954 et 1968, de 10 622 à 27 045 habitants, qui a accompagné la construction des grands ensembles immobiliers de la Haute Borne et des Coteaux de l'Orge. La croissance de la population a ensuite été moins rapide et a même diminué, selon l'institut national de la statistique et des études économiques (Insee), de 32 405 habitants, en 2010, à 31 322 en 2015².

Comme le montrent les principaux critères retracés dans le tableau ci-dessous, s'agissant de la part des ménages fiscaux imposés ou des taux de chômage et de pauvreté, la population présente des signes de fragilité économique et sociale.

Tableau n° 1 : Principales données sociodémographiques

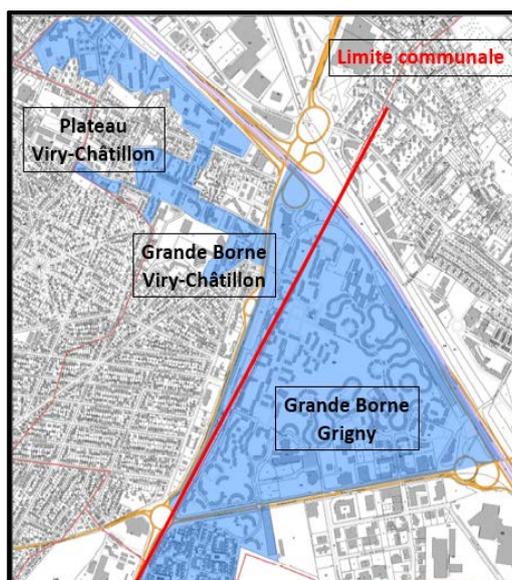
	Viry-Châtillon	Essonne	France métropolitaine
Part de la population âgée de 0 à 14 ans	21,3 %	20,90 %	18,40 %
Part de la population âgée de 15 à 29 ans	19,3 %	19,30 %	17,80 %
Part de la population âgée de plus de 60 ans	12 %	12,60 %	15,50 %
Familles monoparentales	13,1 %	11,10 %	9,50 %
Médiane du revenu disponible par unité de consommation	20 445 €	22 978 €	20 445 €
Part des ménages fiscaux imposés	62,8 %	67,60 %	
Taux de propriétaires	50,3 %	59,80 %	57,60 %
Taux de chômage (1)	14,1 %	11,30 %	14,20 %
Taux de pauvreté (2)	15,6 %	12,90%	

Notes : (1) taux de chômage des 15-64 ans au sens de l'Insee ; (2) part de la population percevant moins de 60 % du revenu médian

Source : Insee – chiffres 2015

La collectivité accueille sur son territoire deux quartiers prioritaires (QP) de la politique de la ville : la Grande Borne, dont la plus grande partie s'étend sur le territoire de la commune voisine de Grigny, et le Plateau, ainsi qu'une zone franche urbaine (ZFU).

Carte n° 2 : Quartiers prioritaires (ex ZUS)



Sources : www.cget.gouv.fr et www.geoportail.gouv.fr

² Les fiches d'analyse des équilibres financiers fondamentaux (AEFF) de la direction départementale des finances publiques (DDFiP) font état d'une population légale de 31 514 habitants au 1^{er} janvier 2016.

Depuis le 1^{er} janvier 2016, la commune fait partie de la Métropole du Grand Paris (MGP), créée par la loi du 27 janvier 2014 de modernisation de l'action publique territoriale et d'affirmation des métropoles (Maptam).

Au sein de cet ensemble, qui compte près de 7,5 millions d'habitants, elle est membre de l'établissement public territorial Grand-Orly Seine Bièvre (T12), qui compte 24 communes et 326 924 habitants.

En ce qui concerne la restauration collective, l'essentiel des repas servis concerne surtout l'enfance, c'est-à-dire les enfants des écoles élémentaires et maternelles, y compris dans le cadre des activités périscolaires et extrascolaires, puis, dans une moindre mesure, la petite enfance, crèches et haltes-garderies, et enfin, les aînés. Les repas destinés aux aînés peuvent être livrés en résidence pour personnes âgées (RPA) ou par portage à domicile.

Tableau n° 2 : Le nombre de repas servis

	2013	2014	2015	2016	2017	2017-2013	Variation annuelle moyenne
Enfance	303 559	306 306	318 119	329 320	350 196	15 %	4 %
Petite enfance	20 090	18 454	15 792	16 794	16 226	-19 %	- 5 %
Aînés	32 173	32 241	30 333	28 661	27 592	-14 %	- 4 %
Total	355 822	357 001	364 244	374 775	394 014	11 %	3 %

Source : commune

D'autres prestations alimentaires sont servies comme des goûters, des cocktails à l'occasion des vœux au personnel et à la population ou encore le repas annuel des aînés. Hormis les goûters, ces prestations, qui font l'objet de marchés de service et de fourniture distincts, ne sont pas prises en compte dans le cadre de l'enquête précitée.

3 LA GESTION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

3.1 L'autorité organisatrice

Pour la commune, autorité organisatrice, le service public de la restauration collective répond à un besoin des usagers, enfants, adultes et personnes âgées, qui permet d'assurer la continuité de leur accueil dans les structures municipales. Elle considère également ce service comme un moyen d'offrir un repas chaud et équilibré aux enfants des familles les plus défavorisées, même en situation d'impayés.

3.2 Le choix du mode de gestion en régie

Par délibération du 20 décembre 2001, la commune a résilié pour des motifs d'intérêt général la convention de délégation de service public (DSP) de restauration scolaire passée avec la société Sodexo.

Depuis juillet 2002, la restauration collective est gérée selon la commune en régie directe, le personnel communal assurant la gestion administrative, la distribution des repas aux rationnaires ainsi que la surveillance lors de la prise des repas. Les repas sont cependant livrés en liaison froide par des prestataires, attributaires des marchés passés par la collectivité, et réchauffés sur place, dans les offices de restauration.

Depuis 2017, la commune est engagée dans la préparation d'un projet de service de la restauration collective destiné à améliorer son efficacité et son efficience. La mise au point de ce projet repose sur la réalisation d'un état des lieux objectif et partagé des offices de restauration et la définition de ratios nombre de rationnaires/ heures de travail des agents par office. L'objectif de cet audit interne est de disposer « d'une photographie précise

du fonctionnement de chaque site de restauration, moyens humains, types de contrat, temps de travail des agents »³.

Selon la commune, si ce projet de service a pour objectif d'optimiser la gestion des ressources humaines dédiées à chaque office de restauration, il porte aussi un enjeu d'amélioration des conditions de travail et de montée en compétence du personnel. Pour la collectivité, la désignation de référentes parmi les agents de restauration, qui participe de ce projet, a ainsi fait preuve de sa pertinence pour assurer la continuité du service public de restauration collective en août 2018, lors de la mise en œuvre du plan canicule.

3.3 Les marchés publics de restauration collective

Depuis 2009, la restauration collective a fait l'objet de trois marchés successifs, conclus en 2009, 2013, et 2017, la commune ayant eu recours, au titre des deux derniers marchés, à une assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO). D'une manière générale, les modalités d'attribution et d'exécution des marchés publics de restauration collective n'appellent pas d'observations.

En ce qui concerne le marché en vigueur, la commune a décidé de constituer un groupement de commande avec l'institut médico-éducatif (IME) Arc-en-Ciel⁴ et le centre communal d'action sociale (CCAS), en vue de réaliser des économies d'échelle⁵.

Après examen du rapport d'analyse des offres, par délibération du 19 juin 2017, le marché, scindé en trois lots, a été attribué dans les conditions suivantes :

- le lot n° 1, qui concerne la commune et l'IME Arc-en-Ciel, a été attribué à une première société pour un montant de 4,56 M€ HT et doit assurer les besoins de la restauration scolaire, des activités périscolaires et extra-scolaires, et ceux de l'IME. Le prix unitaire TTC des repas livrés est compris entre 2,568 €, pour les élèves de classe maternelle, et 3,378 € pour les adultes ;

Tableau n° 3 : Lot n° 1 – prix unitaires en €TTC

Maternelles	Élémentaires	Adultes	Goûters	IME	IME (repas spécifique)
2,568	2,734	3,378	0,679	2,734	3,053

Source : commune, décision du 19 juin 2017

- le lot n° 2 a été passé avec une autre société de restauration pour assurer les besoins de la commune et du centre communal d'action sociale, en ce qui concerne la petite enfance, pour un montant estimé à 0,31 M€ HT. Les prix unitaires sont compris entre 4,526 € et 4,779 €, en fonction de l'âge de l'enfant ;

- Lot n° 2 – prix unitaire en €TTC

Repas B - RPA	Repas C – petite enfance			Goûters
B 1- Structures	C 1	C 2	C 3	
6,741	4,526	4,80	4,779	0,633

Source : commune, décision du 19 juin 2017

- le lot n° 3, également destiné à la commune et au centre communal d'action sociale, a été conclu avec cette même société pour un montant de 1,1 M€ HT et concerne le portage des repas à domicile pour les personnes âgées.

³ Cette démarche s'inscrit dans une démarche plus globale de restructuration de la direction de la vie éducative, entreprise depuis 2014.

⁴ L'IME Arc-en-Ciel de Viry-Châtillon accueille 60 enfants en situation de handicap mental, âgés de 5 à 14 ans, en semi-internat. C'est un établissement géré par l'association L'Éveil, association non reconnue d'utilité publique, qui gère le centre médico-psycho-pédagogique de Viry-Châtillon (CMPP), l'IME, et le service d'éducation spéciale de soins à domicile Les volets bleus à Viry-Châtillon (SESSAD).

⁵ Convention du 10 mars 2017 conclue avec l'IME et le CCAS.

- Lot n° 3 – prix unitaire en €TTC

Repas B 2	Repas spéciaux
10,550	10,550

Source : commune, décision du 19 juin 2017

Selon la commune, en dépit de la hausse du coût des matières premières, l'augmentation du prix des repas a été contenue, en particulier en raison de la tarification différenciée entre les repas des classes maternelles et des classes élémentaires. En revanche, l'incidence financière a été plus marquée pour la petite enfance et les aînés, secteurs où la qualité des prestations offertes par le nouvel opérateur a été améliorée à l'initiative de la commission des menus.

Comme le fait apparaître le tableau ci-dessous, extrait du rapport d'analyse des offres, la négociation avec le prestataire retenu pour le lot n° 1, de loin le plus important sur le plan financier, a permis d'obtenir une diminution non négligeable du coût des prestations.

Tableau n° 4 : Comparaison des tarifs-lot n° 1

		Maternelles	Élémentaires	Adultes
Prix unitaire TTC	Juin 2017 (prix 2016) (a)	2,652	2,652	4,195
	Avant négociation	2,694	2,834	3,505
	Après négociation (b)	2,568	2,734	3,378
	Différence (b-a)	- 0,08	+ 0,08	- 0,82
Montant/an TTC	Jusqu'au 30 juin 2017 (a)	386 150	577 372	165 082
	Avant négociation	392 265	616 996	137 929
	Après négociation (b)	373 918	595 224	132 931
	Différence (b-a)	- 12 231	17 852	- 32 150

Source : rapport d'analyse des offres, décision du 19 juin 2017 et bordereau de prix unitaire

3.4 Le suivi et le pilotage

La commune attache une importance particulière à la qualité des repas servis et s'enquiert de l'avis des usagers par l'intermédiaire des commissions de restauration scolaire, qui se réunissent tous les deux mois, et de la commission des menus.

L'article 6 du cahier des clauses administratives particulières (CCAP) prévoit pour sa part 17 situations pouvant donner lieu à des sanctions pécuniaires sans mise en demeure préalable : pénalités pour retard de service, non-respect des grammages, non-respect des menus annoncés, pour service de produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) et/ou des graisses végétales hydrogénées et/ou d'additifs prohibés, pour non-exécution, même partielle, des sessions de formation des agents, par exemple.

Ces stipulations, qui attestent de l'exigence de la qualité du service rendu, ne sont pas de pure forme puisqu'à la suite de remontées d'insatisfaction émanant de la commission des menus, de conseils d'écoles, d'équipes et d'agents de restauration, des pénalités ont été appliquées au prestataire. Ainsi, en application des articles 6.1 « *pénalités pour retard de service* », 6.10 « *pénalités pour non-respect des horaires de livraison* » et 6.11 « *pénalités pour non-respect des dates limites de consommation* », la commune a arrêté en septembre 2017 un montant de pénalités de 5 511,50 €.

Le titulaire du lot n° 1 a produit pour sa part un rapport d'activités faisant état des difficultés de mise en place de circuits courts d'approvisionnement, destinés à réduire le nombre d'intermédiaires par l'établissement d'une relation directe avec les producteurs, et des améliorations apportées au cours de la période 2017-2018. L'approvisionnement en Île-de-France ne permettant pas de couvrir les besoins en ce sens, il a complété son réseau de producteurs en s'approvisionnant dans d'autres régions, Hauts-de-France, Bretagne, Normandie.

3.5 L'organisation du service

Le chef du service restauration collective, qui dépend hiérarchiquement du directeur de la vie éducative, assure la coordination de l'ensemble des activités, en lien avec les autres services de la direction et avec les prestataires, et encadre six chefs d'équipe restauration. Il assure également le suivi des marchés et le contrôle des factures.

Par ailleurs, il représente la commune dans certaines instances partenariales, participe à la commission des menus et organise des événements ponctuels au profit du personnel et de la population.

En ce qui concerne la restauration à destination des écoles élémentaires, les effectifs prévisionnels de rationnaires sont transmis au prestataire trois semaines avant la prise des repas, puis actualisés chaque matin avant 9h30, afin de permettre à celui-ci d'ajuster les quantités à livrer entre les différents sites de restauration.

À cet égard, l'inscription des enfants est obligatoire avec des préavis de deux jours. Les familles qui n'ont pas procédé à l'inscription préalable acquittent une majoration de 1 €⁶ du prix du repas.

Le contrôle des factures est effectué conjointement par le prestataire et l'agent chargé de la commande publique et de la comptabilité du service. La présence des rationnaires est enregistrée le mois suivant la prise des repas par les agents du pôle administratif, financier et vie scolaire, à partir des relevés mensuels de présence, puis la régie édite les factures et les communique aux parents. S'agissant de la petite enfance et des repas servis aux personnes âgées, la vérification des factures établies par le prestataire est effectuée par le directeur de chaque structure.

S'il n'existe pas de schéma d'organisation du service de restauration en mode dégradé, la continuité du service constitue pour le prestataire une obligation contractuelle. Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) prévoit l'existence d'un stock de secours composé d'un repas de longue conservation pouvant être consommé froid et comprenant hors d'œuvre, plat protidique, fromage et dessert. Un stock équivalent à une journée de repas est ainsi constitué dans chaque site de restauration, afin de faire face aux diverses situations susceptibles de se produire, comme des pannes de four ou de lave-vaisselle, mais aussi des grèves d'agents. En cas de grève des agents de restauration, les lieux de restauration peuvent aussi accueillir les enfants avec des repas fournis par les familles.

3.6 La gestion des ressources humaines (GRH)

Aux termes de la réglementation en vigueur⁷ relative à la durée du travail, les métiers de la restauration peuvent relever de conditions dérogatoires : travail en équipe, modulation importante du cycle de travail, travaux pénibles ou dangereux susceptibles de justifier une réduction de la durée annuelle de travail.

Tel ne semble pas être le cas en l'espèce, puisque la commune, dans une délibération du 15 décembre 2016, a fait état d'une durée annuelle de travail de 1 536,50 heures pour l'ensemble de ses agents, y compris ceux de la restauration, soit une durée de travail sensiblement inférieure à la durée annuelle réglementaire de 1 607 heures.

La commune a indiqué que les emplois permanents étaient occupés majoritairement par des fonctionnaires à temps complet. Les agents de restauration et les référents de site scolaire

⁶ Entretien du 11 juillet avec la directrice générale adjointe de la vie éducative, des sports et des affaires juridiques.

⁷ Article 2 du décret du 12 juillet 2001 pris pour l'application de l'article 7-1 de la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 et relatif à l'aménagement et à la réduction du temps de travail dans la fonction publique territoriale : « L'organe délibérant de la collectivité ou de l'établissement peut, après avis du comité technique compétent, réduire la durée annuelle de travail servant de base au décompte du temps de travail défini au deuxième alinéa de l'article 1er du décret du 25 août 2000 susvisé pour tenir compte de sujétions liées à la nature des missions et à la définition des cycles de travail qui en résultent, et notamment en cas de travail de nuit, de travail le dimanche, de travail en horaires décalés, de travail en équipes, de modulation importante du cycle de travail ou de travaux pénibles ou dangereux. »

travaillent sur des amplitudes différenciées, de 8h30 à 15h30 pour l'enfance, de 8h00 à 15h00 pour les agents des résidences pour personnes âgées, et de 9h00 à 17h00 pour la petite enfance. Une minorité est employée à temps non complet.

En 2017, l'effectif communal affecté à la restauration collective s'élevait à 99 équivalents temps plein (ETP)⁸, dont 94 pour l'enfance. Le faible nombre d'ETP dédié à la petite enfance s'explique par le nombre réduit de structures disposant d'un office de restauration.

Tableau n° 5 : Effectif communal

ETP	2013	2014	2015	2016	2017	Variation annuelle moyenne
Enfance	83	85	90	90	94	3 %
Petite enfance	1,65	2,13	1,83	0,92	0,81	- 16 %
Aînés	11,31	11,2	10,28	8,36	4,18	- 22 %
Total	95,97	99,02	102,14	99,84	99,03	1 %

Source : commune

Les agents de restauration représentent la part la plus importante des dépenses de personnel, avec un montant de 1,58 M€ pour 52 ETP. Pour autant, d'autres agents consacrent une part de leur activité à la restauration collective, comme les agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles (Atsem) et les agents d'animation. De même, des agents d'animation vacataires assurent des tâches de surveillance pour un coût global de 0,5 M€, correspondant à 13,5 ETP.

Tableau n° 6 : Effectif et dépenses de personnel en 2017

Service	Fonction	Statut	Catégorie	ETP	Coût moyen pour 1 ETP (y compris charges patronales)	Part du temps de travail consacré à la restauration	Coût total = ETP x coût moyen (y compris charges patronales)	Coût total proratisé = ETP x part de temps consacré à la restauration collective x coût moyen (y compris charges patronales)
Restauration collective	Directeur restauration collective	Contractuel	A	1	73 033 €	100 %	73 033 €	73 033 €
Restauration collective	Responsable d'office		C	8	34 732 €	100 %	277 856 €	277 856 €
Restauration collective	Agent de restauration	Titulaire Contractuel	C	52,67	30 085 €	100 %	1 584 577 €	1 584 577 €
Restauration collective	Agent de livraison des repas	Titulaire	C	1	50 157 €	100 %	50 157 €	50 157 €
Centres de loisirs	Agent d'animation	Titulaire Contractuel	C	5,91	26 924 €	10 %	159 122 €	15 912 €
Animation de la restauration scolaire	Agent d'animation	Vacataires	C	13,49	37 116 €	100 %	500 705 €	500 705 €
Atsem	Atsem	Titulaire Contractuel	C	10,79	29 258 €	18 %	315 696 €	56 825 €
Restauration collective	Adjoint du responsable de service	Titulaire	B	1	55 399 €	100 %	55 399 €	55 399 €
Animation de la restauration scolaire	Responsable du temps méridien	Titulaire	B	0,18	7 523 €	18 %	1 354 €	243 €
Total				94,04			3 017 899 €	2 614 708 €

Source : commune

La commune a récemment décidé d'affecter neuf agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles sur une nouvelle fonction de responsable de site ou d'Atsem référente. Ces agents, en sus de l'exercice de leur fonction, assurent des fonctions de management

⁸ ETP = effectifs physiques * quotité de travail. Exemple : un agent à temps partiel à 80% d'un temps plein représente 0,8 ETP (1*0,8).

de proximité et bénéficient à ce titre d'une prime de chef d'équipe. Ils animent leurs équipes, planifient le temps de travail, effectuent le suivi des absences.

D'autre part, des formations sont dispensées aux agents du service. Elles portent sur la sécurité incendie, les normes d'hygiène alimentaire, le secourisme et, plus récemment, sur les fonctions d'encadrement exercées par les référents des sites de restauration.

Tableau n° 7 : Formation des agents de restauration

	2013	2014	2015	2016	2017
Agents formés	52	20	13	19	30
Nombre de jours de formation	35	20	15	23	51
Coût (€)	640	877	630	660	580

Source : commune

3.7 Le système d'information (SI)

Le pôle administratif de la direction de la vie éducative utilise un logiciel de facturation commun à la restauration collective, aux activités périscolaires et de loisirs, aux crèches et haltes-garderies.

Le 20 juin 2018, la commune a signé avec la caisse d'allocations familiales (Caf) une convention de service et d'échange de données relative à la tarification sociale. Ainsi, avec le consentement des familles, la Caf peut transmettre à la commune les données nécessaires au calcul de leur participation financière. Un nouveau logiciel devrait également permettre de mettre à jour automatiquement le quotient familial des usagers en vue de faciliter la facturation des prestations.

L'ensemble de ces procédures devrait permettre de faciliter les démarches des familles, de renforcer la fiabilité des données financières et de lutter contre la fraude.

4 LA DEMANDE ET L'OFFRE

4.1 La typologie des usagers

La commune a classifié les usagers et le type de repas associé dans l'annexe A du cahier des clauses techniques particulières (CCTP). Les usagers sont, en sus des enfants et des personnes âgées, les agents du service et le personnel d'encadrement, Atsem et animateurs. La classification des repas est la suivante : repas A pour la restauration scolaire et la restauration des centres de loisirs, repas B1 pour les résidences pour personnes âgées (RPA), B2 pour le portage à domicile et repas C1, C2 et C3 pour la petite enfance, en fonction de l'âge.

Les agents territoriaux bénéficiaient pour leur part de l'existence d'un restaurant municipal. La baisse régulière de la demande a toutefois mis en lumière l'inadéquation de l'offre, du fait de la dispersion des sites de travail et de l'absence de centralité du restaurant. La commune a alors décidé d'accorder aux agents des tickets restaurant, à compter du 1^{er} septembre 2016, ce qui a entraîné la fermeture du restaurant à la fin de cet exercice.

4.2 La demande

Depuis 2013, l'augmentation du nombre de repas servis dans le secteur de l'enfance résulte de la progression du nombre d'élèves (+ 13 %), ainsi que de la mise en œuvre des nouveaux rythmes scolaires, à compter de septembre 2014. La semaine de quatre jours et demi de présence scolaire a entraîné une forte augmentation du nombre d'enfants inscrits à la restauration le mercredi midi.

Tableau n° 8 : Les effectifs scolaires

	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution 2013-2017
Écoles maternelles	1 384	1 430	1 487	1 557	1 616	17 %
Écoles élémentaires	2 021	2 077	2 179	2 238	2 240	11 %
Ensemble des écoles	3 405	3 507	3 666	3 795	3 856	13 %

Source : commune

Tableau n° 9 : Les repas pour l'enfance

	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution
	303 559	306 306	318 119	329 320	350 196	15 %

Source : commune

S'agissant des personnes âgées, la baisse depuis 2013 du nombre des repas portés à domicile, qui représentent l'essentiel des repas, s'expliquerait, selon la commune, par le développement de l'offre privée, y compris les samedi et dimanche, du fait des réductions fiscales dont peuvent bénéficier les personnes âgées imposables.

Tableau n° 10 : Les repas pour les personnes âgées

	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution
Total	32 173	32 241	30 333	28 661	27 592	- 14 %
Dont portage à domicile	20 340	22 182	20 744	20 964	19 224	- 5 %

Source : commune

Le nombre de repas pour la petite enfance a sensiblement diminué, passant de 20 090 en 2013 à 16 226 en 2017. Selon la commune, la diminution du nombre de repas servis serait strictement corrélée à celle du nombre d'enfants accueillis. La commune a également indiqué que le prestataire du marché de restauration pour la petite enfance, lors de la période 2014-2017, livrait des repas dont les grammages étaient nettement supérieurs aux grammages exigés pour de jeunes enfants. Afin de limiter le gaspillage, la commune aurait revu les commandes à la baisse.

Tableau n° 11 : Les repas pour la petite enfance

	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution
	20 090	18 454	15 792	16 794	16 226	- 19 %

Source : commune

4.3 L'accès à la restauration

La restauration collective est accessible dans les sites dédiés que sont les sept écoles élémentaires et les 11 écoles maternelles. Elle est proposée à tous les enfants scolarisés dans la commune.

Les points de distribution, recensés à l'annexe B du CCTP, détaillent pour chaque site le nombre de repas et de goûters, tant pour les enfants que pour les adultes. Le nombre total des prestations annuelles attendues en 2016 s'élevait à 510 718, se décomposant ainsi : 145 607 pour les écoles maternelles, 217 712 pour les écoles primaires, 108 047 pour les goûters, et 39 352 pour les adultes.

Les écoles maternelles bénéficient d'un service à table, tandis que les restaurants scolaires sont équipés de selfs. En raison de l'augmentation de la demande relative à la restauration scolaire, la commune a créé un self supplémentaire en 2015 à l'école Descartes et elle prévoit l'ouverture d'un nouveau self en 2019 à l'école Albert Camus. Elle a par ailleurs instauré un double service pour les écoles maternelles, à l'exception de l'une d'entre elles où cela

n'apparaissait pas nécessaire. La commune a indiqué que la capacité d'accueil était suffisante en crèche et en résidence pour personnes âgées.

4.4 L'offre de service

La diversité des menus fait partie des exigences de la commune, via les cahiers des clauses techniques particulières (CCTP) des marchés passés. Les prestataires préparent à cet égard des programmes alimentaires d'une durée de quatre semaines avec des grammages adaptés selon les âges, conformément aux recommandations du groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEM-RCN⁹).

Le marché en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2017 prévoit ainsi des menus permettant d'apporter les apports nutritionnels journaliers plus variés et élaborés en fonction des saisons. Il prévoit aussi l'offre de plats végétariens, en substitution des produits carnés habituels.

Les menus proposés comprennent cinq composants, hors d'œuvre ou potage, plat protidique, légume ou féculent, fromage ou laitage, dessert, et pain. Les goûters proposent trois composants dits non-industrialisés, fruit frais ou jus de fruit, laitage ou fromage, produit céréalier.

Des menus de substitution à la viande de porc sont également prévus, sans pour autant qu'il y ait de menu spécifique répondant aux convenances religieuses des familles¹⁰.

Enfin, dans le cadre de projets d'accueil individualisés (PAI)¹¹, les sites de restauration peuvent accueillir les enfants dont les familles fournissent un panier repas.

4.5 La lutte contre le gaspillage

La commune ne dispose pas de plan formalisé de lutte contre le gaspillage. Toutefois, elle met en exergue des décisions et actions, tant de sa part que de celle du prestataire, qui ont pour effet de lutter contre le gaspillage alimentaire :

- l'inscription préalable et obligatoire au service de restauration, qui permet de commander au plus près des besoins ;
- les actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire menées en 2014 dans certains restaurants scolaires¹² ;
- l'application de la théorie dite du « *nudge* », aussi appelée théorie du « *coup de pouce* », concept issu des sciences du comportement qui s'appuie sur des suggestions indirectes en vue d'influencer les comportements. Concrètement, les agents de restauration et leurs référents incitent les enfants à adopter des comportements alimentaires qui limitent le gaspillage par l'ordre de présentation des aliments dans le self, l'aménagement de l'espace et la communication spécifique qui leur est destinée ;
- le projet éducatif de territoire (PEDT), en cours de renégociation, dont la lutte contre le gaspillage alimentaire devrait constituer l'un des objectifs ;
- les conditions d'exécution du marché qui organisent le rapprochement des achats et des effectifs, ou encore la sensibilisation des équipes aux quantités et à la diversité des denrées à servir aux enfants.

⁹ Le GEM-RCN élabore des recommandations sur la nutrition afin d'aider les acheteurs publics à élaborer le cahier des charges de leurs contrats de restauration collective. Source : <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>.

¹⁰ Les menus de substitution sont livrés en barquettes individuelles et de couleur différente des autres barquettes du jour.

¹¹ L'établissement d'un projet d'accueil Individualisé (PAI) a été proposé par la circulaire interministérielle n° 2003-135 du 8 septembre 2003 comme cadre de concertation pour organiser l'accueil, dans tous les lieux collectifs, des enfants atteints de troubles de la santé (pathologies, maladies chroniques, allergies).

¹² Ces actions ont été menées dans le cadre du programme local de prévention des déchets de la communauté d'agglomération des Lacs de l'Essonne, au titre de la compétence gestion des déchets.

Pour sa part, le prestataire a institué un protocole de traçabilité anti-gaspillage et anti-coulage, qui permet de suivre les denrées depuis leur livraison dans sa cuisine centrale jusqu'aux réfrigérateurs des offices de restauration.

La commune a cependant indiqué que ces actions n'avaient pas entièrement supprimé le gaspillage et qu'elle prévoyait en 2018 de consentir des dons à l'épicerie sociale, en concertation avec son prestataire.

4.6 La qualité du service et la satisfaction des usagers

Les menus doivent correspondre aux conditions décrites à l'article n° 2.2 du cahier des clauses techniques particulières. Il appartient à la commission des menus, composée du prestataire, d'une diététicienne, de représentants du personnel, d'agents de restauration et d'animation, de représentants des parents d'élèves, et d'élus du conseil municipal des enfants (CME), de s'assurer du respect de ces conditions et d'examiner les dysfonctionnements rencontrés.

L'article n° 6 de ce même cahier prévoit également l'imposition au prestataire de pénalités sans mise en demeure préalable afin de garantir la qualité de service. C'est le cas par exemple en vue d'assurer le respect de la proportion des produits issus de l'agriculture biologique (30 %) et des labels de qualité, ou bien du respect des horaires de livraison aux personnes âgées.

La commune n'a toutefois pas trouvé trace d'enquête de satisfaction, alors que le CCTP stipule à cet égard que le « *candidat peut apporter, à travers l'annexe 14 à l'acte d'engagement, sa contribution à l'atteinte de cet objectif [satisfaction] en présentant des outils de feed-back et de mesure de la « qualité opérationnelle » qu'il peut mettre en place* ». La commune a indiqué sur ce point qu'elle était attentive aux remarques formulées par les familles, relayées en conseil d'école ou en commission trimestrielle des menus, même si ces conseils et commissions ne paraissent pas se réunir avec toute la régularité prévue.

Ainsi, comme il a été dit *supra*, des pénalités ont été appliquées en septembre 2017 pour des retards de service, le non-respect des horaires de livraison et le non-respect des dates limites de consommation (DLC), pour un montant de 5 511 €, et leur imposition au prestataire aurait produit les résultats escomptés.

Au-delà des dysfonctionnements initiaux, le marché passé en 2017, selon la commune, a permis une amélioration effective du service, en particulier sur le plan qualitatif : repas à cinq composants, pain artisanal et local, 30 % de produits issus de l'agriculture biologique dans l'ensemble des menus, fromages au lait cru et pâtisserie maison toutes les deux semaines. En 2017, le principal axe d'amélioration portait sur le respect des circuits courts et la qualité des produits, en plus des 30 % issus de l'agriculture biologique, avec l'incorporation dans les menus de produits frais et locaux. Par ailleurs, le prestataire prend en charge un certain nombre d'animations¹³ afin de rompre la routine du déjeuner scolaire, au rythme d'une animation toutes les trois semaines.

4.7 La sécurité alimentaire

Les menus doivent être établis conformément à la recommandation n° J5-07 du 4 mai 2007 dans sa version d'août 2013 relative à la nutrition (cf. article 2.2 du CCTP)¹⁴. L'article 2.5.1 du CCTP prohibe quant à lui les produits transgéniques.

¹³ Semaine du goût, repas végétarien, repas montagnard, latino, portugais, provençal, mélodie des mets locaux.

¹⁴ Cette recommandation formule les directives suivantes :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes, et de féculents,
- diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés,
- augmenter les apports en fer,
- augmenter les apports calciques.

Lors des réunions de la commission des menus, le prestataire doit notamment fournir les certificats et documents attestant des lieux de production, d'élevage, et des composants des menus. Afin d'être en mesure de vérifier les sources de production des produits, la commune a demandé que lui soient communiquées sous forme dématérialisée, en fin de mois, l'ensemble des factures. Sur simple demande de la commune, le prestataire doit également être en mesure de fournir les fiches de production relatives à telle ou telle prestation.

De même, les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison froide, le transport des repas est assuré par le prestataire et la collectivité se réserve le droit de contrôler le véhicule utilisé à cet effet.

Afin de prévenir les risques sanitaires, les agents disposent depuis 2013 d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS). Les bonnes pratiques d'hygiène sont encadrées par la mise en place de fiches de procédure qui indiquent les contrôles à effectuer à chaque étape du processus de restauration et les fiches qui doivent être systématiquement renseignées, contrôle des produits à l'arrivée, températures des enceintes réfrigérées, températures pour le service à table, températures pour le self. Par ailleurs, les offices de restauration¹⁵ sont nettoyés quotidiennement selon des procédures spécifiques.

Enfin, des formations du personnel au respect des règles « *Hazard Analysis Critical Control Point* » (HACCP)¹⁶, ou « *Analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise* », assurées de 2013 à 2017 par le précédent prestataire du marché de restauration le sont, depuis lors, par un cabinet-conseil. Selon les données communiquées par la commune, deux sessions ont déjà été organisées au bénéfice de 20 agents et une troisième session était prévue en mai 2018.

4.8 La qualité des produits, l'équilibre nutritionnel et la protection de la santé

Dans le CCTP, la collectivité insiste sur l'utilisation de produits de qualité tant sur le plan nutritionnel que diététique. Ces produits sont définis au regard de la fraîcheur, de la variété, de la saison et de la proximité de leur origine. Quant aux produits industrialisés ou à forte teneur en lipides, leur usage est limité¹⁷.

Comme il a été dit, le CCTP fixe l'obligation d'atteindre le taux de 30 % de produits bio et prévoit par ailleurs l'élaboration d'un menu bio une fois toutes les quatre semaines.

Néanmoins, si le CCTP contient des clauses très précises en matière de qualité nutritionnelle, ainsi que de suivi des recommandations du programme national nutrition santé (PPNS), la réalité est parfois quelque peu différente et, dans la pratique, certaines recommandations peuvent faire l'objet d'aménagement, compte tenu des habitudes alimentaires et des demandes des usagers. Ainsi, si le marché en vigueur prévoit l'absence de sel mis à disposition sur les tables, le compte rendu de la commission des menus du 28 novembre 2017 indique qu'« *en remplacement des sachets individuels, des salières seront désormais disponibles aux enfants sous contrôle des animateurs* ».

¹⁵ La commune définit un office de restauration comme la partie technique du restaurant, soit l'espace de réception et de stockage des repas, de réchauffe et de mise en température, de laverie, de rangement des produits sanitaires, des espaces sanitaires et des vestiaires pour les agents.

¹⁶ Cette méthode de travail identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Le processus de restauration est découpé en 12 séquences qui visent à maîtriser les risques biologiques (virus, bactéries), chimiques (pesticides, additifs) et physiques (bois, verre).

¹⁷ Les repas type hachis Parmentier, pâtes bolognaises, carbonara, lasagnes, raviolis, gratins savoyard, sont servis au maximum une fois toutes les deux semaines. Les fromages fondus sont limités à une fois par semaine et les fromages au lait cru à une fois toutes les deux semaines. Les produits à forte teneur en lipides tels que nuggets, cordon bleu, saucisses de Strasbourg doivent être limités.

À l'opposé, les rôties de veau, de porc, de bœuf, et le poisson pané doivent être servis au minimum une fois chaque quatre semaines. Les desserts sont soit des fruits de saison, soit des pâtisseries sous réserve que ce soient des gâteaux maison ou des pâtisseries fraîches aux fruits de préférence ou à la crème une fois toutes les deux semaines. Enfin, le pain doit être artisanal et local.

5 LES RESULTATS

5.1 L'évolution des dépenses et des recettes

5.1.1 La politique tarifaire

Tableau n° 12 : Tarifs unitaires de la restauration (HT)

en €	07/2013	07/2014	07/2015	07/2016	07/2017	05/2018	07/2018
Maternelle	2,5	2,52	2,5070	2,5070	2,43	2,43	2,50
Élémentaire	2,5	2,52	2,5070	2,5070	2,59	2,59	2,67
Adultes	2,5	2,52	2,5070	2,5070	3,2	3,2	3,29

Source : commune

Le prix unitaire des repas servis aux élèves des classes élémentaires, pour s'en tenir à lui, est passé de 2,5 €, en juillet 2013, à 2,59 € en juillet 2017, puis à 2,67 €, en juillet 2018. L'augmentation des prix unitaires des repas, à compter de juillet 2017, peut notamment être mise en relation avec la volonté de la commune d'améliorer leur qualité, par exemple en faisant passer à 30 % la part des produits issus de l'agriculture biologique, contre 20 % auparavant.

S'agissant du tarif acquitté par les familles, il est déterminé sur la base d'un taux d'effort calculé selon une formule prenant en compte un tarif maximum et un tarif minimum par repas et un quotient familial plafond et un quotient familial plancher, dont les montants sont fixés par la commune. Le prix du repas payé par chaque famille est ensuite calculé selon une formule qui applique ce taux d'effort à la somme du tarif minimum et de la différence entre le quotient familial de l'usager et le quotient familial plancher.

Ces modalités de calcul du tarif des repas ont été fixées par délibération du 29 juin 2017 dans les conditions ci-dessous :

- taux d'effort = (tarif maximum – tarif minimum) / (quotient familial plafond – quotient familial plancher) ;
- tarif = tarif minimum + (quotient familial usager – quotient familial plancher) * taux d'effort ;
- quotient familial plancher : 300 - quotient familial plafond : 1 800.

Tableau n° 13 : Tarifs minimum et maximum de la restauration scolaire à la rentrée 2017

en €	Tarif minimum	Tarif maximum	Tarif extérieur
Un repas	1,15	4,74	7,11
Projet d'accueil individualisé (panier repas)	0,61	2,53	3,80
Garde jour de grève	0,58	2,37	3,56

Source : délibération du 29 juin 2017

Selon la commune, la fixation de ces modalités de calcul, consécutivement à la réalisation par un prestataire d'un audit de la restauration collective, en 2016, visait plusieurs objectifs, tels que la simplification des grilles tarifaires, la revalorisation des tarifs planchers et le rééquilibrage de la participation des catégories d'usagers en faveur des classes moyennes. Ces modalités devaient aussi permettre à la majorité des usagers de ne pas avoir à faire face à une variation de leur facture mensuelle supérieure à +/- 2 €. Enfin, elles devaient induire une hausse de 2 % des recettes, à nombre de repas identique.

5.1.2 Les impayés

Les actions entreprises par la commune pour améliorer le recouvrement des créances ne sont pas spécifiques aux repas servis, mais concernent également l'accueil périscolaire, les classes de découverte, les crèches, les haltes garderies et les activités culturelles. Selon la collectivité, au 30 septembre 2015, le montant global de la dette des usagers s'élevait à un peu moins de 0,6 M€ et concernait 9 177 titres de recettes et 1 963 familles.

Un premier travail d'apurement des créances non recouvrables et d'admissions en non-valeur avait au demeurant été engagé en 2013 avec la mise en place d'une première relance des services auprès des usagers. Depuis 2014, la commune estime avoir mis en place une véritable politique de lutte contre les impayés, en liaison avec le comptable public : identification et suivi des familles en situation d'impayés, accompagnement social via le centre communal d'action sociale et la maison des solidarités, mais aussi autorisation de poursuite délivrée au comptable public et éventuelle interdiction d'accès aux prestations municipales facultatives hors restauration, jusqu'à régularisation de la situation.

Concrètement, les familles disposent de trois semaines pour régler leur facture le mois qui suit la consommation des prestations municipales. À l'issue de ce délai, la facture est considérée comme impayée et le comptable public transmet aux familles concernées un titre de recettes les informant des sommes à payer¹⁸. Après un mois, un courrier de relance est envoyé à la famille qui dispose d'un mois supplémentaire pour régler sa dette avant que le comptable enclenche les procédures de recouvrement forcé.

Comme il a été dit, les familles en difficulté de paiement sont contactées par les services et incitées à se rapprocher des services sociaux. Elles peuvent éventuellement bénéficier de délais supplémentaires pour acquitter leur dette.

En vue d'améliorer son taux de recouvrement, la commune a également diversifié les moyens de paiement, espèce, chèque, chèque emploi service universel (Cesu), carte bleue, prélèvement automatique.

Tableau n° 14 : Taux de recouvrement

		2013	2014	2015	2016	2017
Enfance	Titres de recettes	844 549 €	882 004 €	929 943 €	992 537 €	978 076 €
	Participation réelle	502 736 €	509 367 €	505 105 €	633 743 €	714 760 €
	Taux de recouvrement	60 %	58 %	54 %	64 %	73 %
Petite enfance	Titres de recettes	445 371 €	403 622 €	437 808 €	398 413 €	395 986 €
	Participation réelle	298 165 €	306 026 €	337 564 €	315 134 €	251 928 €
	Taux de recouvrement	67 %	76 %	77 %	79 %	64 %
Aînés	Titres de recettes	217 293 €	204 509 €	195 607 €	202 195 €	193 393 €
	Participation réelle	181 122 €	161 376 €	182 074 €	179 049 €	173 677 €
	Taux de recouvrement	83 %	79 %	93 %	89 %	90 %

Source : commune

D'une manière générale, les actions entreprises ont permis d'améliorer le taux de recouvrement, plus particulièrement dans le secteur le plus important sur le plan financier, celui de l'enfance.

La commune a toutefois indiqué que cette amélioration globale pouvait être ralentie par l'arrivée de familles en difficultés dans des hôtels sociaux ou déclarés prioritaires, au titre du droit au logement opposable (Dalo). En juillet 2018, elle a ainsi demandé aux services de l'État à ce que ces familles puissent bénéficier de dispositifs d'accompagnement spécifiques, comme le programme de réussite éducative (PRE), qui ne s'adressent à l'heure actuelle qu'aux seuls habitants du Plateau, quartier prioritaire de la ville (QPV).

¹⁸ La commune ne transmet pas immédiatement au comptable les factures inférieures à 15 € pour faciliter le recouvrement amiable avec les familles.

5.2 La dynamique des dépenses et des recettes

Le périmètre pris en compte pour évaluer les dépenses et les recettes de la restauration collective comprend les dépenses en direction de l'enfance, écoles maternelles et primaires, de la petite enfance, crèches, et des aînés, résidences pour personnes âgées et portage à domicile. En ce qui concerne le secteur de l'enfance, elles concernent les repas servis aux enfants à midi, mais aussi les repas servis en centres de loisirs et les repas des adultes encadrants.

En revanche, comme il a été dit, ce périmètre est exclusif des repas des agents territoriaux. En effet, si 21 031 repas ont été servis à ces agents en 2013, aucun ne l'a été en 2017, avec le déploiement d'un système de tickets restaurant et la fermeture en 2016 du restaurant municipal. Ne sont pas pris en compte non plus les repas particuliers servis à certaines occasions, élections, dons du sang, banquet des aînés, dont le nombre moyen s'est élevé à 816, entre 2013 et 2017.

5.2.1 Les dépenses

Tableau n° 15 : Les dépenses de la restauration collective

	2013	2014	2015	2016	2017	2017 / 2013	Variation annuelle moyenne
Enfance	3 587 129 €	3 849 706 €	4 006 749 €	4 083 534 €	4 137 321 €	15 %	4 %
dont dotations aux amortissements	18 502 €	30 836 €	28 525 €	32 755 €	35 280 €		
Nombre de repas	303 559	306 306	318 119	329 320	350 196		
Petite enfance ¹⁹	74 729 €	91 030 €	59 193 €	60 208 €	61 751 €	-17 %	- 5 %
dont dotations aux amortissements	3 493	3 656	3 512	2 997	2 998		
Nombre de repas	20 090	18 454	15 792	16 794	16 226		
Aînés	542 492 €	575 176 €	508 393 €	428 192 €	340 785 €	- 37 %	- 11 %
Nombre de repas	32 173	32 241	30 333	28 661	27 592		
Total	4 204 350 €	4 515 912 €	4 574 335 €	4 571 934 €	4 539 857 €	8 %	2 %
Charges de gestion du budget principal	37 972 155 €	37 636 899 €	37 403 553 €	42 716 921 €	43 261 665 €	14 %	3 %
Dépenses de restauration / charges de gestion	11 %	12 %	12 %	11 %	10 %		

Source : commune – Anafi, outil financier des juridictions financières - retraitement de la chambre

Les dépenses de restauration collective ont progressé de 8 % entre 2013 et 2017 et de 2 % en variation annuelle moyenne, et ont représenté en moyenne 11 % des charges de gestion du budget principal. Cette augmentation résulte de la progression sensible des dépenses de restauration au profit de l'enfance, alors que celles-ci ont diminué dans les secteurs de la petite enfance et des aînés.

L'augmentation des dépenses dans le secteur de l'enfance provient d'abord de celle des effectifs dans les écoles maternelles et élémentaires, passés de 3 405 élèves, en 2013, à 3 795, en 2016, à laquelle sont venus s'ajouter les effets de la réforme des rythmes scolaires. Dans ces conditions, le nombre de repas servis est passé de 303 559 en 2013 à 350 196 en 2017.

5.2.2 La structure des dépenses

En 2017, 86 % des dépenses de la restauration collective proviennent du secteur de l'enfance : 4,13 M€ sur un total de 4,77 M€.

Les dépenses comprennent le coût du repas, mais aussi les dépenses de personnel, agents de restauration, Atsem, agents d'animation, et les dotations aux amortissements.

¹⁹ Les dépenses relatives à la petite enfance comprennent les repas du midi et les goûters.

En 2017, dans le secteur de l'enfance, les dépenses de personnel représentaient 63 % de la dépense totale, dont 30 % au titre de la surveillance²⁰, et elles ont progressé de 3 % en variation annuelle moyenne. Le deuxième poste est celui des contrats de prestation, qui a augmenté de 4 % en variation annuelle moyenne et qui s'élevait à 1,21 M€. Les dotations aux amortissements demeurent limitées car la commune ne dispose pas d'outil de production, le service de la restauration s'effectuant en liaison froide²¹.

Tableau n° 16 : Structure des dépenses dans le secteur de l'enfance

	2013	2014	2015	2016	2017	Structure 2017	Variation annuelle moyenne
Dépenses de personnel (cuisine et entretien) (comptes 641 et 645)	1 707 512 €	1 799 575 €	1 899 762 €	1 912 091 €	2 042 377 €		5 %
Dépenses de surveillance (compte 641 et 645)	928 688 €	1 034 283 €	1 043 655 €	1 092 625 €	975 523 €		1 %
Dépenses de personnel (proratisation) ²²	2 284 004 €	2 455 255 €	2 550 177 €	2 603 286 €	2 614 709 €	63,2 %	3 %
Dépenses de fournitures et petits équipements (compte 606)	9 921 €	12 597 €	10 351 €	11 131 €	10 483 €	0,3 %	1 %
Dépenses de fluides et d'entretien (compte 606)	97 697 €	103 894 €	103 427 €	107 566 €	112 870 €	2,7 %	4 %
Achats alimentaires (ou de repas) (comptes 602, 606 et 611)	42 219 €	40 271 €	32 535 €	33 547 €	30 303 €	0,7 %	-8 %
Contrats de prestations de service (compte 611)	1 052 727 €	1 107 660 €	1 168 973 €	1 196 184 €	1 218 653 €	29,5 %	4 %
Dotations aux amortissements	18 502 €	30 836 €	28 525 €	32 755 €	35 280 €	0,9 %	18 %
Autres dépenses	82 059 €	99 193 €	112 761 €	99 066 €	115 024 €	2,8 %	9 %
Dépenses totales rattachées au service de restauration collective (Enfance)	3 587 129 €	3 849 706 €	4 006 749 €	4 083 534 €	4 137 321 €		

Source : commune - retraitement de la chambre

5.2.3 Les dépenses de personnel

Tableau n° 17 : Les dépenses de personnel

	2013	2014	2015	2016	2017	2017/2013	Variation annuelle moyenne
Enfance (cuisine et entretien) (a)	1 707 512 €	1 799 575 €	1 899 762 €	1 912 091 €	2 042 377 €	20 %	5 %
Enfance (surveillance) (b)	928 688 €	1 034 283 €	1 043 655 €	1 092 625 €	975 523 €	5 %	1 %
Enfance (total) (a+b)	2 636 200 €	2 833 858 €	2 943 417 €	3 004 716 €	3 017 900 €	14 %	3 %
Enfance (proratisation)	2 284 004 €	2 455 255 €	2 550 177 €	2 603 286 €	2 614 709 €	14 %	3 %
Petite enfance (proratisation)	31 841 €	43 094 €	24 213 €	21 707 €	21 862 €	- 31 %	- 9 %
Aînés	343 499 €	372 929 €	322 492 €	244 750 €	123 574 €	- 64 %	- 23 %
Total	2 659 344 €	2 871 278 €	2 896 882 €	2 869 744 €	2 760 145 €	4 %	1 %
Dépenses totales restauration	4 204 350 €	4 515 912 €	4 574 335 €	4 571 934 €	4 539 857 €		
Charges de personnel (BP)	26 131 860 €	26 304 797 €	25 978 286 €	25 684 254 €	25 648 927 €	- 2 %	- 0,5 %
Charges de gestion (BP)	37 972 155 €	37 636 899 €	37 403 553 €	42 716 921 €	43 261 665 €	14 %	3 %
Dépenses de personnel / dépenses totales restauration collective	63 %	64 %	63 %	63 %	61 %		
Dépenses de personnel / dépenses de personnel (BP)	10 %	11 %	11 %	11 %	11 %		
Dépenses de personnel / charges de gestion	7 %	8 %	8 %	7 %	6 %		

Source : commune - retraitement de la chambre

²⁰ En 2017, 975 523 € représente 47 % de 2 042 377 soit 30 % de la dépense (47 % * 63 %).

²¹ L'inventaire communal comprend surtout des équipements de réfrigération, de chauffage et de lavage.

²² En liaison avec la commune, les dépenses de personnel de l'enfance et de la petite enfance ont été proratisées, respectivement d'un coefficient de 0,86 et de 0,81, afin de tenir compte de la situation des agents ne travaillant pas à temps plein pour la restauration, en particulier les Atsem et les agents d'animation.

Toujours en 2017, le montant des charges de personnel de la restauration collective s'élevait à 2,76 M€ et représentait 58 % du total des dépenses de la restauration collective. Elles ont progressé de 1 % en variation annuelle moyenne, de 2013 à 2017, alors que les charges de personnel du budget principal ont diminué de 0,5 %, et elles constituaient respectivement 11 % et 6 % des dépenses du personnel et des charges de gestion du budget principal.

Comme il a été dit, la grande majorité des agents est dédiée à la restauration collective au profit de l'enfance, avec 94 équivalents temps plein (ETP), dont un agent de direction de catégorie A et 52 agents de restauration de catégorie C, épaulés au moment des repas par des agents d'animation et des agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles.

5.2.4 Les recettes

Tableau n° 18 : Les recettes de la restauration collective

	2013	2014	2015	2016	2017	2017/2013	Variation annuelle moyenne
Enfance (Titres de recettes)	844 549 €	882 004 €	929 943 €	992 537 €	978 076 €	16 %	4 %
Enfance (Participation réelle)	502 736 €	509 367 €	505 105 €	633 743 €	714 760 €	42 %	9 %
Enfance (Taux de recouvrement)	60 %	58 %	54 %	64 %	73 %	23 %	5 %
Nombre de repas	303 559	306 306	318 119	329 320	350 196		
Petite enfance (Titres de recettes)	445 371 €	403 622 €	437 808 €	398 413 €	395 986 €	- 11 %	- 3 %
Petite enfance (participation réelle)	298 165 €	306 026 €	337 564 €	315 134 €	251 928 €	- 16 %	- 4 %
dont participation au repas du midi ²³	24 599 €	25 247 €	27 849 €	25 999 €	20 784 €		
Petite enfance (Taux de recouvrement)	67 %	76 %	77 %	79 %	64 %	- 5 %	- 1 %
Nombre de repas (midi et goûters)	20 090	18 454	15 792	16 794	16 226	- 19 %	- 5 %
dont nombre de repas du midi	8 011	7 729	6 159	7 280	7 272		
Aînés (titres de recettes)	217 293 €	204 509 €	195 607 €	202 195 €	193 393 €	- 11 %	- 3 %
Aînés (participation réelle)	181 122 €	161 376 €	182 074 €	179 049 €	173 677 €	- 4 %	- 1 %
Aînés (taux de recouvrement)	83 %	79 %	93 %	89 %	90 %	8 %	2 %
Nombre de repas	32 173	32 241	30 333	28 661	27 592		
Total	982 023 €	976 769 €	1 024 743 €	1 127 926 €	1 140 365 €	16 %	4 %
Produits de gestion (BP)	40 598 518	40 520 426	40 312 424	45 594 116	45 877 751	13 %	3 %
En %	2 %	2 %	3 %	2 %	2 %		

Source : commune - retraitement de la chambre

Les recettes ont progressé de 4 % en variation annuelle moyenne. En 2017, avec un total de 1,14 M€, elles représentaient 2 % du montant des produits de gestion et assuraient la couverture de 24 % des dépenses liées à la restauration collective, 4,77 M€.

5.3 Le coût d'un repas

Le coût brut d'un repas pour l'enfance est demeuré relativement stable avec un montant de 11,81 €, en 2017, contre 11,82 €, en 2013. Le coût net est pour sa part passé de 10,16 € à 9,77 € au cours de la même période.

²³ Selon la commune, le temps d'accueil moyen des enfants accueillis régulièrement est de 8h10, lequel a été arrondi à 8 heures. Le temps du déjeuner est de 30 à 45 minutes, soit une durée moyenne de 40 minutes. Donc la participation des familles réellement consacrée au repas du midi est : recettes* (0,66/8).

Tableau n° 19 : Le coût d'un repas enfance

	2013	2014	2015	2016	2017
Enfance -dépenses	3 587 129 €	3 849 706 €	4 006 749 €	4 083 534 €	4 137 321 €
dont dotations aux amortissements	18 502 €	30 836 €	28 525 €	32 755 €	35 280 €
Nombre de repas (B)	303 559	306 306	318 119	329 320	350 196
Coût brut	11,82 €	12,57 €	12,60 €	12,40 €	11,81 €
Enfance -recettes (C)	502 736 €	509 367 €	505 105 €	633 743 €	714 760 €
Dépenses - recettes (a-b)=A	3 436 589	3 718 942	3 894 884	3 851 220	3 825 753
Coût net (A/B)	10,16 €	10,91 €	11,01 €	10,48 €	9,77 €

Source : commune – retraitement de la chambre

Le coût brut moyen d'un repas, ventilé sur les différents postes de dépenses, fait apparaître que sur un montant total de 11,81 €, 7,47 € correspondent aux charges de personnel, dont 3,51 € pour la surveillance, et que 3,48 € reviennent au titulaire du marché de prestations.

Tableau n° 20 : Ventilation du coût du repas pas poste de dépense (2017)

Postes de dépenses	en %	en €
Dépenses de personnel	63 %	7,47 €
dont dépenses de surveillance	30 %	3,51 €
Dépenses de fournitures et petits équipements (compte 606)	0,3 %	0,03 €
Dépenses de fluides et d'entretien (compte 606)	3 %	0,32 €
Achats alimentaires (ou de repas) (comptes 602, 606 et 611)	1 %	0,09 €
Contrats de prestations de service (compte 611)	29 %	3,48 €
Dotations aux amortissements	1 %	0,10 €
Autres dépenses	3 %	0,33 €
TOTAL		11,81 €

Source : commune – retraitement de la chambre

La baisse du coût net des repas, qui résulte de la hausse des recettes, peut être mise en relation, depuis 2016 surtout, avec la revalorisation du prix des repas et avec l'amélioration précitée du taux de recouvrement des factures délivrées aux usagers et, dans une moindre mesure, avec l'application de majorations financières aux familles n'ayant pas respecté la pré-inscription obligatoire. De ce fait, la participation moyenne des familles au coût du service est passée de 1,66 €, en 2013, à 2,04 €, en 2017.

Tableau n° 21 : Répartition du coût d'un repas

	2013	2014	2015	2016	2017
Coût brut (a)	11,82 €	12,57 €	12,60 €	12,40 €	11,81 €
Commune (coût net) (b)	10,16 €	10,91 €	11,01 €	10,48 €	9,77 €
Usagers (a-b)	1,66 €	1,66 €	1,59 €	1,92 €	2,04 €

Source : commune – retraitement de la chambre

En ce qui concerne la petite enfance, les participations des familles excèdent largement les dépenses de la restauration collective. En effet, elles comprennent également les frais de garde de l'enfant dans les crèches collectives et les centres multi-accueil, lesquels n'ont pu être isolés des dépenses relatives aux repas. En liaison avec la commune, la chambre a évalué le temps moyen consacré au repas du midi pour essayer de déterminer la participation des parents correspondant à la seule restauration²⁴. Dans ces conditions, le coût brut moyen d'un repas pour la petite enfance s'élevait à 8,16 € en 2017 et le coût net à 5,30 €.

²⁴ D'après la commune, le temps d'accueil moyen des enfants accueillis régulièrement est de 8h10 lequel a été arrondi à 8 heures. Le temps du déjeuner est de 30 à 45 minutes soit une durée moyenne de 40 minutes. Donc la participation des familles consacrée au repas du midi est : recettes * (0,66/8).

Tableau n° 22 : Le coût d'un repas pour la petite enfance

	2013	2014	2015	2016	2017
Petite enfance- dépenses	74 729 €	91 030 €	59 193 €	60 208 €	61 751 €
dont dotations aux amortissements	3 493 €	3 656 €	3 512 €	2 997 €	2 998 €
Total des dépenses	78 222 €	94 686 €	62 705 €	63 205 €	64 749 €
Total dépense hors goûters (a)	67 724 €	84 810 €	53 606 €	54 690 €	56 334 €
Nombre de repas (B)	20 090	18 454	15 792	16 794	16 226
Nombre de repas hors goûters (b)	8 011	7 729	6 159	7 280	7 272
Coût brut	8,89 €	11,45 €	9,27 €	7,92 €	8,16 €
Petite enfance- recettes	298 165 €	306 026 €	337 564 €	315 134 €	251 928 €
Participations réellement consacrées au repas (calcul de la chambre) (b)	24 599 €	25 247 €	27 849 €	25 999 €	20 784 €
Dépenses - recettes (a-b)=A	46 618	63 218	29 269	31 688	38 548
Coût net (A/B)	5,82 €	8,18 €	4,75 €	4,35 €	5,30 €

Source : commune - retraitement de la chambre

S'agissant des repas servis ou livrés aux aînés, le coût brut, comme le coût net, ont nettement diminué au cours de la période, avec une diminution des dépenses supérieure à celle des recettes, en raison de la hausse des tarifs décidée en 2015 et 2016. Dans ces conditions, le coût net moyen du repas s'établissait à 6,10 € en 2017.

Tableau n° 23 : Le coût d'un repas pour les aînés

	2013	2014	2015	2016	2017
Aînés- dépenses	542 492 €	575 176 €	508 393 €	428 192 €	340 785 €
Dotations aux amortissements	307 €	307 €	442 €	1887 €	1332 €
Total des dépenses (a)	542 799 €	575 483 €	508 835 €	430 079 €	342 117 €
Nombre de repas (B)	32 173	32 241	30 333	28 661	27 592
Coût brut	16,87 €	17,85 €	16,77 €	15,01 €	12,40 €
Aînés- recettes	181 122 €	161 376 €	182 074 €	179 049 €	173 677 €
Dépenses - recettes (a-b)=A	577 255	666 939	571 059	477 825	397 162
Coût net (A/B)	11,24 €	12,84 €	10,77 €	8,76 €	6,10 €

Source : commune – retraitement de la chambre

ANNEXE

Glossaire des sigles

Atsem	Agent territorial spécialisé des écoles maternelles
Caf	Caisse d'allocations familiales
CCAP	Cahier des clauses administratives particulières
CCAS	Centre communal d'action sociale
CCTP	Cahier des clauses techniques particulières
DALO	Droit au logement opposable
DGA	Directrice générale adjointe
DLC	Date limite de consommation
EPT	Établissement public territorial
ETP	Équivalent temps plein
GRH	Gestion des ressources humaines
HT	Hors taxe
IME	Institut médico-éducatif
QF	Quotient familial
RPA	Résidences pour personnes âgées

REPONSE DU MAIRE

DE VIRY-CHATILLON (*)

(*) Cette réponse jointe au rapport engage la seule responsabilité de son auteur, conformément aux dispositions de l'article L.243-5 du Code des juridictions financières.



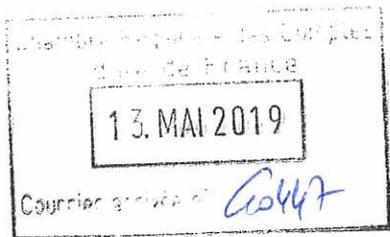
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Département de l'Essonne

Chef-lieu de Canton

Viry-Chatillon, le 10 mai 2019

Jean-Marie VILAIN
Maire de Viry-Chatillon



A

Chambre Régionale des Comptes
Monsieur le Président
6 Cours des roches
NOISIEL BP 187
77315 MARNE LA VALLEE CEDEX

Direction Générale des Services
JMV/LD/CP/2019

Objet : Réponse aux observations définitives relative au contrôle des comptes et de la gestion de la commune de Viry-Chatillon, dans le cadre d'une enquête sur la restauration collective

Monsieur le Président,

En réponse à votre rapport d'observations définitives en date du 12 avril 2019, je souhaite vous apporter quelques éléments d'éclairage. Pour la clarté de mon propos, je vais me référer aux paragraphes de votre rapport et préciser mes observations qui sont vraiment marginales :

Sur la synthèse introductive « la maîtrise des coûts »

La dernière phrase indique : « *En ce qui concerne le repas pour les aînés.....La diminution du coût net à été encore plus forte passant de 11,24 € en 2013 à 6,10 € en 2017, grâce au relèvement des tarifs.* »

Cette dernière mention est erronée.

Si le coût net à, il est vrai, fortement diminué, cela s'explique par la réorganisation du service du portage des repas dont les prestations étaient assurées jusqu'en 2016 par du personnel municipal. Depuis 2017, la livraison est assurée par le prestataire lui même.

Cette réorganisation a été sans impact sur le prix proposé aux usagers. Ce dernier a connu une augmentation de 2 % / an conformément à la hausse appliquée à l'ensemble des tarifs municipaux.

La baisse du coût net est ainsi lié à une baisse des dépenses et non à un relèvement des tarifs.

Hôtel de Ville

Place de la République • BP 43
91178 Viry-Chatillon cedex
Téléphone : 01 69 12 62 12
Télécopie : 01 69 24 12 22



: www.viry-chatillon.fr

Nous préconisons de remplacer « *grâce à un relèvement des tarifs* » par « grâce à l'optimisation du service réalisé sur la période ».

Sur la synthèse et sur le §3.5 (Sous le tableau n°6) :

La Ville a bien mis en place des ATSEM référentes qui assurent des missions d'encadrement de proximité. Elle a sur le même modèle mis en place des référentes en restauration qui assurent les fonctions de management de proximité et bénéficient à ce titre d'une prime de chef d'équipe. Elles animent leurs équipes, planifient le temps de travail, effectuent le suivi des absences comme il est justement inscrit dans le rapport.

Nous préconisons donc de changer ATSEM référentes par Agents de Restauration Référentes.

Dans le chapitre 4.2 (sous le tableau n°10) page 13 :

Les observations de la Chambre sont conformes aux réponses apportées dans le questionnaire N°1 mais doivent être complétées des éléments apportés ultérieurement au questionnaire n°4 (Q4.1).

En effet, la commune indique que « *Le nombre de repas servis suit donc le nombre des enfants accueillis mais pour ce qui est de la petite enfance, ne suit pas le nombre de repas commandés. Le nombre de repas est donc à décorrélérer du montant des sommes engagées sur ce lot et du nombre d'enfants accueillis.* »

Par ailleurs, l'explication de la baisse du nombre de repas (non du nombre d'enfants) servis peut être complétée de l'explication suivante : depuis 2014, la Commune a unifié à l'ensemble des EAJE, la fermeture des structures 3 semaines au mois d'août ainsi qu'une semaine entre Noël et le jour de l'an. Cette organisation a réduit, de fait, le temps d'accueil des enfants et donc le nombre de repas servis.

Enfin dans une moindre mesure, l'évaluation des politiques publiques menée par l'équipe municipale actuelle a fait ressortir un désintérêt grandissant pour l'accueil occasionnel (concerne les goûters).

En effet ce type d'accueil ne répond plus aux besoins des Castelvirois, c'est pourquoi depuis 2016, la commune s'attache à inverser cette tendance et proposer davantage de places d'accueil régulier.

Ainsi, l'ensemble de ces éléments permettent d'expliquer la diminution du nombre de repas servis (et commandés) sans que cela ne soit directement corrélé au nombre d'enfant accueillis, qui lui est resté relativement stable depuis 2010 (-2,2 % des heures de présence).

En d'autres termes, le nombre de repas servis est en diminution du fait de certaines mesures d'organisation mise en œuvre et de raison conjoncturelle mais le nombre d'enfants accueilli au sein des structures petite enfance de la ville est resté stable.

Sur le §4.3 :

La phrase « *La restauration collective est accessible dans les sites dédiés que sont les sept écoles élémentaires et les onze écoles maternelles* » doit être complétée par « ainsi que l'école primaire » comme cela était indiqué dans le rapport provisoire ; l'école primaire regroupant une école maternelle et élémentaire en plus.

Sur le chapitre 5.3 (sous le tableau 22) page 23 relatif au coût du repas des Aînés, de la même façon qu'évoqué précédemment, la hausse des tarifs décidée en 2015 et 2016 qui est stipulée au rapport ne semble pas être la raison la baisse du coût net.

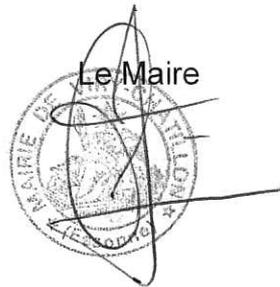
Après vérification des délibérations transmises sur la tarification de ce service, nous ne détectons aucune augmentation de tarifs (taux d'effort) entre 2014 et 2015, et une augmentation inférieure à 2 % pour l'année 2016.

Serait il envisageable d'obtenir un complément d'information sur ce point afin de définir en commun la réponse la plus appropriée ?

Mes services se tiennent bien évidemment à votre entière disposition pour tout éclairage complémentaire,

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Le Maire





« La société a le droit de demander compte
à tout agent public de son administration »
Article 15 de la Déclaration des Droits de l'Homme et du Citoyen

L'intégralité de ce rapport d'observations définitives
est disponible sur le site internet
de la chambre régionale des comptes Île-de-France :
www.ccomptes.fr/fr/crc-ile-de-france

Chambre régionale des comptes Île-de-France

6, Cours des Roches

BP 187 NOISIEL

77315 MARNE-LA-VALLÉE CEDEX 2

Tél. : 01 64 80 88 88

www.ccomptes.fr/fr/crc-ile-de-france