

**Restauration collective - Projet d'étude commune Ville/CCAS - Lancement d'un appel d'offres**

**M. LE MAIRE, Rapporteur :** L'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 qui fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social élaborant des plats cuisinés à l'avance, traduit un changement d'état d'esprit dans la réglementation française sur l'hygiène alimentaire. Ce texte, issu de la transcription en droit français de la directive européenne hygiène 93/43, dont le but est d'harmoniser les dispositions réglementaires, dans ce domaine, de tous les pays de l'Union Européenne, compile toutes les prescriptions concernant la restauration dite sociale.

Ces nouvelles dispositions, en matière d'hygiène et de qualité, obligent les collectivités territoriales et les établissements publics à mettre leurs unités de production de repas et les restaurants satellites qui en dépendent en conformité avec les textes d'ici le 29 septembre 2000 et à programmer toute une série d'auto-contrôles structurels et fonctionnels réguliers afin de vérifier la conformité des installations et le fonctionnement des établissements aux dispositions du présent arrêté - méthode appelée HACCP - (Analyse des Risques Points Critiques pour leur Maîtrise). La mise en application de ce système de prévention a pour but de maîtriser et de garantir l'hygiène et la sécurité des aliments en identifiant le ou les dangers potentiels dans une production alimentaire, à tous les stades de son élaboration, de sa distribution et de son service.

Une réflexion doit être engagée le plus tôt possible afin de mesurer l'impact tant matériel que financier des restructurations à envisager au niveau des unités de production et des lieux de consommation.

Aussi, il est proposé au Conseil Municipal de lancer un appel d'offres afin de retenir un cabinet chargé de procéder à une étude complète sur l'avenir de la restauration collective de la Ville et du CCAS.

Cette étude, dont le coût prévisionnel est évalué à 300 000 F qui seront financés à égal montant par la Ville et le CCAS, devra déboucher sur des propositions susceptibles de servir d'éléments d'aide à la décision à la prochaine équipe municipale élue en 2001.

Les travaux du cabinet retenu devront porter sur l'ensemble de la chaîne de restauration et non pas sur la seule fabrication. La viabilité économique d'un système de restauration ne repose en effet pas seulement sur son outil de production mais aussi sur sa capacité d'approvisionnement, la répartition et le nombre de ses lieux de consommation, ses moyens de transport, etc. Il conviendra donc d'estimer les coûts de fonctionnement induits par chacune des solutions proposées.

Ces travaux de réflexion devront aussi consister en une étude de marché afin de voir quelles sont les perspectives de développement de ces services compte tenu des contraintes réglementaires existantes, notamment en matière de concurrence. Dans ce cadre, cette étude de marché devra concerner les besoins susceptibles d'apparaître dans les autres communes du district. Elle tiendra compte également d'une éventuelle prise en charge de la restauration du personnel municipal.

Cette étude devra déboucher sur différents scénarii intégrant ou non les moyens actuellement existants et ouverts tant sur une production centralisée que sur une production éclatée.

L'enveloppe financière prévisionnelle de cette opération a été fixée à 300 000 F.

Le Conseil Municipal est invité à :

- accepter le principe de l'étude et à lancer en conséquence la procédure d'appel d'offres. Les crédits nécessaires seront prélevés sur l'imputation budgétaire 90.251/2031. 502.21100 abondée par un transfert de 150 000 F des dépenses imprévues (918/918)

- inscrire en recettes sur l'imputation 90.251.1326.00502.21100 la participation de 150 000 F attendue du CCAS et la réaffecter en dépenses à l'imputation 90.251/2031. 502.21100 en décisions modificatives, au budget de l'exercice courant.

**«Mme TETU :** C'est un domaine qui est effectivement de plus en plus sensible et nous sommes soumis à une surveillance qui est bien sûr nécessaire. Donc, conjointement avec le CCAS qui a aussi un service de restauration, nous avons souhaité lancer une étude qui permettra, en relation avec les services de la ville qui vont continuer bien sûr à travailler, d'affiner nos possibilités et de les améliorer.

**M. LE MAIRE :** Et peut-être même d'envisager au-delà de la ville.

**Mme TETU :** Nous pourrions étendre éventuellement dans le cadre de la communauté d'agglomération.

**M. LE MAIRE :** Très bien. Donc, c'est une étude complète sur la restauration collective de la Ville et du CCAS.

**M. BONNET :** C'est encore une nouvelle étude, cela en fait beaucoup, on l'a déjà dit. Moi je suis un peu surpris de voir qu'on fait référence à un arrêté ministériel pour septembre 1997 qui demande une mise en conformité en septembre 2000. Or on lance un appel d'offres pour un projet d'études pour mettre en conformité en septembre 2000 ? Ça me paraît un peu tardif.

**M. LE MAIRE :** Vous pouvez faire ça sans une étude, vous, Monsieur BONNET ? Vous êtes capable de revoir toute la restauration collective sans qu'un bureau d'études spécialisé vous dise ce qu'il faut faire, comment il le faut le faire, etc. Alors là, vous êtes plus malin que les autres, moi je veux bien qu'on ne fasse pas des études pour ceci ou pour cela, mais là ça me paraît vraiment indispensable.

**Mme TETU :** Il y a effectivement la date butoir de 2000 sur laquelle nous sommes en pourparler avec les organismes qui nous surveillent et là il n'y aura pas de problème mais nous anticipons pour lancer au mieux les prochains travaux de restructuration.

**M. NUNINGER :** Juste un mot par rapport à la question qui vient d'être posée. La méthode appelée HACCP est une démarche très coûteuse et très difficile à mettre en oeuvre et l'on est obligé d'avoir le concours de spécialistes, de cuisinistes, de responsables de l'hygiène, c'est très très compliqué, très très coûteux et cela ne peut pas se faire du jour au lendemain par un simple diagnostic d'utilisateurs.

**M. GIRARD :** Il faut savoir que la restauration collective sur l'ensemble de la Ville de Besançon comprend la restauration dans les crèches, dans les logements-foyers -il y en a 6- les repas à domicile qui sont fabriqués à la cuisine centrale de Thise, la restauration scolaire dans toutes les écoles de la Ville de Besançon ; c'est pour cela qu'on a besoin de quelqu'un qui nous aide à faire cette étude car ce dossier est très complexe.

**M. LE MAIRE :** Il disait cela pour dire quelque chose.

**M. BONNET :** Je suis conseiller municipal, j'étudie des dossiers, je pose des questions pour avoir des réponses. J'ai eu des réponses, j'en suis satisfait, Monsieur le Maire. Par contre j'ai entendu une remarque qui ne mérite même pas qu'on y réponde, d'un élu qui devient complètement déliquéscent.

**M. LE MAIRE :** De qui voulez-vous parler ? Précisez...

**M. RENOUD-GRAPPIN :** Je crois que personne n'a véritablement compris la question qui portait sur le fait que l'arrêté ministériel date de 1997, qu'on est en juillet 2000 et que c'est seulement maintenant qu'on lance une étude pour une mise en conformité au 29 septembre 2000. Donc on s'étonnait que ce soit fait de façon tardive. Le reste, ce n'est pas le problème.

**M. LE MAIRE :** Je crois que Danièle TETU a répondu à cette question-là.

**M. RENOUD-GRAPPIN :** Entre autres, mais les autres a priori...

**M. LE MAIRE :** J'ai répondu sur la première réaction de M. BONNET qui disait : encore une étude de plus».

Après en avoir délibéré et sur avis favorables des Commissions Enseignement et Budget, le Conseil Municipal en décide ainsi à l'unanimité.

*Récépissé préfectoral du 10 juillet 2000.*