

## COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS DEPARTEMENTAUX

Réunion du 5 juin 2018

Fonction	Nom	Présent(e)	Excusé(e)
<b>Président</b>	Etienne BURGER	X	
<b>Titulaires</b>	Rémi BERTRAND	X	
	Marcel BAUER		X
	Jean-Philippe MAURER		X
	Frédérique MOZZICONACCI		X
	Etienne WOLF	X	
<b>Suppléants</b>	Thierry CARBIENER		X
	Paul HEINTZ		X
	Denis SCHULTZ	X	
	Nathalie ERNST	X	
	Suzanne KEMPF	X	
<b>Organismes</b>	Alsace Nature (M. Jean-Claude CLAVERIE et M. Luc HUBER)		X
	Chambre de consommation d'Alsace (Vincent DORFNER),	X	
	Fédération des centres sociaux et socioculturels (M. Michel BAUER)	X	
	Fédération départementale des maisons des jeunes et de la culture (M. Piero CALVISI)	X	
	Union départementale des associations familiales du Bas-Rhin (Mme Rosalie DULCK)	X	
<b>Administration</b>	Aurélien LACQUEMENT		X
	Patrice GADROY		X
	Marie COLLET	X	
	Isabelle BURCKEL	X	

**Introduction :**

Tour de table pour présentation de chaque membre.

<b>POINTS EXAMINES</b>	
<b>1</b>	<p><b>Approbation et adoption du compte-rendu de la CCSPD du 22 mai 2017</b></p> <p>Rappel rapide du contenu du CR.</p> <p>Le compte-rendu de la Commission Consultative des services publics départementaux du 22 mai 2017 est approuvé à l'unanimité.</p>
<b>2</b>	<p><b>Délégation de service public relative à l'exploitation du restaurant administratif de l'Hôtel du Département – délégataire API Restauration : présentation et adoption du rapport d'activité 2017</b></p> <p><i>Présentation : Marie COLLET, adjointe au directeur de la Direction des Moyens Généraux</i></p> <p>Pour mémoire, le contrat concernant le restaurant de l'Hôtel du Département a été passé en avril 2016, pour une durée de 4 ans, soit du 1<sup>er</sup> juin 2016 jusqu'au 31 mai 2020.</p> <p>Le rapport annuel d'activité présenté par la société API Cuisiniers d'Alsace porte sur l'année d'exploitation 2017. Il s'agit donc du 1<sup>er</sup> bilan en année pleine.</p> <p><b>Eléments saillants :</b></p> <p>❑ <b><u>Fréquentation</u></b></p> <p>La fréquentation est stable entre juin 2016 à décembre 2017. Les petites différences de fréquentation qui apparaissent sont liées au calendrier des vacances scolaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 86235 repas ont été servis dont 70630 pour les agents du Département.</li> <li>▪ 12 948 pour les institutions extérieures (convention pour les agents de la DIRECCTE et de l'EMS)</li> <li>▪ 2657 pour les visiteurs.</li> </ul> <p>Le prix moyen des plateaux (4,50 € TTC) reste stable par rapport aux exercices antérieurs.</p> <p>❑ <b><u>Alimentation</u></b></p> <p>Moyenne de repas : environ 350 repas par jour  Vente à emporter : environ 30 formules repas/jour pris à la cafétéria (légère augmentation).</p> <p>Produits biologiques : le délégataire actuel priorise plutôt les produits locaux/circuits courts plutôt que la journée hebdomadaire Bio proposée par l'ancien délégataire.</p> <p>Vente à emporter : offre qui va évoluer. Souhait du comité des usagers</p> <p>Approvisionnements : 58% d'approvisionnements alsaciens.</p> <p>Etude sur le développement du Partenariat avec l'ilot de la Meinau (avec public en insertion).</p>

### ❑ Prise en compte des déchets

Contrat avec la société Recybio.

Enquête de satisfaction : dernière enquête réalisée les 29 et 31/05, résultats non encore transmis.

Marché nettoyage vaisselles repassé, le lave verre et le lave-vaisselle ont été récemment remplacés.

### Sécurité alimentaire / Analyses alimentaires

Prestataire : Laboratoire Agrobio

Partenariat noué avec le Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA 67), en complément du laboratoire Agrobio. Pour l'année en cours, seul le LDA procèdera aux analyses.

Aucune anomalie, aucun dysfonctionnement détecté.

Audit le 06/07 : bon fonctionnement global constaté. Quelques remarques ont été formulées et des actions correctives ont été prises :

- Non-conformité : lieux de stockage non adaptés = rappel aux équipes
- Absence de plan de lutte contre les nuisibles en cuisine : correction apportée
- Manque de place en chambre froide : réaménagement fait.

### ❑ Animations

Rappel des animations qui ont été organisées

Projets d'animations :

- 2<sup>ème</sup> promotion Olivier Nasti – Table de prestige – En novembre
- Pâques
- Coupe du monde de football juin 2018
- Sculpture sur fruits et légumes avec Olivier Herbomel.

### ❑ Equipe

Présentation de la nouvelle équipe.

Signature du 2<sup>ème</sup> contrat de réinsertion le 4 janvier 2017.

### ❑ Gestion

Résultat net un peu déficitaire : - 6314 € (contre - 30 000 € l'an dernier, déficit plus important dû aux investissements).

Des absences inopinées de membres de l'équipe ont généré des dépenses en poste d'intérim.

La maintenance est confiée au délégataire : quelques surprises pour le délégataire (nombreuses pannes sur équipements de laverie notamment).

Montant des investissements : 11025 €

### ❑ Projets :

- Intervention du Bureau d'études CREAPI de la société API pour proposer des aménagements du self et de l'organisation de distribution, projet de

réaménagement de la salle de restaurant et de la cafétéria.

### Tour de table

V. Dorfner (Chambre de Consommation d'Alsace) : pourquoi le concept Weight Watcher a-t-il été utilisé en 2017 ?

M. Collet : il s'agit d'un partenariat historique de API avec WW, qui est toujours en cours. Concept appliqué à des produits locaux, notamment par une différence sur la façon de cuisiner. WW ne fournit pas de produits.

M. Calvisi (FDMJC) : concernant le réaménagement de la cafétéria, suggère de proposer un espace de travail plus convivial, différencié avec forme de prestations associées (café, etc...) qui pourraient être mises à disposition aux partenaires extérieurs.

E. Burger : une étude est effectivement en cours pour une ouverture aux partenaires.

N. Ernst : peut-on obtenir le pourcentage d'approvisionnement local ? Pourquoi ne pas séparer dans le bilan, fromages et desserts ? Exemple de la journée solidaire dessert où l'on ne peut donc pas dissocier les 2.

MC : le paramétrage des caisses de la société API ne permet pas actuellement de distinguer les 2. La question sera néanmoins posée pour réfléchir à cette évolution.

N. Ernst : relève la qualité de la décoration du restaurant.

S. Kempf : a bien évolué. Bar à salades : ce projet demande de casser la ligne du self

M. Collet : difficulté pour le réaménagement du fait de grosses contraintes (machinerie ascenseur) + contraintes de sécurité incendie.

D. Schultz : concept du Doggy-bag. Peut intéresser les personnes qui n'ont pas le temps de cuisiner le soir.

M. Collet : ce concept ne peut être proposé pour des questions de réglementation sanitaire (conservation) et de responsabilité (si intoxication alimentaire).

V. Dorfner : se pose aussi le problème de l'emballage (éviter le plastique).

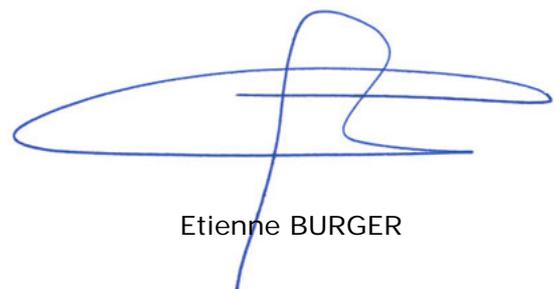
R. Dulck (UDAF 67) : concernant la gestion de déchet, un système de compostage est-il organisé ?

MC : la société Recybio récupère tous les biodéchets pour le recyclage.

La Délégation API court jusqu'en 2020.

Présentation approuvée, le rapport d'activité 2017 est approuvé.

Le président de la commission  
consultative des services publics  
départementaux



Etienne BURGER