

**CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
DES BOUCHES-DU RHONE**

Direction des Ressources Humaines  
Sous Direction des Relations et de l'Action Sociales  
04 13 31 34 99

**RÉUNION DE LA COMMISSION PERMANENTE DU 14 DECEMBRE 2018  
SOUS LA PRÉSIDENTE DE MME MARTINE VASSAL  
RAPPORTEUR(S) : MME VERONIQUE MIQUELLE / MME. SANDRA DALBIN**

**OBJET : Autorisation d'occupation temporaire pour la restauration sur l'Hôtel du  
Département des Bouches-du-Rhône par un Esat ou une structure équivalente.**

---

Madame la Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, sur proposition de Madame la déléguée aux Ressources Humaines, soumet à la Commission permanente le rapport suivant :

Une convention d'occupation temporaire du domaine public a été signée avec la société DALTYS le 1<sup>er</sup> février 2016 pour la distribution automatique (boissons chaudes et froides, produits alimentaires) dans les étages et dans l'atrium et l'exploitation de l'espace cafétéria avec une restauration rapide. Cette convention d'occupation temporaire du domaine public se termine le 31 janvier 2019 et ne sera pas renouvelée.

Par délibération N° 83 du 25 mai 2018, la commission permanente a décidé d'autoriser le lancement de deux procédures de sélection préalable pour délivrer une AOT pour la restauration réservée aux ESAT ainsi qu'aux structures équivalentes et une AOT pour la distribution automatique dans les étages et dans l'atrium.

En conséquence et dans le respect du principe de mise en concurrence défini dans l'ordonnance n°2017-562 du 19 avril 2017, un appel à projets pour la mise en place d'une activité de restauration collective dans les locaux de l'HD13 a été lancé le 14 juin 2018.

Les deux candidats qui ont déposé un projet, La Chrysalide et Sauvegarde 13 ont une expérience professionnelle confirmée en restauration collective.

L'association Sauvegarde 13 porte un projet ambitieux dont l'investissement est beaucoup plus conséquent et dont la mise en œuvre s'appuie sur l'expérience de professionnels de la restauration et de l'équipement de cuisine. La proposition est diversifiée à des prix qui respectent l'objectif d'une formule repas à 9 €. Cette association apporte davantage de garanties quant à ses capacités à conduire ce projet souhaité par le Département.

La commission ad hoc consultée pour la délivrance des AOT du domaine public soumises à une procédure de sélection préalable, a émis un avis favorable en date du 15 novembre 2018 quant au choix de l'Association SAUVEGARDE 13.

Les grandes caractéristiques du projet proposé par l'association Sauvegarde 13 sont les suivantes :

Au niveau de ses établissements et services d'aide par le travail, l'association SAUVEGARDE 13 dispose de 100 salariés et de 230 travailleurs handicapés. L'ESAT Léon Bérenger dispose d'une cuisine centrale qui livre plus de 1000 repas par jour, a développé la filière « traiteur » et gère un restaurant de 50 couverts en partenariat avec Sodexo.

Projet d'aménagement technique des locaux : Le projet d'aménagement de l'espace cafétéria a été conçu par un cuisiniste professionnel qui a conçu la cuisine centrale de l'ESAT. Le plan propose un aménagement linéaire qui constituera la ligne de self et qui remplacera le comptoir existant. Derrière la zone de distribution, un espace dédié à la préparation a été prévu pour le travail du personnel.

Conditions de faisabilité économique : Le plan d'investissement proposé est de 120 000 € amortis sur 5 ans. Le calcul de rentabilité entre charges totales et recettes prévisionnelles a été établi sur un point d'équilibre de 120 passages à 9 € par jour.

Du fait d'un investissement conséquent, la clientèle pourra bénéficier d'un aménagement professionnel attractif pour les convives.

Les conditions liées à l'exploitation : L'ESAT a déjà constitué la future équipe dédiée à l'HD13. Quatre travailleurs d'ESAT en production et au service et 1 moniteur encadrant situé en caisse sont prévus. Ce dernier supervise l'équipe pendant le service.

Conditions liées au mode restauration envisagé : L'offre de la Sauvegarde est variée. Un plat du jour est prévu ainsi que des quiches, des pizzas, des grillades avec des frites, des salades composées et des desserts. Une vente à emporter est également proposée avec 3 menus de lunch bags très complets.

Le projet prévoit une production sur cuisine centrale de l'ESAT de Léon Bérenger pour les plats du jour, les accompagnements et les desserts du jour et une production sur place pour les crudités et les quiches. Cette organisation de la préparation s'adapte parfaitement à l'espace dédié en cafétéria.

Les conditions liées à l'offre commerciale : Les matières premières proviennent de fournisseurs réguliers.

Les plats mis en vente sont variés et 3 menus sont proposés pour le prix d'un titre restaurant à 9 €

Conditions financières : La redevance forfaitaire annuelle est établie à 4 920 € (espaces cafétéria en mezzanine et laverie en sous-sol)

La redevance variable a été fixée à 1% du chiffre d'affaires hors taxe réalisé.

En conséquence, compte tenu de ces éléments, je vous propose d'autoriser la signature de la convention d'Autorisation d'Occupation Temporaire, ci-jointe, avec L'association SAUVEGARDE 13 pour une durée de cinq ans, à compter du 1er février 2019, renouvelable une fois pour la même durée par reconduction expresse.

Telles sont les raisons qui nous incitent à proposer à la commission permanente de prendre la délibération ci-après.

**Signé**  
**La Présidente du Conseil départemental**

Martine VASSAL