

3.1 IMPLICATION DES ACTEURS

CAS GÉNÉRAL

L'engagement clair de l'ensemble des parties est nécessaire : propriétaire, élus de collectivités territoriales, président d'association, gestionnaire de la restauration. Cet engagement peut être concrétisé par une politique en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires claire, lisible en interne comme en externe, effective et suivie à tous les niveaux de l'établissement.

Les actions menées en application du plan de maîtrise sanitaire doivent être vérifiées ; ces observations constituent alors des outils d'évaluation et d'amélioration continue importants.

RÉPARTITION DES RÔLES DANS UNE DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC

La restauration dans les collèges et les lycées est une compétence obligatoire des départements⁵ et régions. De même, le directeur d'un établissement hospitalier est responsable de la restauration proposée aux personnes qu'il héberge.

Mais ces maîtres d'ouvrages peuvent déléguer la gestion quotidienne de ce service à une entreprise privée, sans pour autant se départir de toute responsabilité quant au fonctionnement de ce service.

RESPONSABILITÉS DU DÉLÉGANT

Anticiper lors de l'appel à candidatures

Au stade de l'appel à candidatures, le délégant définit les critères sur la base desquels sera choisi le gestionnaire du service public. Ce cahier des charges inclut couramment des critères relatifs à la qualité nutritionnelle des repas. Mais il peut également fixer des objectifs de sécurité sanitaire portant sur les aliments, les locaux ou les procédés.

Des indicateurs tels que des résultats d'analyses microbiologiques ou des audits peuvent être mis en place pour évaluer la qualité de la prestation au regard des critères pré-définis.

Suivre l'exécution du contrat

Durant l'exécution du contrat, le délégant contrôle l'exécution du service par son délégataire. Il veille au respect des grands principes de service public :

- La **continuité du service** implique qu'il fonctionne malgré des aléas raisonnablement prévisibles. Le contrat de délégation définit notamment les jours et les horaires d'ouverture pendant lesquels l'utilisateur peut accéder au service, sauf cas de force majeure.
- La **règle de l'adaptation constante (mutabilité)** suppose que le service public suive l'évolution des besoins

⁵ La métropole de Lyon exerce de plein droit les compétences que les lois [...] attribuent au département (code général des collectivités territoriales, article L. 3641-2).

et s'adapte pour rester efficace. Cet impératif peut amener le délégant à modifier le contrat administratif en cours. Le délégataire est tenu d'accepter ces évolutions sous réserve que leurs conséquences financières soient justement appréciées.

- Le **principe d'égalité** n'autorise aucune discrimination dans l'accès au service public et dans son fonctionnement. Toutefois, le délégant peut tenir compte des différences de situation existant entre des catégories d'utilisateurs et moduler les tarifs, par exemple selon l'importance des ressources des usagers.



Le délégant contrôle l'activité du délégataire, notamment par l'analyse du rapport annuel que celui-ci est tenu de lui transmettre. Ce rapport analyse la qualité des services et les mesures proposées pour une meilleure satisfaction des usagers. La qualité des services est notamment appréciée à partir d'indicateurs, proposés par le délégataire ou demandés par le délégant et définis par contrat.

L'examen du rapport est proposé à l'assemblée délibérante de la collectivité ou au conseil d'administration de l'établissement public. Les données essentielles du contrat sont rendues accessibles au public (associations de parents d'élèves, par exemple).

Prêter une attention particulière aux événements marquants

Une contamination des denrées (erreur de manipulation, contamination accidentelle, rupture de la chaîne du chaud ou du froid, manque d'hygiène,...) peut conduire à une toxi-infection alimentaire collective (TIAC), c'est-à-dire au déclenchement des symptômes comparables chez au moins deux convives d'un restaurant, même si le lien entre la maladie et la consommation d'un aliment ne peut pas toujours être clairement établi.

Cet événement, parfois médiatisé, doit conduire, dès la suspicion ou la présence d'une non-conformité, à analyser avec le prestataire l'origine de la TIAC, à identifier les non-conformités qui ont pu y conduire et à vérifier que

les procédures décrites dans le plan de maîtrise sanitaire sont adéquates et respectées.

La prévention des TIAC et les suites données à une TIAC sont des éléments pris en compte dans la programmation locale des contrôles officiels réalisés par les agents des DD(ETS)PP et DAAF.



RESPONSABILITÉS DU DÉLÉGATAIRE

Le prestataire est d'abord lié par le contrat de délégation, qui définit précisément ses objectifs et la manière dont ceux-ci seront suivis. Le contrat définit notamment les modalités de rédaction du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Le délégataire est tenu de rendre compte chaque année des conditions d'exécution du service public qui lui est concédé. Une description des mesures prises et des résultats atteints en termes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments servis est nécessaire.

ANTICIPER LE CHANGEMENT DE DÉLÉGATAIRE

Le code de la commande publique favorise la concurrence entre les prestataires potentiels et il convient donc d'anticiper un éventuel changement de prestataire à l'occasion du renouvellement de la délégation.

Pour le délégant, cette anticipation implique de faire le point avec son prestataire sur les documents à conserver afin de ne pas perdre d'informations relatives au fonctionnement passé de l'établissement. Les éléments relatifs à la maintenance des équipements, au suivi des process et aux analyses microbiologiques dans l'environnement de production sont cruciaux pour le repreneur.

SOUS-TRAITANCE ET PRESTATION DE SERVICES

Indépendamment du statut de l'opérateur qui exploite au quotidien l'établissement, certaines tâches peuvent être confiées à des entreprises extérieures (nettoyage, prélèvement d'échantillons, révision et maintenance des équipements, ...).

Dans ce schéma d'organisation, l'exploitant de l'établissement de restauration conserve la responsabilité du résultat de l'exécution de la tâche. Ainsi, l'efficacité du nettoyage et de la désinfection des locaux et des matériels seront observés lors du contrôle officiel de l'établissement même si la prestation est confiée à une entreprise tierce.

Aussi, il revient à l'exploitant de définir en détail la nature des prestations à effectuer par le sous-traitant pour qu'elles soient efficaces puis de vérifier que leur réalisation est conforme aux attendus mentionnés dans le contrat.

Pour aller plus loin ...

- Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire – articles 17 et 19
- Code général des collectivités territoriales – article L. 1411-1 et suivants
- Ordonnance n° 2016-65 du 29 janvier 2016 relative aux contrats de concession
- Décret n° 2016-86 du 1er février 2016 relatif aux contrats de concession
- DGFIP-DGCL – Les modes de gestion des services publics locaux – <https://www.collectivites-locales.gouv.fr/modes-gestion-des-services-publics-locaux> – novembre 2016
- Association des maires de France & Associations départementales de maires – La délégation de service public d'eau potable – avril 2016