



Réunion AMD 92 - Education

Restauration scolaire - Comment construire son cahier des charges?

Mardi 4 juillet 2017

Objet de la réunion

- 1) Rappel du contexte du contrat de restauration scolaire à Antony
- 2) Identification du besoin : Contenu alimentaire
- 3) Méthode de projet : coordination et concertation

1) Rappel du contexte

6200 enfants scolarisés dans les 27 écoles de la Ville.

Une cuisine centrale exploitée par Elios qui produit 4800 repas pour les besoins de la Ville. Capacité totale de production de 10 500 repas (contrats extérieurs de Vanves et Sceaux).

Un contrat d'affermage d'une durée de 7 ans, (prolongé de 8 mois par voie d'avenant), qui arrive à échéance le 8 juillet 2018.

Septembre 2014 : réforme des rythmes scolaires avec possibilité pour tous les enfants de déjeuner le mercredi.

Octobre 2014 : production des repas des seniors (portage et maison des Ans Toniques) depuis la cuisine centrale rénovée (contrat différent du scolaire).

Septembre 2015 : professionnalisation des agents de restauration en maternelle: le personnel de service est délégué à Elios.



Périmètre du contrat de restauration actuel

- Production des repas dans la cuisine centrale de la Ville et livraison dans les écoles et les centres de loisirs;
- Service des repas dans les écoles et les centres de loisirs par du personnel de service Elior en maternelle et élémentaire;
- Fourniture de vaisselle, produits d'entretien, linge;
- Renouvellement et maintenance des matériels à la cuisine centrale et dans tous les offices ;
- Entretien de la cuisine centrale (second œuvre et réseaux) ;
- Facturation des repas.



Historique de la cuisine centrale d'Antony

- Outil de production conçu et réalisé par Hexagone en 1988, contrat de concession jusqu'en 2003;
- Contrat d'affermage de 2003 à 2010;
- Contrat d'affermage de 2010 à 2018;
 - Rénovation de la cuisine centrale entre juin 2011 et août 2013;
- Concession de service public de 2018 à 2023.

2) Identification du besoin : contenu alimentaire

- L'origine et la qualité des denrées alimentaires (labels, saisonnalité, fraîcheur);
- Les méthodes de production (cuissons maison, limitation des produits issus de l'agro-alimentaire);

2) Identification du besoin : contenu alimentaire (suite)

- La conception des menus
 - Les fréquences d'apparition et les recommandations nutritionnelles;
 - Le choix dans les menus;
 - Le nombre de composantes.

- La considération du jeune convive
 - Autocontrôle avant livraison : la dégustation systématiques avant livraison (fruits et plats préparés à la cuisine centrale).

3) Méthode de projet : coordination et concertation

- L'arbitrage politique du périmètre du contrat à Antony
 - La facturation en régie en base (option réalisée par le concessionnaire);
 - La fusion des contrats de restauration CCAS et scolaires;
 - La prise en charge de l'entretien des hottes par le concessionnaire.

3) Méthode de projet : coordination et concertation (suite)

- Le pilotage du projet
 - Rappel des services concernés : Education, CCAS, juridique, Bâtiment et Finances.
 - Pilotage à trois têtes avec un représentant des services Education, Juridique et CCAS.
 - Soutien technique d'un Assistant à Maitrise d'Ouvrage et d'un avocat.

3) Méthode de projet : coordination et concertation (suite)

- La construction d'un projet de contrat et non d'un cahier des charges
 - Synthèse des contrats de restauration scolaire et CCAS;
 - Insistance sur la période transitoire pour faire comprendre aux candidats qu'ils sont les bienvenus;
 - Mise en valeur des recherches de synergies pour induire une baisse des prix.

3) Méthode de projet : coordination et concertation (suite)

- Le sourcing
 - Recherche de prestataires de restauration intéressés et intéressants (Sodexo / Sogeres, Dupont et Scolarest);
 - Visites de cuisines centrales et échanges avec les sociétés de restauration collective.

3) Méthode de projet : coordination et concertation (suite)

- La concertation sur les aspects alimentaires
 - Invités : les membres de la commission des menus élargie aux présidents de fédération de parents d'élèves, au CCAS et aux personnalités qualifiées;
 - Recueil des souhaits des invités;
 - Traduction des souhaits dans le projet de contrat.

CONCLUSION

- Identifier son besoin en fonction du contexte;
- Valider une méthode de pilotage interne;
- Sécuriser la présentation des documents pour préparer la négociation;
- Communiquer auprès des personnes concernées par les enjeux de la restauration.

Merci de votre attention.

- C'est à vous !



Restauration scolaire – Comment construire son cahier des charges ?