
Réunion de concertation - Marché restauration scolaire – 19 janvier 2023

Compte rendu rédigé par Salima Bouzerna **AAPE Caroline Aigle**

Préambule :

Le contrat qui lie le prestataire de restauration scolaire quadrature et la mairie prendra fin en aout 2023. Le jeudi 19 janvier à 18h les représentants de parents d'élèves étaient invités à la réunion de concertation concernant le renouvellement de ce marché.

Présents :

- Quentin Neuville : Arbéa Conseil, Assistant à maîtrise d'ouvrage auprès de la mairie de Palaiseau est en charge d'accompagner la ville de Palaiseau dans l'état des lieux, les préconisations et la rédaction du cahier des charges. <https://www.arbeaconseil.com/>
- Mr Deloince. Responsable du service entretien et restauration - Palaiseau
- Virgile Monod Délégué à la santé, au handicap, à l'alimentation, au bien-être animal, à la jeunesse et à la prévention
- Fabienne Fraboulet
- Dominique Querel Responsable adjointe du service entretien et restauration - Palaiseau

Arkéa nous expose l'état de lieux :

Marché public, titulaire quadrature plutôt petite société avec une cuisine centrale de proximité à 15km en liaison froide (plus simple pour les réajustements de quantité). Le contrat est de 4 ans et son échéance est en aout 2023.

Le nouveau contrat sera de 4 ans renouvelable tous les ans. Cela permet à la ville chaque année la possibilité de sortir (si par exemple il y a des défauts de qualités significatives...). A l'inverse le prestataire ne pourra pas se désengager.

Le prestataire devra assurer la gestion des appro, la confection des menus via une diététicienne, la participation à la commission des menus, production et livraison des menus et la réalisation d'animation et reporting (indicateurs de satisfaction).

La ville de Palaiseau distribue 450 000 repas répartis ainsi :

- 168 000 repas en maternelle 38% des volumes globaux
- 252 000 en élémentaire 56% des volumes globaux
- 28 000 repas d'adultes encadrants 6% des volumes globaux

Le volume permet d'attirer des prestataires potentiels.

Prestation actuelle mensuelle (payée à Quadrature) = 180 000 €

Le contexte inflationniste a commencé fin 2021, à titre d'exemple sur :

- les charges de personnel ont augmenté de 8%. (augmentation du SMIC + accord de branche).

- La part alimentaire +15% à 20% (disparité entre les produits).
- Les fluides : gaz, électricité

Madame Bouzerna demande si la possibilité d'avoir une cuisine municipal a été envisagée.

L'élu répond que la ville n'a ni le matériel, ni le personnel et ni la capacité de le mettre en place pour aout 2023. De plus, il faudrait définir un lieu pour assurer la liaison froide. Très peu de commune seule sont en régie. Le sujet de la régie est écarté à date.

La ville dispose de 110-115 agents de restauration sur la ville soit 90 personnels dont 20 agents en arrêts.

Beaucoup de prestataire de restauration ont demandé une modification de prix. Les clauses de révision sont prévues au contrat, souvent ce sont les indices de l'INSEE.

L'INSEE sur les dernières années notamment pendant la période COVID a arrêté de reporter les données.

L'indice cantine, les repas CROUS à 1€ ont été inclus et forcément cela a baissé l'indice et donc forcément le prix à également baissé.

Dans le nouveau contrat, il y a un sujet sur cette construction de clause de révision de prix. Le syndicat de la restauration collective et Bercy sont en train de définir les modalités de cette clause de révision de prix (à la hausse ou à la baisse).

Dans le contrat, l'indice retenu entre Quadrature et la ville n'existait plus. Une négociation a eu lieu fin d'année dernière pour revaloriser le prix du repas en lien avec le contexte inflationniste.

Depuis septembre 2022, une évolution de la législation permet au prestataire de demander une révision des prix.

Depuis peu, la ville a lancé une phase de « sourcing » auprès de prestataire potentiel afin de confronter les premiers arbitrages et élargir la concurrence. Quatre prestataires y ont participé.

Au niveau des composantes, sur une semaine :

- 4 jours à 4 composantes par repas ;
- Et un jour avec un repas à 5 composantes.

Au niveau réglementaire le 4 ou 5 composantes est possible. L'élaboration des cycles de menu s'appuie sur les recommandations du GEMRCN.

Sont comptés comme une composante : entrée, plat (protéines), accompagnement (légumes-légumineuses, ...), fromage et le dessert.

Le passage à 4 composantes selon le cabinet de conseil permet de réduire le gaspillage alimentaire. Une assiette d'un enfant c'est 30% de perte alimentaire. Dans les écoles palisiennes, nous sommes à 25% pour les repas servis (disparité entre les écoles et si maternelle/élémentaire).

La ville propose un niveau d'alimentation durable de 80% dont 30% de bio. La réglementation impose 50 % dont 20% bio. En janvier 2024, 60% des viandes devront être labélisées. Le prestataire dans son offre devra décomposer leur alimentation durable en fonction de leur appro.

Lors de la consultation, le prestataire devra préciser la répartition par gamme (1 à 5) : produit frais, surgelés, boîtes de conserve. La partie qualitative ne se limite donc pas au label. Le prestataire devra aussi respecter la saisonnalité des produits.

L'AMO a estimé suivant quatre scénarios **la hausse de prix de 38 à 88 centimes € par repas** soit une augmentation annuelle qui sera payé au prestataire :

- Au minimum de 218 000 euros (4 composantes et 60% de durable)
- Au maximum de 360 000 euros (prestation actuelle : 5 composantes et 80% de durable).

A prestation similaire (5 composantes et 80% de durable), **Une augmentation tarifaire de près de 90 centimes par repas.** (Hors revalorisation des coûts associés : encadrement, frais administratifs, investissements dans le matériel de restauration, ...).

Les pistes pour réduire les coûts :

Le cabinet Arbéa précise que l'augmentation du prix du repas est inévitable et propose 2 pistes :

1/ Réduire la qualité des produits :

Baisser les indicateurs de qualité de l'alimentation durable (bio, label, terroir, BBC, pêche durable...) :

Passer à 60% (au lieu de 80%) de durable dont 30% de bio soit **une économie journalière d'environ 80 centimes.**

2/ Réduire le nombre de composants :

Passer à 4 composantes tous les jours soit une **économie journalière de 12 à 20 centimes.**

3/ Fréquence des repas végétarien

La piste d'augmenter la fréquence du végétarien est également évoquée.

Calendrier du changement de prestataire :

- Fin février : Dossier de Consultation auprès des prestataires
- Avril : Retour des offres, analyse des offres
- Début mai : Négociations