

WEBINAR

Restauration scolaire : comment réussir votre appel d'offres ?

11 février 2021



WEBINAR SUR LES ENJEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE POUR LE RÉSEAU DES OGEc



RESTAURATION
SCOLAIRE :
RÉUSSIR VOTRE
APPEL D'OFFRES

11 février 2021



INTERVENANTS



OLIVIER OHANIAN

Expert en restauration scolaire
Fondateur de Deli Conseil



CLARISSE WALCKENAER

En charge des enjeux liés à la restauration scolaire
Pôle Économie-gestion de la Fédération nationale des Ogec

SOMMAIRE



1. Loi Egalim : rappels des mesures ciblant la restauration collective
2. Quels leviers activer pour limiter le surcoût lié à la montée en gamme des approvisionnements ?
3. Nos conseils pour réussir votre appel d'offres





1. LOI EGALIM

Rappel des mesures ciblant la restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE : 5 MESURES PHARES



1. MENU VÉGÉTARIEN



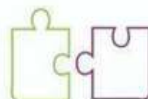
1 FOIS / SEMAINE

ÉVALUATION DES IMPACTS
(Gaspillage + fréquentation + coût)



1^{er} Nov.
2019

1 PLAN PLURIANNUEL
de diversification des protéines
(restaurants servant plus
de 200 repas/j en moyenne)



2. GASPILLAGE ALIMENTAIRE



OBLIGATION
de mettre en place
une démarche
(étendue à 100%
des acteurs)

1 DIAGNOSTIC
PRÉALABLE

Avant
le 21 Oct. 2020

1^{er} Janv.
2020

INVENDUS ALIMENTAIRES

INTERDICTION
DE RENDRE
IMPROPRE
à la consommation

DON
ALIMENTAIRE
aux associations
(restaurants préparant
plus de 3000 repas/jour)



3. INTERDICTION PLASTIQUE



BOUTEILLES
D'EAU PLATE
EN PLASTIQUE



PAILLES +
COUVERTS +
AGITATEURS...
(À usage unique)

1^{er} Janv.
2020

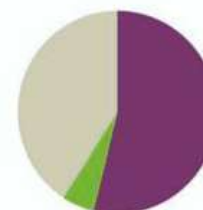


CONTENANTS
ALIMENTAIRES DE CUISSON



> 2 000 Habitants > 1^{er} Janvier 2025
< 2 000 Habitants > 1^{er} Janvier 2028

4. INFORMATION / AFFICHAGE



1 FOIS / AN

PART DES PRODUITS
entrant dans la composition
des menus

1^{er} Janv.
2020

Selon les
6 CATÉGORIES - ART 24
identifiées ci-dessous

RESTAURATION COLLECTIVE : 5 MESURES PHARES



5. QUALITÉ DES PRODUITS



50% PRODUITS SOUS SIGNES DE QUALITÉ



EN VALEUR D'ACHATS EN € HT
PAR ANNÉE CIVILE



1^{er} Janv.
2022

LESQUELS ?



> **EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES**
Évaluation des impacts environnementaux
du cycle de vie du produit

> **PRODUITS SIQO OU MENTIONS VALORISANTES**

Label rouge
Spécialité traditionnelle garantie
Appellation d'origine protégée
Indication géographique protégée
Haute valeur environnementale



MENTIONS

« Fermier »
« Produit
de la ferme »
« Produit
à la ferme »

> **PRODUITS BIO** → 20%
(ou en conversion)



> **PRODUITS ÉCOLABEL**
(pêche durable
- label français)



> **PRODUITS ÉQUIVALENTS**



> **PRODUITS DES RÉGIONS
ULTRAPÉRIPHÉRIQUES (RUP)**

Produits
d'Outre-mer

MONTÉE EN GAMME DES APPROVISIONNEMENTS



- À partir de janvier 2022 : nécessité d'introduire dans les contrats des engagements garantissant la qualité des denrées alimentaires :
 - Loi Egalim (50% de produits de qualité dont 20% de bio)
 - Autres engagements :
 - % circuits courts
 - % de produits frais, de fait maison

MONTÉE EN GAMME DES APPROVISIONNEMENTS



Tableau de suivi des engagements

	Budget annuel estimé	% du budget annuel	Produits Frais	Pdts à faible impact env.(1)	Produits Bios (2)	Agriculture Raisonnée (2)	Produits Labellisés (3)	Fait Maison (4)
Crudités								
Charcuterie								
Bœuf								
Veau								
Agneau								
Volailles								
Lait								
Œufs								
Porc								
Poissons								
Plats charcutiers								
Féculents								
Etc.								
Total	0				0%		0%	

Conformité loi Egalim non conforme

(1) Produits locaux <150 kms

(2) L'addition de ces 2 colonnes ne peut être supérieure à 100%

(3) Label rouge, Bleu blanc cœur, produits HVE (haute valeur environnementale), IGP (indication géographique protégée), AOC, AOP, STG (spécialité traditionnelle garantie), produits de la ferme et écolabel pêche durable



(4) Le candidat indiquera quel pourcentage est réalisé MAISON pour chacune des familles listées

BIEN SUIVRE LES ENGAGEMENTS QUALITÉ



- Tableau de reporting au moins tous les trimestres
- Introduction de pictogrammes dans les menus
- Contrôles inopinés sur site et sur factures
- Sanctions en cas de non-respect : mise en place de pénalités, non-application de la formule de révision de prix
- Et pourquoi ne pas aller vers une labellisation ?





2. COMMENT LIMITER LE COÛT...

...lié à la montée en gamme des approvisionnements ?

MANGER MIEUX COÛTE... PLUS CHER !



LEVIERS PROPOSÉS PAR LA LOI

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Introduction de protéines végétales (céréales, légumineuses)

AUTRES LEVIERS À ÉTUDIER

- Respect de la saisonnalité des produits
- Passage à 4 composantes
- Nombre de choix limité



3. APPEL D'OFFRES : CONSEILS

Comment bien réussir votre appel d'offres ?

PRÉCAUTIONS À PRENDRE



Dans le contexte actuel, il est impératif de :

- S'assurer du bon moment pour lancer l'appel d'offres
- Prévenir le prestataire de votre mécontentement avant de rompre le contrat (qualité, prix, rapport qualité/prix)
- Respecter le préavis prévu au contrat
- Inviter le prestataire actuel à participer à l'appel d'offres

QUELS OUTILS POUR VOUS AIDER...



- **...à renégocier votre contrat ?**
 - Un audit contractuel et à distance vous donnera de bons arguments
- **...à lancer un appel d'offres ?**
 - Guide de consultation avec conseils utiles, modèles de lettres, enquêtes de satisfaction, etc.
 - Cahiers des charges type
 - AMO à recommander

ADOPTEZ LE RÉFLEXE ISIDOOR !



Vous êtes ici : 🏠 > Documentation > ISI Gestion > Restauration scolaire

📄 Gestion de votre contrat de restauration **3 articles**

- 📄 Guide de consultation 👁️ 132 ❤️ 1
- 📄 Suivi et contrôle de la prestation de restauration 👁️ 8
- 📄 Cahiers des charges type 👁️ 1

📄 Fiches pratiques **7 articles**

- 📄 Accueil des enfants avec un panier repas 👁️ 55 ❤️ 2
- 📄 Restauration municipale 👁️ 38
- 📄 Mémento de la restauration scolaire 👁️ 15
- 📄 Lutter contre le gaspillage alimentaire 👁️ 55 ❤️ 1

Voir tout



www.infos.isidoor.org/documentation/





POINTS CLÉS DU CAHIER DES CHARGES



1. Description du service de restauration (heures de service, salles de restauration, effectifs)
2. Cadre juridique et contractuel
3. Attentes de l'Ogec et définition des obligations respectives de la SRC et de l'établissement
4. Format de réponse et documents à produire
5. Critères d'attribution du marché
6. Calendrier et interlocuteurs de la consultation

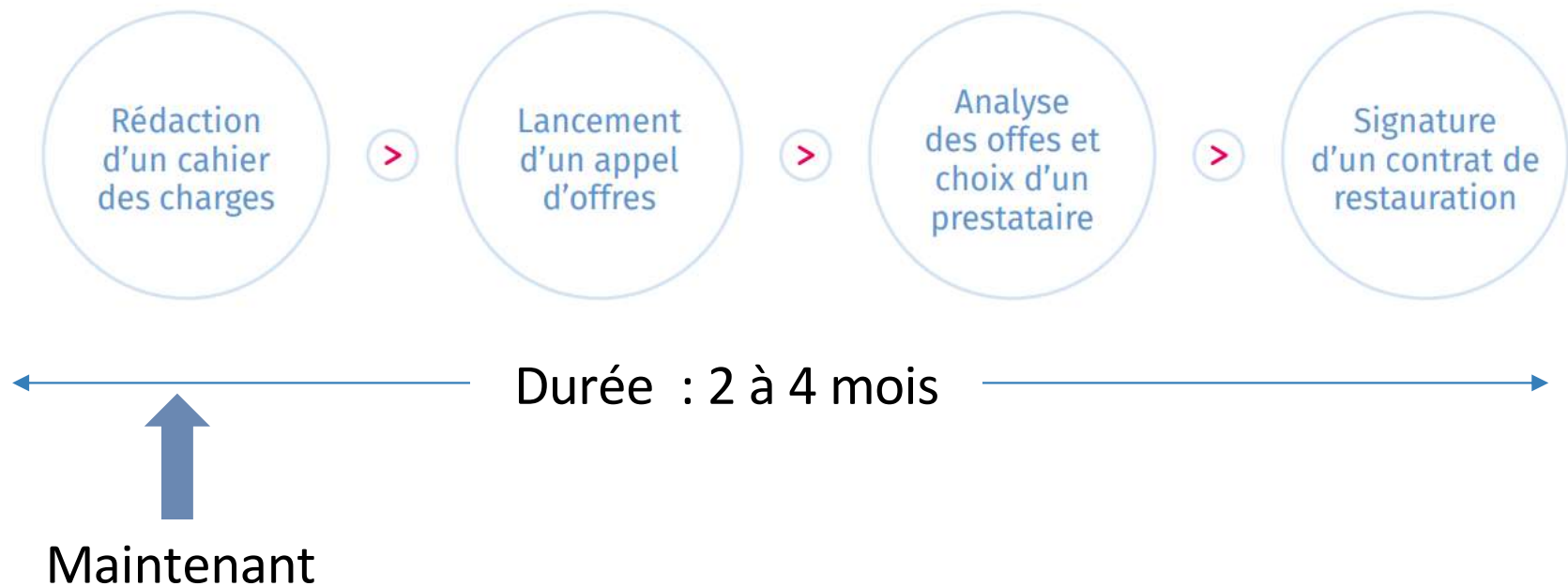
POINTS CLÉS DU CAHIER DES CHARGES



3. Attentes de l'Ogec et définition des obligations respectives de la SRC et de l'établissement :

- Descriptif des prestations à réaliser
- Gestion du personnel mis à disposition
- Répartition des frais d'exploitation
- Organisation du suivi : reporting, commissions restauration, enquête de satisfaction
- Entretien des locaux et du matériel
- Animations à thème
- Politique de développement durable
- Continuité de service

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES D'UNE CONSULTATION



SE REGROUPER POUR NÉGOCIER



Une bonne idée pour :

- Négocier des meilleurs tarifs
- Améliorer la qualité
- Développer la solidarité entre établissements

Comment ?

- Contrat-cadre
- Autre possibilité : chaque contrat reste indépendant

