

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**

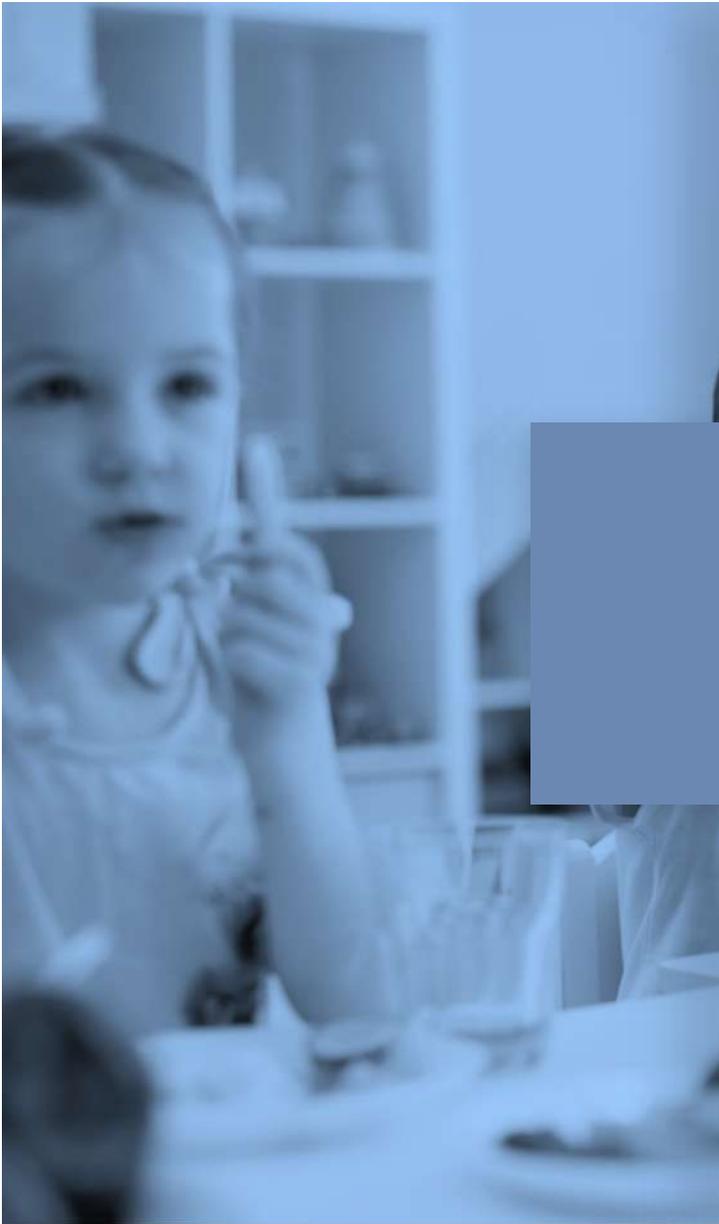
En charge des enjeux liés à la restauration scolaire  
Pôle Économie-gestion de la Fédération nationale des Ogec

# 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



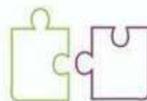
**1** FOIS / SEMAINE

ÉVALUATION DES IMPACTS  
(Gaspillage + fréquentation + coût)



1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Janv.  
2020

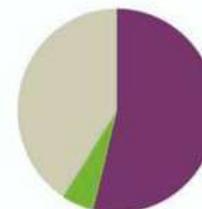


**CONTENANTS**  
ALIMENTAIRES DE CUISSON



> 2 000 Habitants > 1<sup>er</sup> Janvier 2025  
< 2 000 Habitants > 1<sup>er</sup> Janvier 2028

## 4. INFORMATION / AFFICHAGE



**1** FOIS / AN

**PART DES PRODUITS**  
entrant dans la composition  
des menus

1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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.								
<b>Total</b>	<b>0</b>				<b>0%</b>		<b>0%</b>	

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/](http://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

