

MARCHÉ DE RESTAURATION POUR LA VILLE ET LE C.C.A.S

CONSEIL MUNICIPAL DU 21 SEPTEMBRE 2021

21/09/2021

LA RESTAURATION À VILLENEUVE D'ASCQ

Ville

- 3 600 repas scolaires /jour
- Taux de fréquentation élevé
- Une tarification solidaire
- Double menu
- Borne Pouce et Puce
- Une ambition qualitative
- Un temps éducatif

CCAS

- 250 repas livrés chaque jour à domicile aux aînés (double menu, tarifs en fonction des revenus)
- Repas des 80 résidents de l'EHPAD du Moulin d'Ascq. Petit déjeuner, déjeuner, collation, dîner
- Repas à l'Accueil de jour « La Ménie »



LA RESTAURATION À VILLENEUVE D'ASCQ

Les enjeux du nouveau marché :

- Cadre de la Loi Egalim
- Solidarité et haut niveau de service public
- Aller plus loin: Alimentation durable, locale, circuit court
- Intégration de la ville nourricière à terme
- Renforcement du temps éducatif : un large choix, manger autrement (sans viande/ végétarien), sensibiliser aux enjeux sociétaux sur la question alimentaire



LA QUALITÉ DANS L' ASSIETTE

Dépasser Egalim et faire sens : manger c'est s'engager



- Refus de l'affichage factice : faire sens
- Alimentation Durable et Bio
- Saisonnalité à respecter
- Circuit court
- Comment intégrer le local ?



LE CAHIER DES CHARGES

Les points saillants :

Politique d'approvisionnement

Qualité et caractéristiques des denrées alimentaires

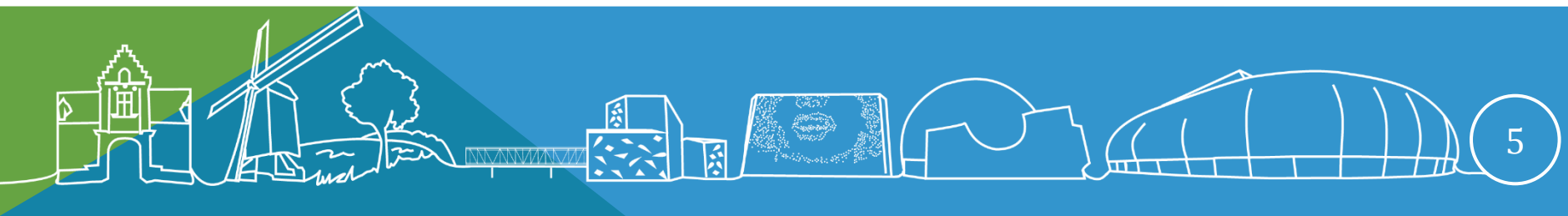
- Saisonnalité
- Fraîcheur
- Pain artisanal frais

Développement durable

- Type d'agriculture utilisée pour la production des denrées,
- Saisonnalité des produits,
- Respect des engagements relatifs à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas,
- Recours aux circuits logistiques les plus courts afin de réduire l'impact environnemental de l'approvisionnement en denrées.

Lutte contre le gaspillage alimentaire : en lien avec les associations solidaires

Barquettes biodégradables pour le service de portage de repas à domicile du CCAS

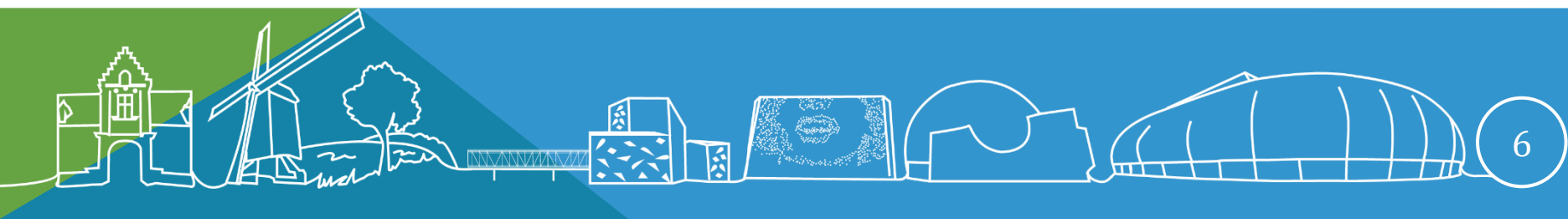


PRINCIPALES EXIGENCES DU CCTP - QUALITÉ DU SERVICE

Engagements du titulaire en matière d'alimentation durable au sens de la loi EGALIM

Seuil	Alimentation durable (IGP, AOP, Label Rouge, Haute Valeur Environnementale...)	Dont produits issus de l'Agriculture Biologique
Seuil n°1	53,59 % (minimum exigé 50%)	30,22% (minimum exigé 30%)
Seuil n°2	61,82% (minimum exigé 60%)	37,82% (minimum exigé 35%)
Seuil n°3	70,51% (minimum exigé 70%)	41,23% (minimum exigé 40%)

**Le marché débutera au seuil 1 avec comme objectif de passer
le plus rapidement possible au seuil 2 en cours de marché**



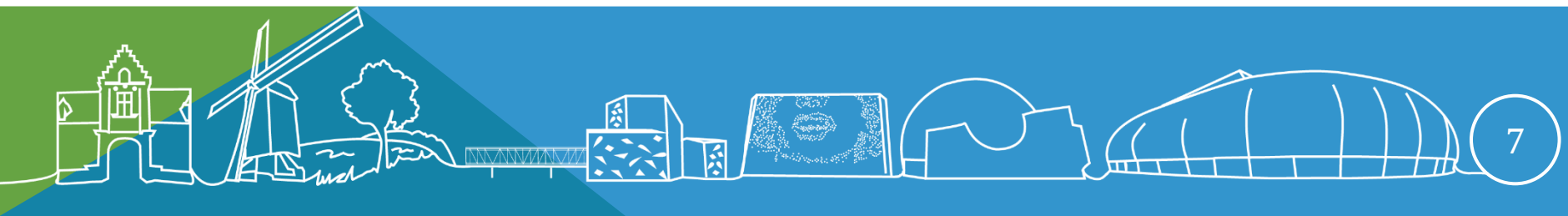
PRINCIPALES EXIGENCES DU CCTP - QUALITÉ DU SERVICE

Produits du commerce équitable

- Le Titulaire utilise du sucre éthique pour la fabrication des pâtisseries en cuisine centrale. L'utilisation du sucre raffiné est interdite (il est en mesure d'y substituer le sucre de canne ou sucre roux).

S'agissant des prestations servies pour le compte du CCAS, soit l'accueil de jour, l'EHPAD et le portage à domicile, les produits 'commerce équitable' souhaités sont en outre les suivants :

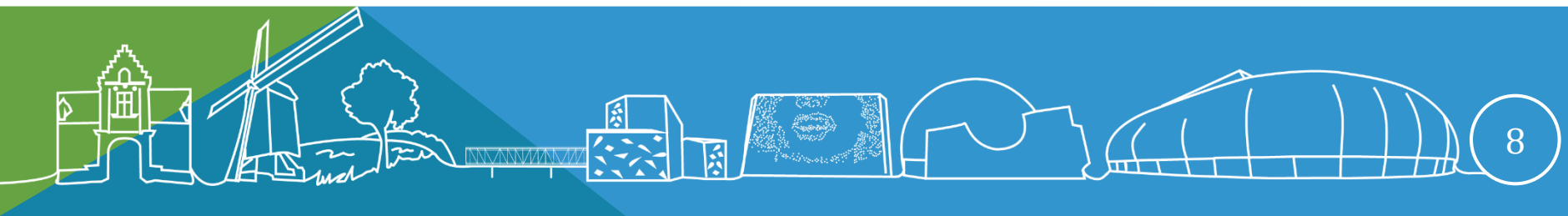
- Sucre de canne,
- Café du petit déjeuner, déjeuner et collation,
- Thé du petit déjeuner et collation,
- Poudre cacaotée pour petits déjeuners (en sachet individuel),
- Certaines confitures (servies en dessert, au petit-déjeuner et au goûter),
- Epices.



PRINCIPALES EXIGENCES DU CCTP - QUALITÉ DU SERVICE

Cuisine centrale	Restaurations - scolaire - ALSH - Jardins d'Enfants - accueil de jour - portage à domicile	Liaison froide Liaison chaude : le riz, le blé, les sauces, les potages
EHPAD du « Moulin d'Ascq »	Résidents	Liaison directe

- **Continuité du service public : livraisons selon les spécificités du cahier des charges et remplacement des véhicules de livraison en cas de panne**
- **Sécurité alimentaire**
- **Gestion des déchets**



LE CADRE DU MARCHÉ

- Assistance par A.M.O. : cahier des charges et analyse des offres pour la ville et le CCAS (18 720 € TTC)
- Concertation des parents d'élèves et des élus
- Dialogue compétitif
- Encadrement par la ville



PRODUIRE ET CONSOMMER « LOCAL »

- 40 % de production locale (Région/ production à moins de 50 km pour près de 40 produits de maraîchage)
- Respect de la saisonnalité
- 70 % de produits frais
- 60% de circuits courts, notamment via coopératives
- Intégration d'événementiel autour de productions villeneuvoises
- L'exemple du pain
- Labellisation de niveau 2 : « Ici je mange local »



LA QUALITÉ DANS L'ASSIETTE

60% de circuit courts

70% de produits frais



Et par exemple:

- **Viandes : 100 % régionales et/ou Label Rouge et/ou bio**
- **100% Bio : fromages blancs, pommes de terre, salades, endives, Pâtes, Semoules, farines, œufs**
- **Maraichage frais sur près de 40 produits (rayon de moins de 50 km avec priorité Bio ou HVE)**



Labellisation Ecocert de niveau 2



Un label indépendant valorisant :

- > la part du bio
- > le nombre de produits
- > plus de fruits et légumes de saison
- > la lutte anti-gaspillage
- > la gestion des déchets
- > une action de sensibilisation à l'écologie



UN ENGAGEMENT DURABLE MULTIFORME

- Programme de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Distribution solidaire des repas non consommés
- « Zéro plastique » généralisé (métaux, porcelaine, fibres végétales)
- Flotte de véhicule 100% électriques, installations de bornes à la cuisine centrale



LA QUESTION DU COÛT

Comparaison entre les deux derniers marchés

Marché 2017/2021 : API

- Dépenses annuelles : 2 500 000 € TTC/an (hors COVID)

Marché 2021/2025 : futur titulaire

- 2 668 651 € TTC/an
- Soit une hausse estimée à 170 000 € TTC/an



CONCLUSION : LES PERSPECTIVES

- Une nouvelle étape dans notre politique de restauration
- Un accroissement significatif des dépenses
- L'intégration de la ville nourricière
- Régie complète ?
- L'enjeu de la production locale : acheter et/ou produire ?

