



ATTEINDRE LES OBJECTIFS FIXÉS PAR LA LOI EGALIM EN GESTION CONCÉDÉE

AGRESCAB / Restaurant de la Cité Administrative de Bordeaux

LE MARCHÉ

Exploitation du restaurant
inter-administratif (RIA) de la
Cité Administrative de
Bordeaux.

DATE D'ATTRIBUTION :

2024 pour 3 ans deux fois
renouvelable 1 an.

MONTANT :

3 500 000 €

Procédure adaptée

OBJECTIFS :

- Respecter les **obligations** fixées par la loi EGAlim et la loi Climat et résilience,
- Conserver la labellisation "Établissement BIO Engagé",
- Maintenir un **service de restauration de qualité à un prix accessible** tout en maîtrisant les coûts.



L'ORGANISME ACHETEUR

Le RIA de la Cité Administrative
de Bordeaux



542 convives par jour



4 administrations (Préfecture et Ministères des Finances, de l'Écologie et de l'Agriculture)



"ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ"
depuis 2022 (niveau 1)



AGRESCAB de BORDEAUX

L'AGRESCAB

Association de Gestion du Restaurant
de la Cité Administrative de Bordeaux
2 agents + 1 bureau



LE CONTEXTE

Avant 2019, les convives étaient insatisfaits de la qualité des repas servis (pas de produits bio ni d'offre végétarienne).

En anticipation des obligations EGAlim qui entraient en œuvre au 1^{er} janvier 2022 et visant l'obtention du label "Établissement BIO Engagé", l'AGRESCAB a retravaillé son marché sous l'impulsion de l'ancien trésorier de l'association.

Des **exigences relatives à la qualité des denrées utilisées dans la confection des repas** y ont été intégrées, ainsi que sur **l'information des convives**, **l'interdiction du plastique**, la **lutte contre le gaspillage alimentaire** et le **suivi de l'exécution du marché**.

De 2019 à 2023, la gestion du restaurant a été assurée par l'entreprise API Restauration. Grâce à une bonne collaboration avec le titulaire (tenue d'une commission menus chaque mois), **les différents objectifs fixés ont été atteints** (ou sont en passe de l'être) **dont celui de la labellisation**.

Le RIA fait néanmoins face à une **hausse de fréquentation** qui exige de réfléchir à l'évolution de la politique tarifaire et à la maîtrise des coûts.



LE DÉROULÉ

En 2023, l'AGRESCAB a fait un appel à un AMO pour la rédaction du marché à renouveler.

Le niveau d'exigence fixé dans le marché précédent a été reconduit autour de plusieurs enjeux tels que :

- **Le maintien de la qualité de la prestation** : cuisine sur place de produits frais et de saison, variété des menus et qualité nutritionnelle ;
- **Le maintien voire l'évolution du volet RSE**, via la diminution de l'impact environnemental de la prestation. Sur le volet de l'approvisionnement en denrées alimentaires, l'objectif était de respecter les exigences du label "Établissement Bio Engagé" et la loi EGAlim : 50% de produits durables et de qualité dont 25% de bio (exigence du label à partir de 2026), l'atteinte des 100% de viandes et poissons bio et la communication et consultation des convives ;
- **La mise en place d'un suivi contractuel accru**, notamment avec un reporting précis, une commission menus et une commission restauration (comité usagers).

Dans une logique de bonne gestion des coûts, **des tranches de fréquentation quotidienne et mensuelles ont été établies pour ajuster au plus près la quantité de personnel à mobiliser** par le titulaire. Les candidats devaient en tenir compte pour établir leur offre économique.

L'AGRESCAB a, quant à elle, assuré les visites sur site pour les entreprises candidates.



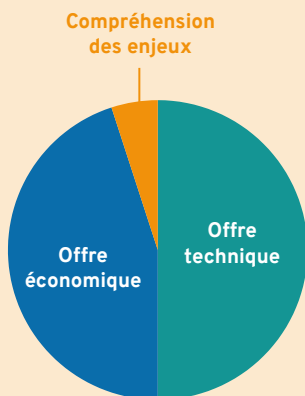


LES RÉSULTATS

Trois entreprises ont répondu au nouveau marché ; **c'est API Restauration qui a été retenue**, étant celle qui répondait le mieux aux besoins exprimés.

La pondération fixée pour l'analyse des offres était la suivante [1] :

- **Offre technique : 50 pts**
> dont 20 pts accordés à la qualité des propositions concernant les offres alimentaires
- **Offre économique : 45 pts**
> dont 20 pts accordés aux tarifs alimentaires restauration self
> et 20 pts accordés aux coûts fixes de fonctionnement / tranche d'activité
- **Compréhension, appréhension générale des enjeux : 5 pts**



Dans le cadre de ce marché, **4 gammes de prix/produits sont proposées aux convives** allant de 1,97 € à 4,52 €, tous-tes n'étant pas subventionné-es à la même hauteur par l'administration qui les emploie. Ces 4 gammes doivent toutes être disponibles jusqu'à la fin du service.

Pour maintenir ces gammes de prix, certains produits ont été arrêtés : ce fut le cas de certaines viandes et poissons, qui doivent être à 100% bio depuis le 1^{er} janvier 2024 pour la restauration d'État.

En 2024, le RIA de la Cité Administrative de Bordeaux a servi :

46%
de produits
durables et
de qualité

dont
30%
de produits
bio [2]

[1] Voir le détail des critères d'attribution en annexe

[2] Informations déclarées sur ma cantine : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/nos-cantines/53--AGRESCAB/>



LES APPRENTISSAGES

- ✓ L'atteinte des objectifs et la bonne gestion du restaurant ont été possibles grâce aux **échanges réguliers avec le titulaire**.

- ✓ **Les commissions menus sont des temps indispensables** pour faire le point sur les remontées des convives, veiller à la qualité nutritionnelle des repas et régler les éventuelles difficultés. Il est recommandé de les rendre obligatoires dans les marchés de service de restauration collective (avec participation obligatoire du titulaire aux réunions).

CONTACT



AGRESCAB
agrescab@orange.fr



ANNEXE

Critères d'attribution du marché (2024)

Critères	Pondération des critères en points
Compréhension, appréhension générale des enjeux	
Compréhension des enjeux & cohérence des offres qualitatives et économiques (cadre de réponse technique § 1)	5
S/Total	5
Offre technique	
Qualité des propositions concernant les offres alimentaires (Cadre de réponse technique, § 2)	20
Qualité des propositions concernant la qualité de service (cadre de réponse technique, § 3)	5
Qualité des propositions concernant les contraintes de fonctionnement (cadre de réponse technique, § 5)	5
Qualité et cohérence des propositions concernant le cadre normatif (cadre de réponse technique, § 6)	10
Qualité des propositions concernant le développement durable (hors cadre normatif, cadre de réponse technique, § 7)	5
Qualité des propositions concernant le suivi de l'exécution du marché (cadre de réponse technique, § 8)	5
S/Total	50
Offre économique	
Tarifs alimentaires restauration self	20
Tarifs alimentaires cafétéria (vente à emporter à l'ouverture - moyenne des cellules G7 à G10 + G30 à G35 du CRF - et horizon 2025 - moyenne G8 à G16 + G18 à G21 + G23 à G32)	5
Coûts fixes de fonctionnement / tranche d'activité (5 % sur tranches A, G et H, 10% sur tranches B et F, 20 % sur tranches C et E, 25 % sur tranche D)	20
S/Total	45
Total	100