

## Communication sur le renouvellement du marché de restauration du CCAS

Dans le cadre d'une procédure de marchés publics en groupement de commandes avec la Ville, le CCAS a choisi l'entreprise Elios pour lui attribuer, à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2020, pour une période de 4 ans, le marché de restauration.

Cette nouvelle période de collaboration s'inscrit dans le respect d'un cahier de charges strict et l'exercice d'un contrôle accru par le service de la bonne exécution des prestations sur lesquelles le prestataire s'est engagé.

Ainsi, le CCAS a obtenu des engagements fermes sur le suivi de la prestation, l'adaptation des repas aux seniors notamment au portage à domicile, qui viendront compléter l'offre déjà existante.

### ○ Qu'est ce qui change dans les menus ?

- Des soupes et potages 1 fois par semaine le midi uniquement du 01/10 ou 31/03 au lieu de 3 à 4 fois par semaine le soir ;
- Des soupes froides et gaspachos 1 fois tous les 15 jours du 15/06 au 15/09 ;
- Des repas froids 1 à 2 fois par semaine du 15/06 au 15/09 ;
- Des menus végétariens 2 fois par mois ;
- Des salades composées seront proposées en entrée une fois par semaine ;
- De la salade sera proposée en accompagnement du fromage les week-ends et jours fériés au restaurant au lieu de tous les jours ;
- Des salades de fruits frais réalisées sur place au restaurant 1 fois par semaine ;
- Glaces ou des desserts glacés 1 fois par semaine en dessert au restaurant du 15/05 au 15/09 ;
- Un verre de vin rouge ou rosé de 12.5 cl sera servi au verre pour les usagers du restaurant « Le Cèdre » selon leur préférence au lieu d'une carafe de 25 cl.

### ○ Cuisine spécialisée pour le portage de repas à domicile dès le 11 janvier

Les repas pour le portage à domicile seront produits sur la cuisine centrale d'Épône (Yvelines) pour les consommations à partir du lundi 11 janvier 2021.

Les produits référencés Elios sont les mêmes d'une cuisine centrale à une autre, les différences sont majoritairement portées sur les contenants et sur les produits faits maison pour le portage.

La logistique des derniers kilomètres est effectuée en proximité depuis la cuisine de Rosny-sous-Bois, avec un véhicule 100% électrique.

La cuisine d'Épône a mis en place de nouveaux conditionnements pour les plats livrés à domicile :

- Des bols à oreille pour une préhension facilitée ;
- Des verrines transparentes sérigraphiées et des barquettes noires pour un visuel plus attractif ;
- Des films de thermo-scellage avec aplat blanc, pour une meilleure lisibilité.

Pour le portage à domicile, sélection de contenants spécifiques permettant :

- Une préhension facile grâce à des rebords larges ;
- Une diminution des risques de brûlures ;
- Une liberté de consommer grâce au principe : 1 composante = 1 barquette, pour « mélanger ce que l'on souhaite » ;
- Des barquettes pouvant être réchauffées par deux dans un four à micro-ondes ;
- Des formes de contenants adaptées à chaque plat :
  - > Des bols pour les soupes,
  - > Des petits raviols pour le fromage,
  - > Des coupelles plates pour les entrées et les desserts,
  - > Des verrines transparentes pour les desserts et les entrées froides ;
- Des livraisons assurées grâce à des sacs krafts permettant une bonne présentation du repas.

L'étiquetage des contenants est opéré automatiquement lors du conditionnement, par un processus de jet d'encre qui s'imprime directement sur le film étirable et reste bien lisible, même après la remise en température.

### ○ **Adaptation pour le restaurant de la Résidence autonomie Le Cèdre**

Dans le contexte sanitaire lié à la pandémie de la Covid-19, les mesures nécessaires sont mises en œuvre pour adapter les effectifs en cas de fermeture du restaurant aux résidents et d'une augmentation du nombre de bénéficiaires du portage à domicile.

Mise en place de mesures spécifiques dans le restaurant du Cèdre :

- Table individuelle pour chaque convive ;
- Service de carafe d'eau, de vin, et de condiments individuels ;
- Désinfection complète avant et après le service.

### ○ **Création d'un partenariat avec des boulangeries nogentaises dès le 4 janvier**

Elior a conclu un partenariat avec 3 boulangeries nogentaises :

- Le Pétrin : 3, place de l'Europe
- La Nogentaise : 13, rue Paul Bert
- Le Fournil de Nogent : 148, Grande Rue Charles de Gaulle

La boulangerie Le pétrin assurera les livraisons à la Résidence Le Cèdre pour le portage de repas et le restaurant. La livraison sera effectuée chaque matin pour 7h30.

Cela représente environ 70 demi-baguettes par jour en semaine et 60 pains de campagne par jour pour les week-ends et jours fériés pour le portage et 4 baguettes par jour pour le restaurant (au vu de la fréquentation actuelle – période de crise sanitaire).

Ces 3 boulangeries ayant des jours de fermeture différents cela leur permettra d'effectuer un roulement entre elles.

## ○ **Actions en faveur du développement durable**

### ➤ **Alimentation Durable :**

- Bio, labels, Haute valeur environnementale (HVE) ;
- Taux d'alimentation durable de 53,4% (Loi EGALIM), en valeur d'achats, dès le démarrage du contrat.

### ➤ **Produits locaux :**

- Priorité aux fruits et légumes frais et locaux en saison ;
- Fréquence d'apparition de 20% de produits locaux dans les menus ;
- 2 légumeries pour traiter les légumes frais bruts terreux : l'Ecopôle de Sénart et la ferme des Hauts de Villiers ;
- Référencement traité en partenariat avec la chambre d'agriculture de la région Ile de France.

### ➤ **Produits issus de l'Agriculture Biologique :**

- 10 composantes par semaine, soit 19% de Bio en valeur d'achats, dès le démarrage du contrat ;
- Légumes, laitages et fruits Bio locaux en saison ;
- Référencement de produits Bio limité à la France ou aux pays européens limitrophes.

### ➤ **Lutte contre le gaspillage alimentaire :**

- 100% des nouvelles recettes testées auprès des convives dans le cadre de la démarche d'innovation culinaire ;
- Cahier de grammages adapté à la consommation des personnes âgées pour limiter le gaspillage ;

### ➤ **Conditionnement :**

- Barquettes biodégradables à 100% grâce à leur composition en fibres de cellulose provenant de bois de forêts européennes certifiées et gérées durablement (Label FSC, PEFC) - temps de décomposition : 90 jours - valorisable via la filière carton (bac jaune).

## ○ Qualité des produits et de la prestation

### ➤ **Plans alimentaires et menus :**

- Elaboration dans le respect du cahier des charges et des recommandations du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN) ;
- Repas de régimes variés : sans sel ajouté - sans sucre ajouté - sans sel ajouté et sans sucre ajouté – légers ;
- Textures modifiées : des repas hachés et des repas mixés afin d'offrir une solution aux personnes souffrant de troubles de la mastication et aux personnes édentées ;
- 40 nouvelles recettes par an, à base de viandes, de poissons, ou végétariennes.

### ➤ **Qualité culinaire :**

- Sauces « maison », sans fonds industriels ;
- Sauces avec de la farine de riz, pour les rendre plus fluides, moins épaisses et plus digestes ;
- Poissons cuits à 100 degrés, en température sèche, pour ne pas les agresser et conserver leur tendreté ;
- Vinaigrettes 100% « maison » ;
- 50% de pâtisseries « maison ».

### ➤ **Valorisation de la prestation alimentaire pour le restaurant :**

- Formation pour le personnel de service sur le thème de la valorisation des plats ;
- Livraison régulière de denrées décoratives et d'assaisonnements.

## ○ Animations et petites attentions

Le CCAS est attaché à la poursuite de la politique d'animation proposée au restaurant et à domicile.

Ces animations seront accompagnées : des cartes postales et des livrets intégrant des jeux, des découvertes, des histoires, de petites attentions pour les seniors.

### ➤ **Des animations calendaires :**

- Pour donner le goût des traditions festives et conviviales.

### ➤ **Des animations Saveurs et découvertes :**

- Pour faire découvrir des goûts et saveurs différents tout au long de l'année.

Des affiches, des frises et de supports-menus seront proposés pour la salle de restaurant.

Des ateliers « Régaler plutôt que gaspiller » et "pâtisserie" et un loto en juillet et en août seront proposés en complément, dès que possible en fonction de l'évolution de la crise sanitaire.

Des coffrets de bienvenue aux nouveaux bénéficiaires du portage de repas et des kits canicule à l'ensemble des bénéficiaires en cas de fortes chaleurs.

Des marques d'attention pour les anniversaires aux bénéficiaires du portage à domicile et aux convives du restaurant.

### ○ **Contrôle accru du respect du cahier des charges et renfort de la gouvernance**

En complément du travail effectué par le CCAS pour le suivi de la prestation, une acheteuse, nouvellement recrutée par le service marchés achats de la Ville, sera chargée, entre autres, du suivi de la bonne exécution du marché et du respect du cahier des charges par la société Elior.

Mise en place d'un suivi de gouvernance contractuelle tous les deux mois pour correspondre aux cycles de menus. Cet état reprendra notamment les indicateurs suivants :

- Suivi des produits respectant les critères Egalim ;
- Animations réalisées ;
- Formation du personnel ;
- Enquêtes de satisfaction convives ;
- Suivi de la maintenance des équipements ;

### ○ **Plus de transparence dans la relation avec les bénéficiaires connectés ou leur entourage**

Grâce au lancement de l'application « BON APP » le 15 janvier, les usagers du service restauration ou leurs familles pourront accéder en toute transparence : aux menus - actualités - idées recettes - fiches techniques produits - infos sur les fournisseurs - consulter la présence d'allergènes dans chaque plat

Création du compte en 3 clicks.

Application accessible via le site internet de la Ville ou en téléchargement mobile (Playstore et Appstore).

### ○ **Prix**

Compte tenu de ce nouveau marché de restauration avec une évolution de la prestation pour mieux satisfaire les convives et répondre aux évolutions réglementaires concernant la restauration collective, la Ville et le CCAS réfléchissent à une refonte de leur grille tarifaire.

De nouvelles tranches et de nouveaux tarifs seront intégrés pour limiter au maximum la répercussion de l'augmentation du coût de la prestation de restauration pour les usagers du service et permettre un accès au plus grand nombre à ce service, quel que soit ses ressources.