

## Marché de restauration scolaire

Madame, Monsieur, Chers parents,

Le nouveau marché de restauration scolaire, à effet au 1<sup>er</sup> janvier 2022, a été notifié à la société SODEXO, titulaire sortant, pour une durée d'un an, reconductible deux fois pour la même durée, soit jusqu'au 31 décembre 2024.

Dans la perspective du terme de la période en cours qui s'achève à la fin de l'année civile 2021, une remise en concurrence a donc été organisée, sous la forme de l'accord-cadre à bons de commande et selon la procédure adaptée de l'article R. 2123-1-3° du Code de la Commande publique, sur la base d'un cahier des charges s'inscrivant dans l'objectif de développement de l'alimentation durable de la loi Egalim ainsi que du nouveau Plan Alimentation Durable 2021-2026 de la Ville de Paris.

Pour mémoire, la production est faite à partir d'ingrédients livrés par le prestataire, à la cuisine centrale Littré ainsi qu'à la cuisine Saint-Benoit.

Les repas y sont préparés par le personnel de la Caisse des écoles et livrés, en liaison chaude, sur les sites satellites (Madame, Jardinnet, Saint-André), par camion isotherme.

Après analyse définitive des trois offres reçues, c'est celle présentée par SODEXO qui a été classée première en obtenant les meilleures notes sur l'ensemble des critères Qualité et Prix, avec un écart de prix substantiel avec ses concurrents.

Le marché lui a donc été attribué par le Comité de gestion sur avis de la Commission d'appel d'offres.

Ses principales caractéristiques sont les suivantes :

Un niveau d'alimentation durable pour 2022, porté à 88% en valeur HT des achats des produits répondant aux critères (bio, Label Rouge, appellation d'origine, pêche durable) dont 48% de bio, avec une progression régulière sur la période pour atteindre 96% dont 56% de bio la troisième et dernière année, en 2024.

Les œufs sont 100% bio.

Le pain, bio, est fabriqué par un artisan-boulangier de l'arrondissement et livré frais chaque matin en vélo cargo.

Un menu végétarien est servi chaque semaine avec un apport nutritionnel complet et équilibré.

Les préparations ultra transformées sont réduites à deux tous les 20 repas pour des spécialités comme les cordons bleus très appréciées des enfants.

Des plats « maison » sont réalisés chaque semaine avec un gâteau ou autre dessert ainsi que des soupes de novembre à mars.

Une vingtaine de menus thématiques, fêtes, Déclic 'langues anglais, italien, espagnol, portugais et russe, sont prévus.

Des produits locaux ou de proximité favorisant les circuits courts représentent 31% pour les fruits et légumes, essentiellement en Ile-de-France avec Coop Bio Ile-de-France et un partenariat développé avec Les Terres du Pays d'Othe dans l'Yonne, producteurs bio installés sur les aires de captage des eaux des affluents de la Seine pour les lentilles et les pâtes semi complètes.

En matière d'environnement, l'engagement est pris de réduire les plastiques des conditionnements et emballages pour accompagner la démarche de la Caisse des écoles et ses propres engagements dans le cadre du Plan de sortie du plastique.

Toutes ces prescriptions seront contrôlées par la Caisse des écoles et soumises à l'examen des représentants des parents, notamment, lors des commissions de menus qui se tiennent tous les deux mois, tour à tour sur les 8 établissements, école polyvalente et collège compris.

Toute l'équipe de la Caisse des écoles et moi-même espérons que ces évolutions en faveur d'une augmentation de l'alimentation durable servie dans les cantines du 6ème arrondissement avec des menus appétissants répondront à vos attentes comme à celles de vos enfants.

Le Maire du 6<sup>ème</sup> arrondissement  
Président de la Caisse des Ecoles

  
Jean-Pierre LECOQ