

# **Comité technique**

**1<sup>er</sup> décembre 2020**

Pôle Education, Sports et Construction

Direction de l'Education, de la Citoyenneté et des  
Collèges

**Gestion et exploitation des services de  
restauration scolaire et nettoyage des collèges du  
Département des Hauts-de-Seine**

**OBJET : Gestion et exploitation des services de restauration scolaire et nettoyage des collèges du Département des Hauts-de-Seine**

Le présent rapport est destiné à permettre au comité technique de se prononcer sur l'organisation du service de restauration scolaire et de nettoyage dans les collèges du Département des Hauts-de-Seine et la passation d'un contrat de concession, en application de l'article 33 de la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 relative à la fonction publique territoriale (Titre III).

**I – Contexte actuel**

La loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales a transféré de l'Etat aux Départements la compétence « d'accueil, de restauration, d'hébergement et d'entretien général et technique » des collèges et les personnels assurant cette mission, qui concerne 56 800 collégiens et environ 800 commensaux.

L'exercice de la compétence de restauration scolaire par le Département repose actuellement sur une stratégie s'articulant autour de trois axes :

1. offrir aux familles un service de restauration de qualité et identique à l'ensemble des collégiens du département
2. prévenir tous risques alimentaires et sanitaires qui exposeraient la santé des collégiens et la responsabilité du département
3. appliquer un tarif unique de repas pour l'ensemble des collégiens du département avec une modulation en fonction des ressources des familles.

Afin de compléter l'offre de production des repas des deux unités centrales de production du département et de renforcer la qualité et l'offre de service proposés aux familles notamment sur les modalités d'inscription, de facturation et d'encaissement des frais de restauration, la conclusion d'un contrat de délégation de service public pour une durée de quatre années avec la société Elios a été autorisée par délibération en date du 29 mars 2018. Le terme de ce contrat arrivera à échéance 7 jours calendaires avant la rentrée scolaire 2022-2023.

Le concessionnaire assure principalement à ses risques et périls :

- l'élaboration des menus conformément au respect des règles nutritionnelles et des décisions prises en commission départementale des menus
- la sélection et l'approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies par le Département suivant les normes de sécurité et d'hygiène alimentaires en vigueur,
- la production, la livraison et la distribution des repas aux collégiens demi-pensionnaires y compris les élèves internes et aux commensaux en quantité et en qualité suffisante pour garantir le service de restauration en fonction de la fréquentation,
- la production de repas cuisinés à l'avance suivant le principe de la liaison froide à partir de l'outil de production du concessionnaire et leur conditionnement en barquettes collectives à usage unique,

- le contrôle de l'hygiène sur son site de production, notamment la réalisation à ses frais des autocontrôles microbiologiques prévus par la réglementation,
- le transport et la livraison des repas dans les points de livraison indiqués et l'entreposage des repas en chambre froide dans chaque office, suivant la réglementation,
- les préparations de dernière minute et la remise en température des plats cuisinés,
- le contrôle de l'hygiène des locaux, le fonctionnement des matériels de tous types, le nettoyage des locaux départementaux (office de réchauffage, réfectoire, vestiaires, couloirs d'accès et tout autre espace situé dans l'enceinte de la restauration collective de l'établissement),
- le recrutement, l'organisation, la gestion des personnels affectés dans les restaurants scolaires (à l'exception des surveillants) les remplacements, ainsi que la formation de ses personnels,
- l'organisation et le suivi de la méthode HACCP dans les offices et les salles de restaurant,
- l'information du Département sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de nutrition,
- l'assistance sur les lieux de la restauration, à la demande du principal du collège pour des actions ponctuelles telles que l'hygiène et la sécurité alimentaire ou bien pour des animations sur le goût et l'équilibre nutritionnel,
- l'engagement avec le concours du Département d'une démarche partenariale avec les collèges pour les sensibiliser à intégrer dans le projet de l'établissement des actions pédagogiques et éducatives d'éducation à l'alimentation et au goût prenant en compte ce temps de vie de l'élève dans l'établissement,
- la gestion rigoureuse et patrimoniale des équipements mis à disposition par la collectivité en assurant notamment en permanence la maintenance du matériel de cuisson, du matériel frigorifique, de laverie, de distribution, du petit et gros matériel de cuisine, des containers poubelles,
- la couverture des risques liés à son activité par la souscription des assurances adéquates notamment en responsabilités civiles et pénales,
- le pointage, la facturation des repas et l'encaissement des participations des familles et des commensaux,
- la facturation en fonction des consommations réelles selon une périodicité mensuelle, sous réserve d'une proposition innovante du concessionnaire dans la cadre de sa remise des offres.
- la diversification des modes d'encaissement en prenant en compte les nouvelles technologies,
- l'élaboration des bases de données, la restitution en fin de contrat et le partage avec le Département des informations nominatives et comptables des convives nécessaires à l'inscription, à la facturation et au contrôle de l'accès au service de restauration,
- la sécurisation de ses systèmes d'information et la confidentialité des données,
- l'information des familles en mettant à leur disposition un espace dédié, sécurisé et personnalisé,

- la fourniture au Département des informations nécessaires au reporting opérationnel de son activité et le contrôle de la qualité des prestations mises en œuvre.

Le recours à une délégation de service public (DSP) permet au prestataire de maîtriser ainsi l'ensemble des étapes de la restauration scolaire : production, distribution, service dans l'assiette, facturation, encaissement y compris la gestion des impayés.

Les avantages attendus étaient les suivants :

- L'optimisation de la production des repas permettant une gestion plus efficace des besoins et des coûts de production ;
- La diversification des modes de paiement mis à la disposition des familles (paiement en ligne, prélèvement automatique) ;
- L'extension du périmètre du contrat de concession avec 10 collèges supplémentaires par rapport au précédent contrat de DSP ;
- La prise en compte d'engagements environnementaux forts et notamment d'alimentation durable :
  - o 25% de produits bio
  - o 25% de produits locaux en début de contrat pour atteindre 34% en fin de contrat
  - o 22% de produits labellisés

Le Département prend également en compte les évolutions de la réglementation intervenues avec la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 dite loi « Egalim » et son décret d'application n°2019-351 du 23 avril 2019 pour :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Proposer 50% d'alimentation durable exprimé en valeur d'achat et non plus en nombre de composant comme dans l'actuel contrat ;
- Sortir du plastique dans les contenants de cuisson, de réchauffe et de service des repas à compter de janvier 2025.

Par ailleurs, l'analyse du fonctionnement des services du Département dans les collèges a mis en avant le lien naturel et complémentaire qui existe entre la restauration et le nettoyage dans l'organisation des établissements. Ces activités trouvent leur complémentarité dans leur mode de fonctionnement : la restauration mobilisant ses équipes de façon importante pendant le service de restauration et le nettoyage tôt le matin ou en fin de journée après le départ des collégiens des établissements. L'amélioration du service rendu à l'utilisateur passe par une recherche de plus de complémentarité entre la restauration et le nettoyage.

Le nettoyage est aujourd'hui géré selon 2 modes de gestion :

- La régie pour la majorité des collèges
- L'externalisation au travers d'un marché auprès de la société Séquoia pour 7 collèges du Département. Le marché conclu avec Séquoia arrive à son terme le 31 Juillet 2021. Un nouveau marché va être lancé afin de couvrir les besoins jusqu'au démarrage du futur contrat de concession.

## **II – Enjeux**

La fin de l'actuelle DSP conduit à définir de nouveaux axes stratégiques pour l'exercice plein et entier de la compétence du Département dans les collèges pour la restauration scolaire et le nettoyage.

Les axes de cette stratégie sont :

- Améliorer la qualité de la restauration scolaire notamment à travers la qualité des denrées alimentaires, le retour à la production sur place quand cela est possible et une approche mettant en valeur le local tout en garantissant la sécurité sanitaire et alimentaires des usagers

- Mettre en œuvre les moyens nécessaires pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire et toutes mesures renforçant l'action du Département en matière de développement durable
- Harmoniser les prestations et services rendus aux familles dans un souci de modernisation
- Optimiser économiquement l'organisation de la restauration scolaire
- Rechercher la complémentarité et la cohérence des activités exercées par le Département dans les collèges dans un souci de qualité de service

Sur la base de ces axes stratégiques, le Département propose de s'orienter vers le maintien et l'extension d'une gestion externalisée de la restauration dans le cadre d'une délégation de service public sur l'ensemble des collèges gérés par le Département. Le Département souhaite mettre à profit ce nouveau contrat de concession pour effectuer une phase progressive de mutualisation des activités restauration et nettoyage sur une vingtaine de collèges : les 7 collèges aujourd'hui gérés dans le cadre d'un marché auxquels viendraient s'ajouter entre 10 et 15 collèges supplémentaires. Cette expérimentation vise à mettre à profit la synergie existante entre ces deux activités, afin de permettre une optimisation d'un point de vue organisationnel, qualitatif et économique.

L'objet du présent rapport est de solliciter l'avis du Comité technique avant de soumettre au Conseil départemental le principe d'un contrat de concession de la restauration collective et du nettoyage des collèges.

### **III – Proposition d'évolution**

#### **1. Mode organisationnel aujourd'hui**

A ce jour, le Département gère la restauration de 88 collèges au travers de 2 modes de gestion :

- Le contrat de concession confié à Elios pour 66 collèges
- La régie pour 22 collèges qui sont approvisionnés par les 2 unités centrales de production (UCP) départementales basées à Boulogne Billancourt et Rueil-Malmaison.

L'intégralité des repas sont produits en avance et livrés selon le principe de la liaison froide sur l'ensemble des collèges, soit par les UCP départementales soit par le concessionnaire.

**Nota Bene** : le collège de la Paix à Issy-les-Moulineaux fait partie des 22 collèges actuellement gérés en régie. Il doit cependant rejoindre le périmètre de l'actuelle DSP au terme des travaux prévu à la rentrée scolaire 2021-2022.

A la fin de la DSP actuelle, il devrait y avoir 67 collèges gérés en DSP et 21 collèges en régie.

- La composition et la répartition du personnel affecté au service de restauration sont les suivantes :

#### **Personnel Elios dans le cadre de la DSP restauration :**

- ↳ 347 agents sont affectés au contrat de DSP hors encadrement.
- ↳ 13 agents d'encadrement.

#### **Personnel du Département affecté à la restauration scolaire des collèges gérés en régie :**

- ↳ 61 agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement :
  - 39 agents travaillant sur les 2 UCP du Département
  - 22 agents responsables d'office travaillant sur les 22 collèges gérés en régie

➤ S'agissant du nettoyage l'organisation du personnel affecté au service est la suivante :

Personnel Séquoia dans le cadre du marché nettoyage :

- ↳ 58 agents sont affectés au marché de nettoyage sur site hors encadrement de l'agence. Les agents de statut « Employé » seront repris par le successeur

Personnel du Département affecté au nettoyage des collèges gérés en régie :

- ↳ 536 agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTE) :
- 136 agents contractuels
- 362 agents titulaires
- 37 agents titulaires de la Fonction Publique d'Etat (FPE) en détachement
- 1 CDI indiciaire

## **2. Caractéristiques des futurs contrats de concession**

### **a. Evolutions majeures**

Afin d'améliorer le service, il est envisagé des évolutions du fonctionnement de la restauration :

- **L'intégration de tous les collèges gérés par le Département dans le périmètre de la concession.**

Ce sont ainsi 21 collèges qui vont rejoindre le mode de fonctionnement en DSP. Afin de permettre un bon fonctionnement de la concession, les 2 UCP départementales seront mises à disposition et le périmètre de la concession fera l'objet d'un allotissement en fonction de ces moyens de production :

- Un lot incluant l'exploitation de l'UCP de Rueil Malmaison
- Un lot incluant l'exploitation de l'UCP de Boulogne Billancourt
- Un lot sans outil de production mis à disposition par le Département et donc des repas produits sur la cuisine centrale du concessionnaire

Le critère géographique sera également pris en compte dans la définition des lots.

Cet allotissement permettra également de favoriser la concurrence en mettant à disposition des outils de production qui se font de plus en plus rare en région Ile-de-France.

- **Le retour en production sur place sur les collèges qui le permettent.** Ce mode de production permet d'améliorer la qualité perçue des repas, d'agir sur le gaspillage alimentaire et permet également d'agir en faveur de la concurrence. La production sur place nécessite de disposer de locaux et d'équipements adaptés ainsi que d'une équipe de cuisine sur les collèges concernés. A ce jour il a été identifié une liste de 15 collèges qui pourraient basculer progressivement en production sur place au cours du prochain contrat de concession.

Il est à noter que le collège Romain Rolland au Plessis-Robinson expérimente ce retour en production sur place depuis le mois de novembre 2020 ainsi que de nouveaux établissements à la rentrée 2021-2022.

- **L'intégration de l'entretien de collèges dans le périmètre de la concession** de façon progressive sur la durée de la concession. L'ajout de cette mission est lié au fonctionnement étroitement complémentaire des deux activités restauration et nettoyage exposé supra. Il est important de souligner que dans les collèges gérés en régie, plus de 60% des agents techniques en collèges opèrent des missions dites mixtes de restauration et de nettoyage. La polyvalence s'explique essentiellement par des contraintes qui pèsent sur la vie d'un établissement : temps de restauration concentré sur 2 heures environ, impossibilité de nettoyer des salles de classes en présence des élèves, etc. Par conséquent, l'imbrication des missions confiées aux

agents justifient une externalisation concomitante de la restauration et du nettoyage concernant ces collèges.

**Il s'agit également d'un levier d'amélioration important de la concession qui permettra :**

- **De mieux allouer le temps de travail des personnels des concessionnaires**
- **De fidéliser et monter en compétences ces agents qui devront être formés**
- **D'améliorer le service rendu aux usagers**

#### b. Périmètre des contrats

Les Délégués pour chacun de leur lot géographique, seraient responsables de la gestion et du fonctionnement du service et l'exploiteraient à leurs risques et périls. Le périmètre des contrats de concession comprendrait :

- La fourniture des prestations de service public de restauration à destination :
  - Des collégiens
  - Des personnels enseignants et départementaux en lien avec la restauration des collèges
  - Des commensaux
  - De toutes personnes autorisées par le Département
- Le nettoyage et l'entretien des collèges et gymnases associés identifiés par le Département

#### c. Durée des contrats

Le terme des contrats sera fixé entre le 31 décembre 2025 et la fin de l'année scolaire 2025-2026 pour permettre d'effectuer un rapprochement des modes de gestion avec le Département des Yvelines.

#### d. Principales missions des délégués

- Pour l'ensemble des repas :
  - La gestion des sites de restauration :
    - ↳ Gestion des services de restauration, nettoyage des offices et des salles de restauration, plonge vaisselle, animations et actions pédagogiques
    - ↳ Mise en place des Plans de Maîtrise Sanitaire et le respect des règles d'hygiène
  - La gestion et la formation des personnels de restauration
  - Le pointage des repas
  - La facturation, l'encaissement et les relations avec les usagers des collèges
  - Le risque financier total sur les impayés
  - La maintenance, la réparation et le renouvellement des équipements de restauration
- Pour le lot sans mise à disposition de cuisine centrale :
  - La fabrication des repas à partir de son propre outil de production
  - La livraison des repas en liaison froide sur les sites de distribution
  - La remise en température des plats
- Pour les lots avec mise à disposition d'une cuisine centrale départementale :
  - La fabrication des repas sur l'UCP du Département du lot

- La livraison des repas en liaison froide sur les sites de distribution
- La remise en température des plats
- La maintenance, la réparation et le renouvellement des équipements de restauration de l'UCP du Département du lot
- Les travaux de 2<sup>nd</sup>-œuvre
- Pour les sites en production sur place :
  - La fabrication des repas en liaison directe sur les cuisines des collèges
  - La maintenance, la réparation et le renouvellement des équipements de restauration des cuisines mises à disposition
  - Les travaux de 2<sup>nd</sup>-œuvre induits par la maintenance et le renouvellement des équipements
- Pour les sites avec une mission de nettoyage des collèges :
  - L'entretien des collèges et des gymnases des prestations courantes et ponctuelles
  - La gestion et la formation des équipes d'entretien

e. Charges devant être assumées par les délégataires

- Pour l'ensemble des prestations de restauration
  - Ils définissent les règles d'hygiène à mettre en place dans le respect des prescriptions législatives et réglementaires en vigueur dans le domaine de la restauration collective et en assurent le suivi
  - Ils forment l'ensemble des personnels affectés au service de restauration collective
  - Ils assurent la production des repas et la gestion des services auprès des convives
  - Ils assurent les animations et les actions pédagogiques en coordination avec le personnel départemental et des collèges sur les thèmes de l'alimentation et du développement durable notamment
  - Ils assurent la maintenance, la réparation et le renouvellement des équipements de restauration de tous les sites de restauration : offices, UCP, cuisines en production sur place et leurs espaces de distribution
  - Ils assurent les travaux de 2<sup>nd</sup> œuvre induits par la maintenance et le renouvellement des équipements
  - Ils mettent en place un système de réservation des repas
  - Ils assurent la facturation et l'encaissement du prix du repas, fixé par le Département en fonction d'une tarification sociale et en assument le risque total sur les impayés
- Pour les établissements fonctionnant en liaison froide
  - Ils livrent les repas produits directement sur les offices
- Pour les établissements avec des prestations de nettoyage des collèges :
  - Ils mutualisent les organisations de personnel entre les 2 activités restauration et nettoyage en favorisant la polyvalence
  - Ils assurent le nettoyage régulier des espaces des collèges, des gymnases
  - Ils réalisent les opérations de nettoyage ponctuel tels que la vitrerie extérieure
  - Ils forment l'ensemble des personnels affectés au service de nettoyage



## **IV – Impact des futurs contrats de concession sur l’organisation et le fonctionnement des services départementaux**

### **Personnel de l'actuel délégataire :**

Pour le personnel actuellement "ELIOR", le futur délégataire appliquera le Code du travail (Cf. article L1224-1) et la convention collective « restauration collective » en vigueur :

- ↪ L'ensemble du personnel au statut "Employé" sera repris par le successeur.
- ↪ Les agents de statuts « Agents de maîtrise » et « Cadre » ne sont repris par le successeur que si les agents concernés en expriment la demande.

### **Personnel de l'actuel prestataire de nettoyage :**

Pour le personnel actuellement "SEQUOIA", le futur délégataire appliquera le Code du Travail (Cf. article L1224-1) et la convention collective applicable :

- ↪ L'ensemble du personnel au statut "Employé" sera repris par le successeur.
- ↪ Les agents de statuts « Agents de maîtrise » et « Cadre » ne sont repris par le successeur que si les agents concernés en expriment la demande.

### **Agents Techniques Territoriaux des Etablissements d’Enseignement affectés à la restauration :**

Les 49 agents titulaires des UCP et des offices des collèges actuellement gérés en régie rejoindront les effectifs du délégataire conformément à la réglementation en vigueur dans des conditions qui leur permettront de maintenir un lien fort avec le Département notamment en matière d’avancement et de déroulement de carrière tout en percevant également les éventuels avantages proposés par le délégataire.

Il convient de noter qu’une étude de la pyramide des âges permet d’identifier 25 potentiels départs à la retraite d’agents titulaire d’ici 2025.

Des réunions d’information et des entretiens individuels avec chacun des agents seront organisés afin d’accompagner les agents et de leur présenter de manière détaillée l’ensemble des dispositifs.

Le Département proposera aux 12 agents contractuels d’être transférés auprès des concessionnaires selon les dispositions en vigueur. Ils bénéficieront des dispositions de l’article L. 1224-3-1 du Code du travail et se verront ainsi proposer un contrat reprenant les clauses substantielles de leur contrat actuel, notamment en ce qui concerne leur rémunération.

Ces éléments chiffrés sont susceptibles d’évoluer en fonction des mobilités qui pourraient intervenir d’ici 2022.

### **Agents Techniques Territoriaux des Etablissements d’Enseignement affectés à l’entretien des collèges :**

La liste des collèges dont le nettoyage sera intégré à la concession fait l’objet d’une étude. Dans la mesure du possible, le Département privilégiera les collèges dans lesquels le nombre d’agents contractuels sont supérieures à 50%. Pour arrêter une liste définitive, une phase de concertation avec les établissements concernés sera nécessaire et sera conduite entre décembre 2020 et février 2021. Le nombre d’agents concernés, à ce jour, est estimé à une centaine :

- Environ 35 agents titulaires
- Environ 65 agents contractuels

S’agissant des agents ATTEE titulaires des collèges concernés par ce changement, ils se verront proposer des mobilités au sein des collèges du Département.

Ces mobilités se réaliseront en conciliant les besoins et intérêts du Département, les situations des collègues et les souhaits et particularités des agents concernés. Conformément à ce qui est pratiqué depuis la mise en place des marchés départementaux, ces agents feront l'objet d'un accompagnement personnalisé du Pôle Education, Sports et Construction et du Pôle Ressources Humaines et Financières.

Dans le cas où des agents titulaires polyvalents intervenant sur des missions de nettoyage souhaiteraient rejoindre les effectifs du délégataire dans le cadre de ce projet, cette possibilité leur sera ouverte.

Le Département proposera aux agents contractuels d'être transférés auprès des concessionnaires selon les dispositions en vigueur. Ils bénéficieront des dispositions de l'article L. 1224-3-1 du Code du travail et se verront ainsi proposer un contrat reprenant les clauses substantielles de leur contrat actuel, notamment en ce qui concerne leur rémunération.

Telles sont les caractéristiques des futures délégations de service public dont le projet est porté à votre avis.