



Compte-rendu du groupe de travail	
Date :	Le 30 mai 2018 à 14h
Président de séance :	Mme REBOURS
Secrétaire de séance :	Mme VALENTIN
Participants :	<ul style="list-style-type: none"> - Mme ALCARINI, lycée Buffon - M. BELAZZOUZ, ESPE de Paris (Molitor) - M. CHAUMON, lycée Janson-de-Sailly - Mme DUCAZAUX, lycée Jean Zay - Mme GUIZIEN, collège Elsa Triolet - Mme KHAYAT, lycée Jean Baptiste Say - M. POISSIEN, lycée Janson-de-Sailly - Mme PUJOS, lycée Charlemagne
Lieu :	Salle des actes du lycée Janson de Sailly (106 rue de la pompe, 75116 Paris)
Contexte :	<p>A compter du 3 novembre 2018, trois marchés publics de fourniture de denrées alimentaires (viandes et volaille fraîches ; pains et pâtisseries sucrées et salées ; produits de la mer et d'eau douce) seront renouvelés.</p> <p>Dans le cadre du groupement de commande Janson de Sailly, l'établissement mutualisateur souhaite consulter ses adhérents, en amont de la publication de l'appel d'offre, afin d'échanger sur leurs besoins.</p>
Ordre du jour :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identification des équipements des adhérents : cuisine centrale, internat, nombre de couverts par jour 2. Retours sur les résultats de l'enquête de satisfaction 3. Etablissement d'une liste des produits à inscrire au bordereau des prix d'après l'état des besoins réalisée 4. Echanges divers

Le mercredi 30 mai 2018, M Guillen administrateur du lycée Janson-de-sailly ouvre la séance et remercie les membres du groupe de travail pour leur présence.

Mme Rebours présente l'ordre du jour avant de demander à chacun des membres de ce groupe de travail de se présenter.

Mme Rebours précise que ce groupe de travail a pour objectif d'établir la liste définitive des produits constituant l'état des besoins de ces 3 marchés voire d'élargir les débats aux opérations de vérifications effectuées au moment des livraisons afin de mieux comprendre les nécessités que celles-ci engendrent.

1. Propos liminaires :

Il est rappelé que le groupement de commandes Janson-de-Sailly regroupe à ce jour 35 à 65 établissements adhérents, selon le marché concerné. Le marché de « viandes fraîches, charcuterie et volailles réfrigérées » regroupe 65 adhérents, 55 établissements font partie du marché « pain, viennoiserie et pâtisseries (sucrée et salée) » et 35 établissements adhèrent au marché de produits de la mer et d'eau douce.

Ces marchés arrivant à leur terme le 2 novembre prochain, pour leur renouvellement le lycée Janson de Sailly a adopté une nouvelle démarche de travail a été adoptée :

- la diffusion d'une enquête de satisfaction accompagnée de la liste des produits afin que les adhérents puissent indiquer s'ils souhaitent les conserver, supprimer ou ajouter (dont produits bio) dans le futur état des besoins ;
- l'adoption d'une démarche de sourcing par l'équipe administrative ;
- la constitution d'un groupe de travail auquel chaque établissement adhérent peut participer.

La diffusion de l'enquête de satisfaction, de la liste de suggestions de produits et le groupe de travail de ce jour ont pour but de mieux connaître les attentes et les besoins des adhérents ainsi de mieux y répondre.

La démarche de sourcing, autorisée par la réglementation des marchés publics, a quant à elle pour objectif de rencontrer, en amont de l'étude des offres des candidats, les fournisseurs susceptibles de répondre à ces marchés et ainsi de mieux connaître leurs produits et leurs méthodes de travail. Les informations récoltées au sein de ces entretiens pourront faciliter la rédaction des cahiers des charges et l'étude des offres.

A ce jour, c'est près de 21 fournisseurs qui ont été reçus par Madame REBOURS en la présence de M. CHAUMON, formateur hygiène et alimentation, M. POSSIEN, responsable de la restauration et de Madame VALENTIN, stagiaire de l'IRA de Nantes. 4 autres fournisseurs de viandes et de poisson frais vont être reçus entre le 4 et le 8 juin prochain, soit un total de 25 entreprises.

2. Identification de la demande et des équipements des établissements adhérents :

Le lycée Charlemagne fait état de 1 200 repas délivrés par jour et d'une cuisine centrale (pas d'internat).

Le lycée Jean Baptiste Say fait état de 970 repas par jour (850 déjeuners, 120 diners), d'une cuisine centrale et d'un internat.

Le lycée Buffon fait état de 1 200 repas par jour et d'une cuisine centrale (pas d'internat).

Le lycée Jean Zay fait état de 900 à 580 repas par jour selon la période (500 à 180 déjeuners, 400 diners), d'une cuisine centrale et d'un internat.

L'ESPE de Paris fait état de 600 repas par jour (450 sur le site Molitor, 150 repas sur le site Boursault) et d'une cuisine centrale (pas d'internat).

Le collège Elsa Triolet fait état de 200 à 300 repas par jour et d'une cuisine centrale (pas d'internat).

3. Retours sur les résultats de l'enquête de satisfaction

L'enquête de satisfaction a été diffusée à l'ensemble des adhérents le 22 mars dernier, avec un délai de réponse de 15 jours (6 avril). Le **score élevé de 54 réponses obtenues** constitue un socle conséquent et représentatif de la diversité des besoins des adhérents pour préparer le groupe de travail.

4. Etablissement de la liste des produits à inscrire au bordereau des prix :

Pour rappel, l'architecture des trois marchés est la suivante :

- Marché de viandes fraîches
 - Lot 1 : viande (bœuf, veau, agneau et porc)
 - Lot 2 : charcuterie
 - Lot 3 : volaille
- Marché pain, viennoiserie, pâtisserie sucrée et salée
 - Lot 1 et 2 : pain et viennoiserie frais
 - Lot 3 : pains bio et bleu blanc cœur
 - Lot 4 : pâtisserie fraîche salée
 - Lot 5 : pâtisserie fraîche sucrée
- Marché de produits de la mer et d'eau douce

L'enquête comportait également trois questions ouvertes concernant d'éventuelles suppressions ou ajouts de produits, dont des ajouts de produits issus de l'agriculture biologiques :

- Aucune suppression de produits n'a été suggérée pour les adhérents ;
- Propositions d'ajout formulées par les adhérents : produits végétariens, charcuterie sans porc, poisson en barquette sous atmosphère ou frais avec peau en portion, BBC, pains spéciaux, pain BBC 30g, crumble de fruit, macaron, cookie, calamar, palourde, boudin antillais, brandade de morue, friand au fromage.
- Propositions d'ajout de produits bio sur les pains, pâtisseries, viandes notamment les sautés, saumon et pavé de soja quinoa et nuggets de blé.

Toutefois, il a été décidé de supprimer du marché tous les produits dont la demande des adhérents est inférieure à 10%, sauf exception suite aux débats du Groupe de travail.

Le groupe de travail a procédé à une étude des produits à retenir au marché lot par lot.

➔ Marché de viande fraîche

- Lot 1 : viandes

Conformément aux consignes régionales (50% de produits issus d'agriculture biologique, labellisés ou

issus de circuits courts à l'horizon 2020), aussi les adhérents estiment important d'augmenter la proportion de produits issus de l'agriculture biologique ou labellisée bleu blanc cœur (BBC), notamment en viande (bœuf, veau, agneau, porc) et volaille.

Sur ce point, l'équipe d'experts du lycée Janson-de-sailly, composée de M. CHAUMON, formateur hygiène et alimentation, et M. POSSIEN, responsable de la restauration rappelle que la viande (bœuf, veau, agneau) et le porc bio sont difficilement accessibles financièrement. Les volumes de bêtes élevées selon les exigences de l'agriculture biologique ne permettent pas une gamme de produits variée.

Toutefois, il semble possible de proposer du bio pour les avants des bêtes à viande tels que du sauté ou de l'émincé. Le steak haché bio n'est pas accessible financièrement compte tenu des trop faibles volumes d'élevage.

- Lot 2 : charcuterie

La charcuterie bio n'est pas accessible mais de la charcuterie BBC pourra être proposée. L'équipe d'expert invite les participants à consulter les cahiers des charges du label BBC (viande enrichie en oméga 3, bêtes nourries à la farine de lin, juste rémunération des agricultures et des éleveurs, circuits courts...).

- Lot 3 : volaille

Il est possible de proposer de la volaille bio sur ce lot, l'offre étant suffisante pour proposer des prix abordables (sauf escalope de dinde, la dinde étant un animal fragile. De la dinde BBC, label rouge ou en circuits courts pourrait être proposé à la place).

→ Marché de pain, viennoiserie et pâtisserie sucrée et salée :

- Lot 1 et 2 : pain et viennoiserie frais

La modification apportée au ces lots est la suivante : les petits pains de 50g et 70g seront remplacés par des petits pains BBC de 40g.

Des sandwiches seront éventuellement inscrits dans ces lots, sous réserve que les fournisseurs soient dans la capacité de les fournir.

- Lot 3 : pains bio et BBC

Des petits pains bio seront rajoutés au marché.

Le lycée Janson de sailly fera prochainement un retour aux adhérents sur la dégustation d'un échantillon de petit pain bio de son actuel fournisseur.

- Lot 4 : pâtisserie fraîche salée

Concernant les nems, les samossas ou encore les acras, selon le sourcing en cours un seul fournisseur

est en capacité de livrer. Il est prévu de retirer ces produits de ce marché sous réserve de trouver un autre fournisseur.

La proposition d'inscrire du boudin antillais au marché est écartée, ce produit n'étant pas proposé par les fournisseurs rencontrés.

- Lot 5 : pâtisserie fraîche sucrée

Conscient que ce lot ne soit pas accessible à tous (1,11€ par pâtisserie en moyenne), ces produits restent consommés par certains adhérents notamment pour les établissements ayant un internat (un dessert du dimanche proposé aux internes). Ces produits resteront donc inscrits au marché.

Certains produits seront toutefois supprimés du fait de la faible demande.

➔ Marché de produits de la mer et d'eau douce :

Les adhérents sont actuellement satisfaits du fournisseur REYNAUD.

Quelque soit le fournisseur, la livraison du poisson frais se fera le matin de la consommation. Les produits seront livrés, par défaut, sous glace ou livrer sous atmosphère (tarif plus élevé).

Des vérifications sont prévues pour :

- Des terrines de poissons
- des terrines de saint Jacques (sous réserve de fournisseurs susceptibles d'y répondre)
- de la brandade de morue ayant 30% de morue minimum (sous réserve de fournisseurs susceptibles d'y répondre)

5. Echanges divers :

Il est rappelé que les documents distribués lors de ce groupe de travail sont **confidentiels** et que les informations qu'ils contiennent ne doivent pas être divulguées aux fournisseurs.

Ces marchés seront publiés sur l'AJI pendant trois semaines, du 15 juin au 6 juillet. Ainsi, **la convention sera disponible à partir du 15 juin sur le site de l'AJI.**

Clôture de la réunion : 17h.

Déroulement de la mise en œuvre de ces marchés

DATE	ACTIONS
22/03/2018	lancement de l'enquête de satisfaction
06/04/2018	retour des réponses de 54 adhérents
à partir du 07/04/2018	compilation des données et analyse des résultats de l'enquête
	préparation du groupe de travail
14/05/2018	début du sourcing
16/05/2018	lancement des invitations au groupe de travail pour les adhérents ayant répondu être volontaire pour y participer lors de l'enquête
30/05/2018	Groupe de travail
06/06/2018	fin du sourcing

DATE	ACTIONS
15/06/2018	début de saisie de l'état des besoins sur la plateforme AJI

Les dates ci-dessous sont à respecter impérativement

08/07/2018	date limite de saisie de l'état des besoins sur la plateforme AJI
13/07/2018	date limite de réception par Janson des conventions signées, chèques et états des besoins Excel signés