



14ème législature

Question N° : 54824	De M. Daniel Goldberg (Socialiste, républicain et citoyen - Seine-Saint-Denis)	Question écrite
Ministère interrogé > Commerce, artisanat, consommation et économie sociale		Ministère attributaire > Commerce, artisanat, consommation et économie sociale
Rubrique > agriculture	Tête d'analyse > produits alimentaires	Analyse > restauration collective. Conseil économique, social et environnemental. rapport. propositions.
Question publiée au JO le : 06/05/2014 Réponse publiée au JO le : 09/12/2014 page : 10284 Date de changement d'attribution : 27/08/2014 Date de renouvellement : 16/09/2014		

Texte de la question

M. Daniel Goldberg interroge Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, du redressement productif et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire, sur la restauration collective. Celle-ci représente 11 millions de repas quotidiens, soit 85 % de la restauration hors domicile. Elle est de plus en plus confiée à des prestataires extérieurs spécialisés. Le Conseil économique, social et environnemental (CESE) souligne, dans son avis intitulé "Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée" rendu en janvier 2014, que cette sous-traitance entraîne "une diminution des marges de manœuvre des décideurs et des gestionnaires dans la maîtrise du choix des approvisionnements et de la qualité des produits". Par conséquent, il préconise que "les appels d'offres ne privilégient pas systématiquement les offres les plus basses (moins-disant) mais retiennent, de préférence, celles qui sont économiquement les plus avantageuses (mieux-disant) et prennent en compte des critères supplémentaires tels que l'origine, la proximité et la qualité des produits, pour favoriser des circuits courts bien structurés, les modes de préparation des menus, ou encore les qualifications des salariés". Il souhaite donc connaître les suites que le Gouvernement compte réserver à cette proposition.

Texte de la réponse

La restauration collective offerte par les prestataires extérieurs spécialisés est adossée à plusieurs types de contrats publics comme privés. Les entreprises privées doivent en effet au regard du code du travail, dès lors que 25 salariés au moins souhaitent déjeuner sur place, mettre à leur disposition un local dédié équipé. La fourniture de tickets repas ou la mise à disposition d'un restaurant d'entreprise n'est pas obligatoire. Il existe cependant une pratique courant de création de restaurants interentreprises notamment dans les zones industrielles ou commerciales, gérés le plus souvent par une association des employeurs et dont le budget « prestation » est abondé par les comités d'entreprises des sociétés concernées. L'État et les collectivités publiques mettent également à disposition de leurs salariés des solutions de restauration de même type que celles des employeurs privés (locaux dédiés, tickets restaurant ou cantines administratives). La restauration collective s'est également développée auprès des clientèles captives dans les hôpitaux ou les établissements scolaires, sous des formes de contrats divers. Les majors de la restauration collective sont très présents sur ces créneaux. S'agissant des contrats passés sous forme de délégation de service public, la concession à un délégataire privé, qui aura la charge de construire et exploiter une cuisine

centrale sur un contrat de longue durée, lui transfère la totale responsabilité des équilibres économiques du contrat et le libre choix de tous les postes de coûts (matières première, main d'oeuvre, etc.). Mais le contrat prévoit le plus souvent des obligations en termes de qualités nutritionnelles et gustatives des denrées mises en oeuvre. S'agissant des marchés publics de fourniture de repas le plus souvent en liaison froide, par un prestataire propriétaire de ses installations de production, le marché peut évidemment prévoir des obligations particulières sur les mêmes thèmes. Les critères de choix pour l'attribution de ces deux types de contrats prennent en compte à la fois les impératifs d'éco-responsabilité et les qualités gustatives, au-delà du seul prix du plateau repas. Les appels d'offres lancés pour les marchés peuvent même, en application de l'article 53-I-1^o, prendre en compte « les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». Ce dernier dispositif, introduit dans le code des marchés publics par l'article 18 du décret n° 2011-1000 du 25 août 2011, constitue un réel progrès conforme à l'avis du conseil économique, social et environnemental.