

REPUBLIQUE FRANCAISE

Département du Val d'Oise
Commune de Méry-sur-Oise

DECISION DU MAIRE N° 2026/030*(prise en vertu de la délégation du Conseil municipal)***Objet : Signature d'un devis relatif à la réalisation d'une assistance à maîtrise d'ouvrage pour l'organisation de la fourniture de repas en liaison froide à la ville de Méry-sur-Oise**

Le Maire de la Ville de Méry-sur-Oise,

Agissant en vertu de la délibération n°2020/049 du Conseil municipal du 11 juin 2020 portant délégation de pouvoirs selon l'article L.2122-2 du Code général des collectivités territoriales,

VU le Code de la commande publique ;

CONSIDÉRANT que les marchés relatifs à la fourniture et à la livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire, périscolaire et extrascolaire, les structures Petite Enfance, le portage de repas à domicile et la restauration du foyer des anciens arrivent à échéance le 31 mars 2026 et doivent être renouvelés ;

CONSIDÉRANT la volonté de la collectivité d'améliorer la qualité de la prestation, notamment au regard des exigences réglementaires issues des lois EGALIM, AGEF et Climat et Résilience, ainsi que des objectifs en matière de qualité nutritionnelle, d'approvisionnement durable, de réduction des déchets et de conditions de travail ;

CONSIDÉRANT la nécessité pour la Ville de se faire accompagner par un prestataire spécialisé afin de définir précisément ses besoins et élaborer les documents de consultation jusqu'à l'analyse des offres ;

CONSIDÉRANT la proposition présentée par la société Phinéa Conseil, spécialisée dans l'ingénierie de la restauration collective ;

DÉCIDE

Article 1 : Il est confié à la société Phinéa Conseil une mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage pour l'organisation et le renouvellement des marchés de fourniture et de livraison de repas en liaison froide pour la Ville de Méry-sur-Oise et le CCAS, comprenant :

- Phase 1 : aide à la définition du besoin et élaboration de la fiche d'expression des besoins (FEB) ;
- Phase 2 : élaboration des documents de consultation des entreprises (DCE) ;
- Phase 3 : analyse des offres et assistance au choix du prestataire.

Article 2 : Le montant forfaitaire de la mission est fixé à :

- 13 300,00 € HT pour les prestations,
- 400,00 € HT de frais de déplacement (forfait),
- Soit un montant total de 13 700,00 € HT, soit **16 440,00 € TTC**.

Article 3 : Chaque phase fera l'objet d'une facturation à son achèvement, les frais de déplacement étant facturés lors de la phase 3.

Article 4 :

Les dépenses correspondantes seront imputées au budget communal sur les crédits inscrits à cet effet, chapitre 011

Article 5 : la présente décision sera adressée à :

- Monsieur le Préfet du Val d'Oise
- Phinea Conseil
- Le Pôle Services à la Population

Article 6 : La présente décision peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal Administratif dans un délai de deux mois à compter de sa publication et de sa réception par le représentant de l'Etat.

Fait à Méry-sur-Oise,
Le 26 février 2026

Le Maire,



Pierre-Edouard EON
Vice-président du Conseil
départemental du Val d'Oise



AMO POUR L'ORGANISATION DE LA FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE À LA VILLE DE MÉRY-SUR-OISE





Table des matières

1	NOTRE COMPRÉHENSION DU BESOIN	3
1.1	Votre contexte.....	3
1.2	Nos atouts pour vous accompagner	3
2	NOTRE PROPOSITION D'ACCOMPAGNEMENT	5
2.1	Phase 1 : État des lieux de la situation : analyse des contrats actuels et de l'organisation de la restauration	Erreur ! Signet non défini.
2.2	Phase 2 - Recueil des besoins et analyse des exigences	6
2.3	Phase 3 – Élaboration des documents de contractualisation (DCE)	6
2.4	Phase 4 - Analyse des offres et choix du prestataire	7
3	ORGANISATION ET DÉROULEMENT DE LA MISSION	9
4	PLANNING PRÉVISIONNEL DE RÉALISATION DE LA MISSION.....	11
5	NOTRE PROPOSITION FINANCIÈRE	12
6	PRÉSENTATION DU CABINET PHINÉA CONSEIL ET DES INTERVENANTS	13
6.1	Le cabinet Phinéa Conseil.....	13
6.2	Démarche écoresponsable.....	15
	Du point de vue environnemental	15
	Du point de vue social.....	15
6.3	Intervenants	16
	CV de Catherine BOURNIZIEN	16
6.4	Références de Phinéa Conseil	18
7	ANNEXES	20
7.1	Annexe 1 - Exemple de fiche d'expression de besoin en restauration.....	20
7.2	Annexe 2 – Exemple d'analyse d'offres (grilles techniques de dépouillement, analyse financière et technique)	21



1 NOTRE COMPRÉHENSION DU BESOIN

1.1 Votre contexte

La Ville de Méry-sur-Oise fait appel à 3 prestataires pour la livraison des repas en liaison froide pour les 3 secteurs suivants :

- restauration scolaire, péri- et extra-scolaire (environ 162 000 repas et 50 500 goûters par an) ;
- restauration des structures Petite Enfance (environ 10 500 repas et goûters par an) ;
- portage à domicile (environ 8 000 repas par an) et restauration du foyer des anciens (environ 2 000 repas par an) dans le cadre d'un marché en groupement de commandes entre la Ville et le CCAS.

Le marché avec les différents prestataires arrive à échéance au 31 mars 2026 et doit être renouvelé.

La Ville de Méry-sur-Oise souhaite profiter de ce renouvellement des marchés pour améliorer la prestation proposée. Son objectif étant de proposer une alimentation variée et équilibrée aux convives, la Ville veille déjà à l'équilibre nutritionnel des repas, à la bonne qualité des repas servis ainsi qu'à la mise en œuvre du marché et à son suivi au quotidien. Elle voudrait toutefois que les points suivants soient particulièrement étudiés à l'occasion de ce renouvellement, en lien avec la réglementation actuelle (lois Egalim et AGEF) :

- Un recours plus important aux denrées de provenance locale ou régionale et issues de l'agriculture biologique pour une meilleure qualité et une meilleure traçabilité ;
- Une alternative à l'utilisation du plastique pour les contenants et les emballages ;
- La réduction du gaspillage alimentaire et de la quantité de déchets produits ;
- De bonnes conditions de travail pour le personnel communal intervenant en restauration collective ;
- Un bon rapport qualité/prix.

C'est dans ce contexte que la Ville de Méry-sur-Oise souhaite être accompagnée pour qu'un état des lieux de sa restauration collective soit réalisé, suivi d'une définition de ses besoins qui puisse aboutir au renouvellement des marchés arrivant à échéance à la fin de l'année.

1.2 Nos atouts pour vous accompagner

Notre expertise reconnue en achats pour la restauration, que cela soit dans un cadre juridique public (application du Code de la commande publique) ou privé, nous permet d'intervenir régulièrement en appui des donneurs d'ordre (pouvoir adjudicateur, président d'association, directeur financier...) dans le cadre de consultations ayant pour objet d'approvisionner en denrées les restaurants, ou de confier à un opérateur économique l'exploitation du restaurant, comme par exemple :

- CNSMD Lyon (2022) : AMO pour l'appel d'offres d'une prestation de restauration (*marché public*)
- Ville de St Ours les roches (2023-2024) : AMO pour l'appel d'offres de repas livrés en liaison froide au profit d'une cantine scolaire (*marché public*)
- Cité de l'Espace de Toulouse (2024) : AMO pour l'appel d'offres en denrées alimentaires (*marché public*)



- RIA Nancy (en cours) : AMO pour l'appel d'offres d'une prestation de restauration (*contrat privé*)

Catherine BOURNIZIEN (Directrice de Phinea Conseil) qui vous accompagnera tout au long du processus contractuel, cumule plus de trente-cinq années d'expérience dans les segments publics et privés de la restauration collective et vous apportera tout particulièrement son expérience de directrice des achats et de la restauration au sein de l'Économat des armées, centrale d'achats du ministère des Armées.

Elle sera assistée d'Yves Friot, consultant spécialisé en marchés publics de restauration collective et d'approvisionnement en denrées.



2 NOTRE PROPOSITION D'ACCOMPAGNEMENT

L'accompagnement de Phinéa Conseil se fera tout au long de la procédure, de l'analyse du contrat actuel jusqu'à l'attribution du marché (qui peut être un accord-cadre mono attributaire)¹. La partie administrative de l'appel d'offres (AAPC, réception des offres, analyse des candidatures, rédaction du rapport de présentation...) reste à charge de Ville de Méry-sur-Oise.

Notre accompagnement est articulé en trois phases, les deux premières se déroulant avant le lancement de l'appel d'offres, la troisième avant l'attribution du marché.

Le démarrage de la mission (présentation du cabinet et de la méthodologie) se fera en visio lors d'une réunion avec les différentes personnes ayant à travailler sur le renouvellement des marchés.

¹ NB : le cabinet n'a pas vocation à se substituer à un conseil juridique en droit de l'achat public. Son action s'appuie sur des compétences confirmées d'acheteurs publics et non de conseillers juridiques ou d'avocats spécialisés en droit des marchés. A ce titre, il ne peut garantir l'absence de critiques lors d'un contrôle de légalité dans le cadre du déroulé de l'appel d'offres, voire de recours de la part de fournisseurs évincés de la procédure. La personne publique reste seule responsable de l'ensemble de la procédure.



2.1 Phase 1 - Recueil des besoins et analyse des exigences

Cette étape est un préalable indispensable à la rédaction de la consultation, car elle va permettre de définir l'expression des besoins (effectifs à nourrir, qualité nutritionnelle de la prestation, attendus sur la qualité des produits, définition de l'offre alimentaire, modalités de livraison...).

Elle s'appuiera sur les informations sur la réalisation des 3 marchés actuels, sur les évolutions attendues par la Ville en matière de restauration, de prix et de moyens mis en œuvre ainsi que sur la prise en compte des possibilités offertes par les offices de remise en température.

Les évolutions réglementaires feront l'objet d'une attention particulière.

Ces éléments structurants permettront à Phinéa Conseil d'établir une fiche d'expression de besoins (FEB) qui devra être impérativement validée par la Ville avant le lancement de la procédure de consultation. Un exemple de FEB vierge est donné en annexe 1.

Cette phase amont de la préparation des documents est importante, car un marché de restauration qui se déroule bien est un marché dont les besoins sont clairement exprimés et où la répartition des responsabilités entre donneur d'ordre et prestataire est incontestable. Cette FEB permettra d'élaborer les différents documents constituant le dossier de consultation des entreprises (DCE) et plus particulièrement les prescriptions techniques. Elle servira de document de référence tout au long de la phase de préparation du marché.

La validation de la FEB se fera en visio. (COPIL n°1)

2.2 Phase 2 – Élaboration des documents de contractualisation (DCE)

Phinéa Conseil assurera la préparation des différents documents composant le DCE (CCAP, CCTP, bordereau de prix, règlement de consultation) qui seront soumis pour approbation à la Ville de Méry-sur-Oise. Y figurent notamment les éléments suivants :

- Effectifs prévisionnels
- Élaboration des menus
- Qualité et origine des produits
- Objectifs nutritionnels
- Modalités de commande et de livraison des repas
- Communication avec la personne publique
- Modalités de facturation
- Politique environnementale dans le cadre des réglementations EGALIM, AGECE et Climat&Résilience...

Un soin particulier sera apporté aux clauses liées au prix (indices de révision, fréquence, clause de réexamen, etc...) et aux conditions de gouvernance du contrat (animation, contrôles, pénalités...) afin de préserver au mieux l'intérêt de la Ville.

Phinéa Conseil guidera également la Ville sur le référentiel d'analyse des offres déposées (critères à retenir, pondération, méthode de notation...) au titre du règlement de consultation (RC). Phinéa émettra aussi des recommandations pour la partie CCAP (indices de révision des prix, pénalités, gouvernance du contrat...) et sur la liste des prestataires qui seront sollicités à participer à la consultation.



Une réunion de validation des documents avant le lancement de l'appel d'offres devra être organisée (visio / COPIL n°2), notamment pour vérifier la cohérence des documents qui doivent se compléter et être non redondants ou divergents. Le règlement de consultation doit être étroitement corrélé au cahier des charges. A titre d'exemple, les pénalités lors de l'exécution du marché doivent être en rapport avec les objectifs techniques recherchés.

De même, il est important de préparer la grille d'analyse des offres en même temps que les documents de consultation, pour ne pas avoir de difficultés au moment de la notation. Cette grille permet de pondérer les critères et les sous-critères en fonction de l'importance qui leur est accordée, afin d'aboutir à un classement objectif des offres.

A noter que Phinéa Conseil ne prend pas en charge les actes administratifs de l'appel d'offres².

2.3 Phase 4 - Analyse des offres et choix du prestataire

Phinéa Conseil réalisera l'analyse technique des dossiers, conseillera la ville en cas de négociation et l'assistera dans l'analyse globale (notamment financière)³.

- **Analyse des offres des candidats**

Une fois les offres reçues, le cabinet procédera à l'évaluation technique des offres déposées, conformément à la grille d'évaluation préalablement définie. Ces offres devront être fournies en dématérialisé à Phinéa Conseil.

L'analyse technique consiste en la notation des dossiers selon une grille de dépouillement établie en liaison avec la Ville et validée par celle-ci. La grille reprend les attendus essentiels définis dans la FEB et les critères définis dans le règlement de consultation, de façon à aboutir à un classement des dossiers selon le critère du « mieux-disant » (analyse du rapport qualité/prix). L'analyse des prix sera également menée en commun entre la Ville et Phinéa Conseil. Des exemples d'analyse sont donnés en annexe 2.

En outre, l'analyse des offres permettra d'orienter l'éventuelle phase de négociation.

- **Préparation de l'attribution du marché**

A l'issue des négociations, Phinéa Conseil proposera un classement pour le choix final du prestataire, choix qui sera étayé dans une synthèse complétée de l'analyse des négociations et des éventuelles offres finales des soumissionnaires. Ce classement argumenté sera proposé à la Ville lors de la commission d'appel d'offres en présentiel (COPIL n°3).

Par ailleurs, Phinéa Conseil conseillera la Ville tout au long de la procédure en préparant les réponses aux questions techniques posées par les soumissionnaires et en proposant des demandes d'éclaircissement sur des points de dossier éventuellement ambigus.

² Exemples : rédaction de l'avis d'appel public à la concurrence (AAPC), mise en ligne de l'appel d'offres, suivi du retrait des dossiers et du dépôt des offres, dépôt des réponses sur le profil acheteur, réception et analyse des candidatures, rédaction du rapport d'analyse des offres, lettres de rejet, etc...

³ Cette négociation dépendra du vecteur contractuel choisi, mais en principe, les marchés de restauration étant passés en vertu de l'article L2113-15 et R2123-1, la négociation est possible si elle est prévue dans le CCAP.



Les travaux conduits s'appuieront sur des échanges de documents par mail avec la Ville, mais également sur des séances de travail avec celle-ci en visio, et sur des comités de pilotage pour les étapes les plus importantes :

- COPIL 1 : validation de la FEB (visio)
- COPIL 2 : validation du DCE (sur place) ;
- COPIL 3 : réunion finale pour le choix du prestataire retenu (dans les locaux de la ville).



3 ORGANISATION ET DÉROULEMENT DE LA MISSION

L'organisation des travaux est déclinée de la manière suivante :

PRESTATIONS	CONTENU	LIVRABLES	DURÉE	
<u>1. Aide à la définition des besoins (FEB)</u>	Présentation de la FEB, analyse des contrats existants, échanges et conseil avec le groupe projet		Visio	1,5 j
	Validation de la FEB (COFIL n°1)	FEB (ppt)	Visio	0,5 j
<u>2. Rédaction du DCE</u>	Élaboration des documents d'appel d'offre (CCTP, CCAP, RC, Bordereau de prix), échanges	DCE (word et excel)	Dans nos bureaux	3,5 j
	Sourcing	Liste de prestataires	Dans nos bureaux	0,5 j
	Réunion de validation du DCE (COFIL n°2)		Visio	0,5 j
<u>3. Analyse des offres</u>	Analyse technique des offres et réponses aux questions, aide à la négociation	Synthèse de l'analyse technique et financière	Dans nos bureaux	5 j
	Préparation de la réunion finale de validation	Préparation des éléments techniques et financiers nécessaires au choix final	Dans nos bureaux	2 j
	Réunion de choix définitif (COFIL n°3)		Dans vos locaux	0,5 j

Soit un total de 14 jours d'intervention, décomposés comme suit :



- Phase 1 : 2 jours
- Phase 2 : 4,5 jours
- Phase 3 : 7,5 jours



4 PLANNING PRÉVISIONNEL DE RÉALISATION DE LA MISSION

Le calendrier de principe est proposé entre juin 2025 et avril 2026. Il n'est pas contractuel et devra être confirmé par la Ville après la signature du devis.

PHASES	DATES
Établissement de la FEB et validation	Semaines 43 à 45 (du 20/10 au 7/11/2025)
Rédaction DCE	Semaines 46 à 48 (du 10/11 au 28/11/2025)
Validation définitive DCE	Semaine 49 (du 01/12 au 05/12)
Parution appel d'offres	08/12/2025
Réception des offres	Lundi 02/02/2026
Analyse des offres, préparation des éléments de négociation, négociation	Semaines 6 à 9 (du 02/02 au 27/02/2026)
CAO et lettres de rejet	03/03/2026
Notification	16/03/2026 13/03.
Démarrage des prestations	01/04/2026



5 NOTRE PROPOSITION FINANCIÈRE

Cette proposition est forfaitaire, les frais de déplacement sont inclus pour la société Phinéa Conseil dont les bureaux sont situés à Lyon (forfait couvrant l'ensemble des déplacements).

PRESTATIONS	MONTANTS
AMO pour l'organisation de la fourniture de repas en liaison froide à la ville de Méry-sur-Oise	
Phase 1 :	
-Aide à la définition du besoin (FEB).....	1 900,00 €
Phase 2 :	
-Rédaction du DCE.....	4 275,00 €
Phase 3 :	
-Analyse des offres.....	7 125,00 €
TOTAL mission.....	13 300,00 €
Frais de déplacement (forfait pour 1 déplacement).....	400,00 €
TOTAL avec frais de déplacement	13 700,00 €
TVA 20%.....	2 740,00 €
TOTAL TTC.....	16 440,00 €

Chaque phase est facturée à l'issue de celle-ci, les frais de déplacement étant facturés lors de la phase 3.



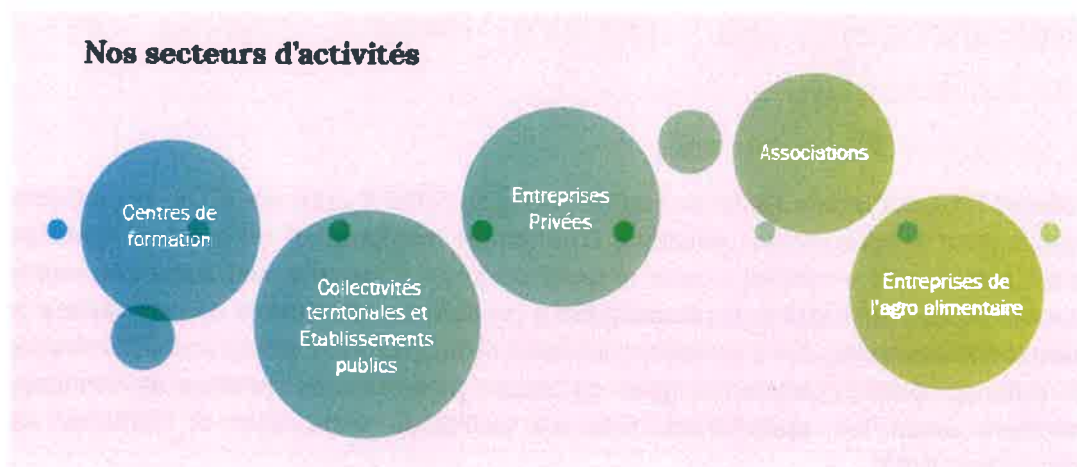
6 PRÉSENTATION DU CABINET PHINÉA CONSEIL ET DES INTERVENANTS

6.1 Le cabinet Phinéa Conseil

Le cabinet Phinéa Conseil, SARL au capital social de 5000 € créé en 2016, est spécialisé en stratégie pour la restauration collective. **Totalement indépendant de quel qu'opérateur du marché que ce soit**, le cabinet a pour objectif essentiel d'**apporter son expertise auprès des donneurs d'ordre en matière de restauration à caractère social opérée dans le secteur public ou dans le secteur privé**, afin d'améliorer la qualité de la prestation offerte aux différents ayants-droit (enfants, salariés, personnes âgées ou encore personnes en situation de handicap...). Il n'entretient aucun lien capitalistique avec une société de restauration et n'effectue aucune mission à leur profit.



Votre Expert en Stratégie
pour la Restauration
Collective



Le cabinet intervient lorsqu'un donneur d'ordre veut améliorer la performance opérationnelle d'un ou de plusieurs restaurants dont il a la charge. Cette performance est le reflet de l'optimisation des outils mis à disposition de l'exploitant, que cette exploitation soit confiée à une société de restauration ou à une équipe relevant des donneurs d'ordre (restaurant en gestion directe). La maîtrise de la gestion du back office est en effet essentielle pour assurer une prestation de qualité, améliorant ainsi la satisfaction du client dans le respect du budget décidé. **L'expertise développée par Phinéa Conseil permet d'analyser tous les processus concourant à la production d'un repas, en dépassant la seule phase de production/distribution.** Performance achats, compétence métier des équipes en place, mesure de la satisfaction de la qualité perçue par les clients, analyse de la chaîne de la valeur font partie des axes de travail étudiés lors d'un **diagnostic de prestation réalisée en gestion directe.**



Phinéa Conseil intervient également en appui des marchés en restauration collective, qu'il s'agisse d'achat de denrées ou de prestations externalisées. Il s'agit alors d'analyser le rapport entre cahier des charges en cours d'exécution, prix payé, satisfaction du client et prestation réalisée, afin de définir au mieux l'offre de service qui doit servir de base au futur cahier des charges. Une forte expertise des marchés publics de restauration permet d'aider plus particulièrement les collectivités soumises au code de la commande publique. L'éthique du cabinet garantit confidentialité des données et impartialité dans l'analyse des offres.

L'approche originale du cabinet permet d'éclairer les décideurs sur la stratégie à mettre en place pour leur restauration : il n'y a pas de réponse unique et préconçue, celle-ci doit être adaptée au contexte et aux objectifs de chacun. En fonction de la complexité du travail à accomplir, le cabinet peut, grâce à son réseau étendu auprès des professionnels en restauration collective, faire appel à des experts possédant des compétences complémentaires aux siennes, comme le conseil en production culinaire ou en hygiène.



6.2 Démarche écoresponsable

Phinéa Conseil souhaite être une entreprise viable économiquement tout en ayant **une démarche responsable des points de vue environnemental et social**. Dans cette optique, Phinea Conseil développe les **valeurs d'écoute, de bienveillance et d'honnêteté**.

Du point de vue environnemental

Phinéa Conseil porte une attention particulière au **refus des produits à usage unique**, à la réduction des déchets et au recyclage en utilisant des stylos rechargeables, du mobilier de bureau en location et des appareils reconditionnés.

Nous évitons au maximum les impressions papiers et la plupart des documents sont dématérialisés : offres commerciales, devis, factures, fiches de paie, contrats de sous-traitance, documents bancaires, abonnements à des revues d'information, réservations d'hébergements, billets de trains, de bus, de métro...

Quand les impressions sont inévitables, elles sont réalisées en recto-verso.

Quant aux **déchets**, ils sont triés et tous ceux qui peuvent l'être, sont dirigés vers le recyclage.

Afin de limiter notre consommation énergétique, nous avons opté pour des **locaux naturellement bien éclairés et dont la température est régulée**. Les appareils électriques sont quant à eux, systématiquement éteints en fin de journée de travail (au bureau ou au domicile en télétravail).

De par notre activité, nous sommes amenés à nous déplacer sur l'ensemble du territoire national et dans ce cadre, nous utilisons majoritairement les **transports en commun** et limitons l'avion au strict minimum. En outre, nous privilégions le **télétravail pour notre personnel**, et réalisons une partie des réunions avec les clients en **visioconférence**.

Il nous semble aussi important de réduire notre empreinte numérique et nous sensibilisons notre personnel pour cela en les engageant à faire preuve de sobriété en allongeant la durée de vie de tous les matériels, en limitant le nombre et ou la taille des écrans, en triant régulièrement leurs boîtes mail et fichiers stockés, en activant le mode « sombre » sur leurs écrans, en privilégiant les appels classiques aux visioconférences.

Du point de vue social

Pour mettre en application ses valeurs, Phinea Conseil propose à son personnel des **conditions de travail adaptées, confortables et favorables à son investissement et son épanouissement** : le travail demandé a du sens car il est guidé par des valeurs humaines et il est valorisé par la hiérarchie. Des formations sont régulièrement proposées, ce qui permet au personnel de développer ses connaissances et ses compétences.

Phinéa Conseil accorde également une grande importance aux relations commerciales. C'est pourquoi nous étudions avec la plus grande attention les demandes de nos clients afin de pouvoir y répondre en respectant leurs exigences et leurs valeurs et en accordant bien évidemment la plus grande attention à la protection de leurs données. Ainsi, en les guidant pas à pas, nous les accompagnons pour leur permettre d'atteindre leur objectif.

Pour les mêmes raisons, nous entretenons des relations pérennes et de confiance avec nos fournisseurs qui nous permettent de les connaître et de nous assurer de leurs propres valeurs.



5.3 Intervenants

Vous serez accompagné tout au long de cette mission par Catherine BOURNIZIEN, Directrice de Phinéa Conseil et Yves FRIOT, consultant en restauration. Catherine BOURNIZIEN sera votre chef de mission.

CV de Catherine BOURNIZIEN



Catherine BOURNIZIEN

Créatrice et Directrice de PHINÉA CONSEIL

**Conseil et accompagnement dans
l'optimisation des performances en
restauration collective**



CONTACT

SITE WEB : www.phinea-conseil.com

E-MAIL : catherine@phinea-conseil.com

Membre professionnel du FCSI

Membre professionnel de l'association Resto France Experts

Membre de l'association RestauCo

Adhérent et membre du CA du CINOV Restaconcepteurs *

EN BREF...

- ✓ 35 années d'expérience en restauration collective
- ✓ Maîtrise parfaite des secteurs publics et privés
- ✓ Postes de premier plan au sein d'une grande entité publique, notamment comme directrice nationale de la restauration
- ✓ Croisement de l'approche stratégique et systémique avec le quotidien des équipes en restauration
- ✓ Analyses et recommandations prenant en compte les enjeux du développement durable et de la RSE
- ✓ Intégration des législations en vigueur dans tous les travaux entrepris

COMPÉTENCES

- ✓ Maîtrise de la réglementation, des processus métiers, de l'organisation en restauration collective ;
- ✓ Audit des processus opérationnels, administratifs et financiers en restauration ;
- ✓ Maîtrise des achats en restauration : définition des besoins, élaboration des documents de contractualisation, passation du contrat, contrôle des prestations ;
- ✓ Formation aux achats et en organisation pour la restauration.

LANGUES

- ✓ Français, anglais, allemand

FORMATION

- ✓ **2013** : Cycle des hautes études pour le développement économique (CHEDE) – Paris
- ✓ **2009** : Brevetée de l'École de guerre - Paris
- ✓ **1985-1987** : Diplôme de l'École du Commissariat de l'Air
- ✓ **1985** : Diplôme d'Institut d'études politiques – option Service public – Grenoble

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- ✓ **Depuis 2016** :
 - Fondatrice et directrice du cabinet Phinéa Conseil
 - Formatrice auprès de l'institut THEMIIS
 - Formatrice auprès du réseau RestauCo et de RHB Consultants
- ✓ **2014 - 2016** : Directrice du centre expert interarmées pour la restauration et les loisirs
- ✓ **2012 - 2014** : Direction du Service du commissariat des armées : chef de projets nationaux dans le domaine de la restauration des armées
- ✓ **2008 - 2012** : Économat des armées : Directrice des achats puis directrice de la « Business unit Restauration »
- ✓ **1985 - 2008** : Nombreux postes en État-major et au sein des Forces



CV d'Yves FRIOT



Yves Friot est reconnu comme un expert en restauration collective, grâce à ses quarante années d'expérience dans le domaine de l'achat public et de la restauration collective au sein du Ministère des armées et de l'Économat des armées. Il a ainsi participé à de nombreux travaux du GEM-RCN et a notamment présidé en 2016 le GT relatif aux locaux en restauration collective. A présent consultant pour la restauration collective, il représente le réseau RestauCo dans de nombreuses réunions avec l'interprofession des producteurs ou transformateurs de l'agro-alimentaire.

COMPETENCES EN RESTAURATION COLLECTIVE ET MARCHÉS PUBLICS

- ✓ Maîtrise de la réglementation, des processus métiers, de l'organisation en restauration collective ;
- ✓ Maîtrise des achats en restauration : définition des besoins, élaboration des documents de contractualisation, passation du contrat, contrôle des prestations ;
- ✓ Maîtrise des marchés publics (ordonnancement, contractualisation, exécution...)

PARCOURS PROFESSIONNEL

- ✓ Depuis 2019 : consultant pour les achats en restauration ;
- ✓ 2009 - 2019 : Responsable « produits et prestations alimentaires » à l'Économat des Armées (*préparation des marchés, sourcing et relations fournisseurs, suivi de l'exécution des marchés – 130M€, 3000 références, environ 50 marchés annuels*) ;
- ✓ 2007-2009 Responsable Juridique et Financier de la Direction de la Coopération Militaire et de Défense du Ministère des Affaires Étrangères et Européennes (*Restructuration de la direction (accroissement du périmètre de compétence ; préparation et exécution du budget (100 M€), questions juridiques, marchés.*)
- ✓ 2003-2007 : Directeur de la Structure locale d'achat & mandatement Nord – Villacoublay (*40 personnes – budget de 40 M€ : ordonnateur secondaire et responsable achat public, dont les marchés de denrées, de matériels de restauration collective et de prestations de restauration*) ;
- ✓ De 1986 à 1996 : responsable régional puis national (sous-directeur) de la politique de la restauration de l'armée de l'air.
- ✓ Entre 1977 et 2007 : nombreux postes en France et à l'étranger, en unités opérationnelles et en État-Major, dont responsable régional puis national de la politique de restauration de l'armée de l'air.

FORMATIONS PRINCIPALES

- ✓ Maîtrise en Droit
- ✓ Certificat d'Aptitude à la Profession d'Avocat (CAPA)
- ✓ Diplôme de l'École du Commissariat de l'Air
- ✓ Auditeur à la 60ème session du Centre des Hautes Études sur l'Afrique et l'Asie Modernes (CHEAM)



6.4 Références de Phinéa Conseil

Extraits de nos références en lien avec le secteur ou la mission à réaliser, en complément de la liste du paragraphe 1.2 page 3.

CLIENT / CARACTÉRISTIQUES	DATE	PRESTATIONS RÉALISÉES
GROUPE LESAFFRE (59) – 350 repas/jour, club VIP, restauration pour adultes au travail gestion concédée	2019/2022	Assistance à la contractualisation dans le cadre de la création d'un nouveau restaurant
AGRIAP VALENCE (26) - 150 repas/jour en liaison différée, gestion concédée	2020/2021	Accompagnement pour l'achat public de denrées alimentaires
VILLE D'AMBILLY (74) - 250 repas/jour, une cuisine centrale pour une partie de la restauration scolaire et pour le portage à domicile, gestion en partie concédée	2020/2021	Accompagnement pour l'achat public de denrées alimentaires
ASSOCIATION LA ROCHE (69) - 8 restaurants gestion concédée	2021/2022	Appui à l'appel d'offres
MAIRIE DE MERY SUR OISE (60) - 1000 repas/jour pour le scolaire, le périscolaire et le portage à domicile gestion concédée	2021/2022	Assistance à la passation du nouveau marché de livraison de prestation de restauration
PEP CBFC (21) - 4 restaurants scolaires et périscolaire, livraison de repas en liaison froide gestion concédée	2021/2022	Assistance à la contractualisation (élaboration du DCE, analyse des offres)
AGIVR (69) - 2 cuisines centrales	2022/2023	Accompagnement à la contractualisation
AFAPEI DU CALAISIS (62) – une cuisine centrale en liaison froide, gestion directe, 900 repas/jour sur 8 sites	2022/2023	Diagnostic et aide à la négociation du contrat
VILLE DE SAINT-OURS LES ROCHES (63) - 1 restaurant scolaire en liaison froide	2023	Aide à la rédaction des modifications du contrat
ASSOCIATION GAIA (74) – une cuisine centrale, 200 à 210 repas/jour et activité traiteur	2023	Accompagnement à la contractualisation
LESAFFRE (59) - restauration pour adultes au travail	2023/2024	Aide à la négociation avec le prestataire pour la restauration



ADEO (59) – <i>self, cafétéria, vente à emporter...</i>	2024	Appui la renégociation du contrat, Définition du fonctionnement de la restauration
ASSOCIATION DE GESTION DU RIA GODRON NANCY (54) - 780 repas/jour, gestion concédée	En cours (2024)	AMO pour le recrutement d'un gestionnaire et d'un prestataire de restauration pour le futur RIA de Nancy : contractualisation et accompagnement à l'ouverture
BÂTIMENT CFA NORMANDIE (76) - <i>restauration type restauration d'entreprise pour 6 000 personnes réparties dans 7 centres d'apprentissage, gestion concédée</i>	2024	Accompagnement pour la procédure d'appel d'offre public pour une prestation de restauration
AGRIAP VALENCE (26) - 150 repas/jour <i>en liaison différée, gestion concédée</i>	En cours (2025)	Mission d'accompagnement pour la contractualisation d'un nouveau marché de prestation de restauration



7 ANNEXES

7.1 Annexe 1 - Exemple de fiche d'expression de besoin en restauration

DOMAINES CONCERNÉS	ELEMENTS À RECUEILLIR	DONNÉES RECUEILLIES
ACTIVITÉ	Fréquentation par typologie de convives (enfants, adultes, sportifs, régimes, etc...)	
	Fréquentation par jour de la semaine, matin, midi et soir	
	Nombre total de repas servis à l'année (activité habituelle + convives extérieurs)	
	Nombre des prestations spéciales par typologie (buffets, cocktails...)	
	Évolution en % de la fréquentation (attractivité du restaurant)	
PRESTATION / OFFRE ALIMENTAIRE	Nombre de composantes par repas	
	Choix des composantes (profondeur de l'offre)	
	Attentes alimentaires (menus à thème, animation, sans gluten, confessionnels...)	
	Prestations spéciales (buffets, cocktails, plateau repas, petit-dejeuners, ...)	
NUTRITION	Exigences en matière nutritionnelle en fonction de la population à nourrir (grammage, besoins du convive...)	
PILOTAGE ET CONTRÔLE DU PRESTATAIRE	Modalités de contrôle du prestataire, animation de la relation contractuelle	
MESURE DE LA SATISFACTION DU CONVIVE	Modalités de recueil de la satisfaction du convive (enquête, cahier de satisfaction....)	
FACTURATION	Modalités de transmission des factures et paiement	
DEVELOPPEMENT DURABLE	Exigences pour le gaspillage alimentaire	
	Tri des déchets Bio déchets	
	Tenues professionnelles	
	Produits de lavage et de nettoyage	
DENRÉES	Emploi personnel handicapé / en insertion	
	Exigences en matière de qualité des denrées	
	Exigences en matière de circuits courts, appros locaux	
	Exigences en matière de gammes de denrées	



7.2 Annexe 2 – Exemple d'analyse d'offres (grilles techniques de dépouillement, analyse financière et technique)

	THÈME PRINCIPAL	CONTENU	XX	YY	ZZ
Développement durable	Conditionnement des repas	Conditionnements recyclables et filière recyclage Conditionnements compostables et filière compostage Conditionnements réemployables et moyens collecte/désinfection	90% bacs inox (le reste, barquette recyclable pour clients qui ne peuvent pas passer à inox) / pochettes adhésive papier pour conditionner formage à la coupe et charcuterie / utilisation de bacs polypropylènes car biorecyclable ne tient pas l'humidité, mais filière de recyclage pour polypropylène / moule en papier pour les cuissons de gâteau	barquettes 100% recyclable à partir d'avril 2022/ 100% des carton papier évacués / 100% déchets traités par Véolia / barquettes par principe, inox sur demande du client Barquettes cellulose compostables courant 22	Bac gastro inox de 10/20 portions / compostable 6 portions
		Note /6	6	2	5
	Lutte contre le gaspillage alimentaire en unité de production	Moyens mis en œuvre. Adéquation production/besoins	Grammage adapté aux enfants en fonction de la tranche d'âge / engagement du groupe : +100 solutions identifiées / démarche "cuisinier responsable" approche globale et structurée / description démarche OK : évaluation quantités jetées puis ajustement de ce qui est cuisiné / don à la banque alimentaire / maîtrise du gaspillage alim au cœur de la démarche / animation sur le gaspillage au sein des sabellites possibles avec organisation des pesées	Ilimitation via conditionnement manuel / politique de livraison en vrac pas de description détaillée, sinon que la confection se déroule au plus près de la commande / remplissage des bacs avec du bon sens et rationalisation de l'utilisation des contenants par rapport aux portionnages. Animation Anti gaspi dans les restaurants	To good to go dans CC pour les salariés / engagement à réduire le gaspillage / méthode en production: optimisation des appro grâce au prévisionnel -aldomenu / gestion des stocks / Gaspi pain en option/ utilisation welfunch pour retour client / don des repas / pas distinction du grammage en fonction des grammages
		Note /4	4	1,5	3
	RSE	insertion / politique handicap...	Rapport DD et bilan carbone / restaurants écoresponsables / embauche de jeunes en situation de handicap / lutte contre discrimination / recyclage des déchets par méthanisation / kit couverts recyclables / mécénat, lein avec ACF, Armée du Salut, Fondation N Hulot	entreprise d'insertion / 6% masse salariale pour la formation / attentif au DD (énergie) Labellisation AFNOR en cours. / réduction des déchets à la source / produits entretien ecolabel / tenues avec partenaire responsable/ RSE au cœur du groupe ID'EESn ebtreouse d'insertion. / effort sur conso énergétique / réduction des déchets non alim à la source /	produits entretien bio dégradables / Gestion des déchets uniquement sur la cuisine de St Quentin (et non Longvic) / engagement dans les principes EGALIM depuis + 20 ans... / valorisation insertion pro, égalité des chances... / approche globale cycle de vie / maîtrise énergie
		Note /3	2	3	1
	Moyens pour assurer la traçabilité des denrées	Suivi de l'entrée en stock, des sorties de stocks Gestion des alertes sanitaires	PMS	PMS	PMS, procédure bien décrite
		Note /2	1	1	2
		note globale /15	13	7,5	11



	THÈME PRINCIPAL	CONTENU	XX	YY	ZZ
Qualité prestations alimentaires	Équilibre alimentaire du plan alimentaire 8 semaines / Animations	Respect GEMRCN Fréquence des recettes Équilibre alimentaire sur la journée et sur la semaine, sur la période	Diet régionale + 1 diet par cuisine centrale / Respect fréquence GEMRCN / menus élaborés par diet spécialiste /	Respect fréquence GEM RCN / menus élaborés par diet / description GEM RCN... / portion pesées hors jus education alimentaire avec Interfel / repas à thème + animations pour faire découvrir un aliment (ex: montagnard, Italie,) ou ludique (menu orange) / menus élaborés 4 à 6 mois à l'avance / grammage calé sur scolaire	Respect fréquence GEM RCN / équipe de diet au siège, dont 1 dédiée PEP / 1 diet au siège +1 diet par CC / conception régimes spécifiques + équilibre menus végé / Plan allim PNN53 (dommage...)
		Note/5	5	4	4
	Qualité des produits alimentaires utilisés	Qualité des viandes Qualité des volailles qualité des poissons Qualité des légumes Utilisation de légumes frais Qualité des ovoproduits Qualité des fromages et produits laitiers Produits bio, sous SIQO, de qualité et durables,... Dans quelles proportions? Provenances?,...	Porc IGP Franc comtois Bœuf LR poisson MSC ou pavillon France pain farine bio viande hachée prod locale / compotes sur place/ Stat appro : 22% bio, 17% SIQO, 12% local / engagement sur 100% bio : pommes, bananes, coquillettes, riz, semoule... / pain bio artisanal local / fromage à la coupe / pas de vinaigre d'alcool pour les enfants / reporting EGALIM OK / engagements produits pris par la CC pour + de proximité et non le groupe API / 70 à 75% de produits frais selon la saison	stat appro : 18% bio SIQO 11,88%, local : 22,68% / "attentifs à la loi egalim" / reporting EGALIM OK / crudités 100% en frais et local / bœuf, porc et veau, volaille lapin 100% français / fromage à la coupe : 55%	100% circuits courts pour F et L, et 50% bio pour F et L 100 % poissons MSC 100% viandes F volailles LR bœufs race à viande / Stat appro : 35% bio, 11% SIQO / pas de 4* gamme / loi egalim d'ores et déjà respectée (en introduisant produits locaux...) / reporting EGALIM OK / Produits réservés 2 mois à l'avance ain d'élaborer les menus selon les produits disponibles
		Note/10	8	6	9
	Variété des produits : plats "maison" V/ produits industriels	Fréquence des viandes nobles. Recettes et fréquence plats maison Qualité et originalité recettes végétariennes Qualité pique-niques, repas froids, repas de substitution,...	respect des saisons / Vandes basse T) pour tendreté / aucun approx de fond industriel pour les viandes / pas d'ajout de sel ou de sucre / recettes simples cuisinées pour avoir une cuisine "rassurante" / recettes végé travaillées au niveau du groupe / goûter : produits non industriel, fait par boulanger	Les cuisiniers cuisinent / dégustation interne par quinzaine / attention à présentation des plats pour garantir visuel appétissant aux barquettes / volonté de développer légumerie avec métropole dijonnaise / 100% fruits de saison, 90% légumes de saison	Chaque CC est libre de faire ses recettes pour s'adapter aux régions / fort marqueur sur les produits faits maisons / FT codifiées par rapport à EGALIM / culture du fait maison / cuisine professionnelles à taille humaine pour liberté culinaire des chefs / saisonnalité des produits
		Note/10	9	6	8
note globale /25			22	16	21

Exemple d'analyse financière et technique :

	TRANCHE 1			TRANCHE 2		
	XX	YY	ZZ	XX	YY	ZZ
Nb de couvert	1 042	1 042	1 042	2 604	2 604	2 604
Frais de personnel	8 413 €	10 849,88 €	8 452,36 €	14 767 €	14 196,46 €	11 329,72 €
Frais de fonctionnement	3 454 €	6 487,00 €	4 581,54 €	4 264 €	7 520,55 €	5 135,82 €
Amortissement Prestataire	801 €	2 370,26 €	1 386,99 €	801 €	2 370,26 €	1 386,99 €
Total coût	12 668 €	19 707,14 €	14 420,89 €	19 831 €	24 087,27 €	17 852,53 €
Admission au couvert HT	12,16 €	18,92 €	13,84 €	7,62 €	9,25 €	6,86 €
Remise commerciale éventuelle		(1 660,79) €		270,00 €	(3 664,77) €	
Coût total Frais fixes APRÈS REMISE	12 668 €	18 046,35 €	14 420,89 €	19 561 €	20 422,50 €	17 852,53 €
Admission au couvert HT APRÈS REMISE	12,16 €	17,32 €	13,84 €	7,512 €	7,843 €	6,856 €