



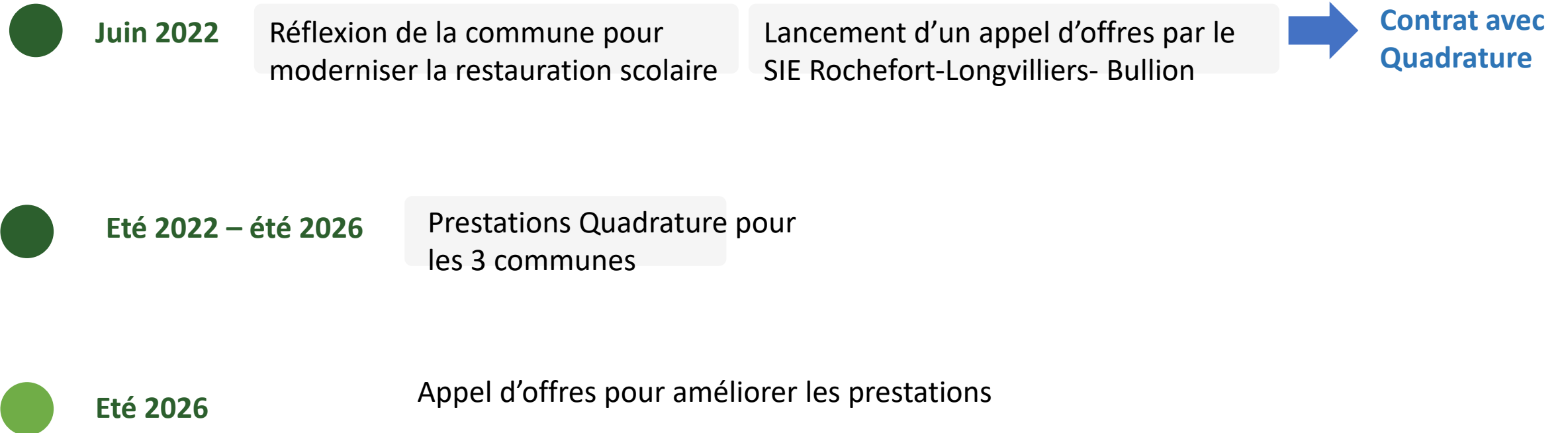
ÉVOLUTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE- Commune de Bullion

Un nouveau prestataire, une alimentation de qualité, un tarif plus juste

Réunion publique — 11 septembre 2026



Rappel de l'historique



Contexte : un appel d'offres pour améliorer les prestations



Mécontentements récurrents des familles

- Plats jugés peu appétissants, enfants ne mangeant pas assez
- Prix unitaire du repas jugé élevé
- Alertes relayées par l'association des parents d'élèves



Engagement de la Mairie

Étudier le dossier en profondeur et améliorer la situation : lancement d'un appel d'offres avec un cahier des charges très légèrement amendé début Juillet 2026

Synthèse du cahier des charges transmis



Min. 50% bio en valeur d'achat, 35% en nombre de composantes



Chaque famille de composantes bio au moins 1 fois sur 4 jours



Repas sains, faits maison, peu transformés — offre à 4 composantes



Contenants réemployables inertes (verre/inox)



Un appel d'offres resté infructueux



Aucun prestataire n'a répondu

7 prestataires ont téléchargé le dossier de candidature, mais les exigences du cahier des charges se sont révélées non soutenables pour chacun d'entre eux

Rencontres de gré à gré cet été

Entre le groupement de commandes des 3 communes et trois prestataires :

Quadrature

API Restauration

Yvelines Restauration



Volume à couvrir : ~170 repas enfants/jour et ~12 repas adultes sur 140 jours, auxquels s'ajoutent les repas du centre de loisirs (mercredis et vacances scolaires)



API Restauration, nouveau prestataire retenu

La meilleure proposition au regard de nos exigences



Bio

20% de bio, priorité œufs, fruits, légumes, compotes, laitages, légumineuses. Une offre à 30% est à l'étude (cuisine francilienne en structuration)



Œufs

Intégralité bio et origine France pour les omelettes maison, traçabilité complète.



Viandes

Origine France garantie sur toute la chaîne — nées, élevées, abattues et découpées en France. Traçabilité par lot.

Sans viande: pas d'imitation, pas de soja



Fruits & légumes

Frais, bruts, français et de saison ; surgelé nature seulement en cas d'indisponibilité



Sauces & vinaigrettes

Confectionnées par les cuisiniers d'API, conditionnées en inox réemployable



Politique d'achat

Filières locales et régionales, circuits courts, plateforme logistique Pomona.

Poisson: Filet uniquement, 1x/semaine (dont 1x/mois frais), sans arêtes ni peau, pêche durable

Produits ultra transformés proscrits des menus



Conditionnement & logistique



Conditionnement

Bacs inox, format adapté à la préparation et aux effectifs

Méthodologie en 7 étapes

- 1 Calcul des quantités
- 2 Choix du bac
- 3 Répartition par composante
- 4 Fermeture & étiquetage
- 5 Refroidissement (plan de maîtrise sanitaire)
- 6 Allotissement avec contrôle croisé
- 7 Livraison en véhicule frigorifique, reprise des bacs pour lavage/réemploi



Livraison

Tournée quotidienne garantie avant 10h, avec contrôle horaire et de température consigné sur le bon de livraison

Processus de choix des menus



1

2 menus au choix

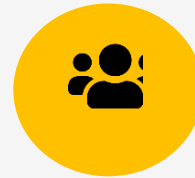
API propose Menu A et Menu B aux 3 communes du SIE, dans le respect du plan alimentaire, de la saisonnalité et des engagements d'approvisionnement.



2

4 composantes

Entrée, plat, fromage, dessert — établis par une diététicienne diplômée, dans le respect de la loi EGAim, équilibrés et appétissants



3

Concertation tous les 2 mois

Les 3 communes se réunissent tous les 2 mois pour choisir les menus entre A et B des 2 mois à venir
Même menu pour les 3 communes
Possibilité d'alterner A et B jour après jour



4

Validation & suivi

Le référent des 3 communes saisit les menus sur la plateforme API. La commission Enfance suit le partenariat.
Autres modalités de suivi à définir

Un tarif souhaité plus avantageux pour les familles



-1,00 €

par repas, même principe dans les
3 communes

Tarif plein actuel

6,15 €



Nouveau tarif plein

5,15 €

Applicable à partir du 1er
septembre 2026

Nouveau barème selon le quotient familial

Quotient familial	Ancien tarif	Nouveau tarif
Inférieur à 4 320 €	1,41 €	1,18 €
4 321 à 5 000 €	2,40 €	2,01 €
5 001 à 6 900 €	3,57 €	2,99 €
6 901 à 9 840 €	4,55 €	3,76 €
9 841 à 13 560 €	5,54 €	4,00 €
13 561 à 15 500 €	5,54 €	4,60 €
15 501 à 17 280 €	5,54 €	4,60 €
Supérieur à 17 280 €	6,15 €	5,15 €



À retenir

- Baisse envisagée pour toutes les tranches de quotient familial
- Un nouveau palier intermédiaire créé (13 561–15 500 €)

Calendrier de mise en œuvre



Entrée en vigueur : 1er septembre 2026

Contrat d'un an, renouvelable une fois (2 ans maximum) — résiliable à l'issue de la 1ère année

1

1er sept.

Mail envoyé aux
parents d'élèves

2

8 sept., 20h30

Commission Enfance

3

11 sept., 18h30

Réunion publique

En synthèse



-  Des prestations de qualité
-  Une nourriture variée, de nature à plaire au plus grand nombre
-  Sans renoncer à des principes d'aliments rigoureusement sélectionnés, d'équilibre alimentaire et de plaisir gustatif
-  **À un tarif par repas plus avantageux pour les familles**

Merci de votre attention — questions et échanges