

CADRE DE MÉMOIRE TECHNIQUE ET ENVIRONNEMENTAL

Marché de Services courants

L'approvisionnement, la préparation et la livraison de repas en liaison froide

Mairie de Villabé

Numéro du marché: MP 2026/001

DEMARCHE SUR LA QUALITE DES PRODUITS (10 POINTS)

1- Sélection des fournisseurs :

Nous travaillons avec des fournisseurs et des produits référencés selon un process interne dédié. Nos crudités sont élaborées dans notre propre légumerie à partir de produits frais bruts (4ème gamme uniquement pour la salade verte) par des professionnels, sur la base de fiches recettes internes. Nous référençons régulièrement des produits locaux et de saison.

Nos fournisseurs sélectionnés et régulièrement évalués, partenaires de votre satisfaction au quotidien :

- Processus de référencement des fournisseurs selon des cahiers des charges exigeants.
- Sélection et contrôle rigoureux des approvisionnements.
- Évaluation quotidienne (qualité, traçabilité, service) et audits réguliers de nos fournisseurs par les services qualité et achats.



Vous trouverez en pages 13 à 47 et 58 de notre mémoire technique des informations complémentaires sur nos fournisseurs.

2- Traçabilité des produits, étiquetage :

- Notre chargé qualité est garant de la rédaction et de l'application de notre Politique Qualité, il est présent à temps plein et sur place au sein de notre cuisine centrale.

Il veille également au respect des procédures et est garant de la bonne application du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) mis en place.

Les contrôles de production et traçabilités sont vérifiés chaque jour par le service qualité.

Des contrôles ponctuels sont également réalisés par notre service qualité au cours des fabrications.

- Depuis le 1er janvier 2016 et conformément à la réglementation du règlement UE n°1169/2011 relatif à l'Information du Consommateur (INCO) du 25 octobre 2011 et du décret n°2015-447 du 17 avril 2015, nous indiquons sur les étiquettes des barquettes livrées dans les restaurants scolaires le jour de consommation, la liste des allergènes majeurs (14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire) présents volontairement dans les plats proposés

*Exemple d'étiquette
apposée sur les barquettes*

Déclaration des
allergènes majeurs



3- Sélection des matières premières :

Notre priorité, allier l'approvisionnement en produits sains et de qualité tout en optimisant les prix d'achat.

Notre Responsable Achat, Aurore LE DUGOU, est assistée de 4 Magasiniers dont 1 Magasinier Adjoint.

L'une de ses missions est de contacter et de rencontrer régulièrement, en collaboration avec la Direction, les différents fournisseurs (actuels ou potentiels) afin d'échanger sur les nouveautés produites dans le but de renouveler les recettes que nous vous proposons.

Dans la même optique, elle est au quotidien en recherche active de produits locaux, de produits labellisés (Bio, HVE...) et de produits qui préservent la santé du consommateur tel que « sans huile de palme, sans OGM... ».

Nous sommes constamment à l'écoute du marché et référençons de nouveaux fournisseurs et/ou produits pour enrichir et diversifier nos menus notamment, en 2023 ERTÉ, en 2024 COCORITON, en 2026 PUR PERCHE...

Nos matières premières sont achetées auprès de fournisseurs référencés selon un process interne. Elles sont sélectionnées (étude de leurs caractéristiques, dégustation..) par un groupe pluridisciplinaire de la cuisine (achats, production, qualité, diététiciens...).

4- Produits faits maison :

Dans les ateliers de préparation froide sont fabriqués et conditionnés les périphériques du repas (entrée, fromages, desserts).

Nos crudités sont élaborées dans notre propre légumerie à partir de produits frais bruts (4ème gamme uniquement pour la salade verte) par des professionnels, sur la base de fiches recettes internes.

Ceci permettant de vous garantir des entrées ultra fraîches avec une qualité diététique optimum (vitamines et fibres...) au minimum 2 fois par semaine.

Nous recevons les légumes crus bruts quelques jours avant le jour de consommation. Ces légumes sont, la veille du jour de consommation (afin de garantir un maximum de fraîcheur), lavés et désinfectés avant d'être coupés, tranchés ou râpés sur notre cuisine.

Puis elles sont assaisonnées majoritairement avec des vinaigrettes faites « maison » (huile, vinaigre, moutarde...) ou des vinaigrettes et/ou mayonnaises déjà élaborées.

Les sauces qui accompagnent nos viandes et poissons sont faites « maison ».

Notre chef de cuisine propose également une gamme de cakes faits « maison ».

5- Démarche qualité, exigences sanitaires :

Soucieux d'apporter une sécurité alimentaire optimale à nos clients, nous nous engageons sur une politique qualité/sécurité stricte au sein de notre cuisine centrale.

Notre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.



Vous trouverez en pages 75 à 83 de notre mémoire technique des informations complémentaires sur notre politique qualité.

6- Autres précisions le cas échéant :

Nous avons développé différents partenariats avec des fournisseurs locaux à proximité géographique de notre cuisine de Rambouillet et/ou en circuit court.

Nous sommes partenaires de nos clients et sommes très impliqués dans le développement des partenariats locaux.

Nous participons activement aux groupes de travail des PAT (Projet Alimentaire Territorial) des territoires de nos clients.



Vous trouverez en pages 42 à 47 de notre mémoire technique une présentation de nos différents producteurs locaux / circuit court.

DELAIS ET MODALITES DE LIVRAISON (Y COMPRIS EN CAS D'URGENCE)

(10 POINTS)

1- Délai de livraison (y compris en cas d'urgence)

Les livraisons (du lundi au vendredi – hors jours fériés) sont organisées selon les exigences de votre cahier de charges pour une livraison le jour J de la consommation avant 8h.

Notre positionnement géographique par rapport à nos clients (maximum 1 heure de route) nous permet d'être souples, disponibles, réactifs et d'assurer les livraisons en toute circonstance.

Nous sommes en mesure de réaliser ponctuellement les réajustements pour le déjeuner si et seulement si les éléments manquants nous sont transmis avant 9 h 30.

2- Personnels dédiés aux prestations de la commune :

Nous sommes une entreprise de taille humaine qui emploi environs 120 personnes.

Vous trouverez ci-dessous une vision globale du personnel dédié aux prestations de votre Commune :



Mais aussi :

ÉQUIPE DIÉTÉTIQUE

VOTRE DIÉTÉTIICIEN RÉFÉRENT :

Laurent PLICHON : laurent.plichon@yvelines-restauration.fr
Téléphone : 01 34 85 50 51 / 06 63 13 31 72

ÉQUIPE ADMINISTRATIVE

VOS COMMANDES : commandes@yvelines-restauration.fr

VOTRE FACTURATION : facturation@yvelines-restauration.fr

LA LOGISTIQUE : logistique@yvelines-restauration.fr

VOS AUTRES INTERLOCUTEURS

Sylène ORLIANGE

Directrice - Ingénieur Agro-Alimentaire
Téléphone : 01 34 85 50 51 / 07 63 85 83 41
Mail : sylene.orliange@yvelines-restauration.fr

Audrey KLEIN

Assistante Commerciale en charge des Marchés Publics
Téléphone : 01 34 85 50 51 / 06 66 10 30 13
Mail : marches-publics@yvelines-restauration.fr

3- Qualité sanitaire des conditions de livraison :

A l'embauche, tout nouveau chauffeur bénéficie d'une formation complète en binôme d'au minimum 15 jours concernant le respect de la méthode HACCP, le chargement du camion, le déroulement de la tournée et les particularités de chaque client.

Nos camions sont loués auprès de sociétés nationales de locations (Petit Forestier ou Fraikin), renouvelés régulièrement et respectant toujours les dernières avancées en matière environnementale (actuellement les camions renouvelés sont norme Euro 6).

L'ensemble de notre flotte dispose d'un système d'enregistrement de température consultable à distance par les responsables et permettant de vous garantir le respect de la chaîne du froid. Nous sommes ainsi en mesure de vous transmettre si besoin le positionnement du véhicule en charge de votre livraison, la température de l'enceinte frigorifique et du plat témoin, l'heure d'arrivée et de départ sur votre site.

4- Prise et préparation des commandes :

- Notre équipe en charge de la prise de vos commandes est à votre écoute du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30 par mail ou simple appel téléphonique.

Les commandes définitives de vos repas doivent nous être confirmées la veille ouvrable du jour de livraison avant 9h30.

- Les équipes en charge de la préparation de vos commandes sont présentes quotidiennement sur une plage horaire entre 8h00 et 18h30, du Lundi au Vendredi.

L'ensemble des préparateurs est réparti et affecté à différents pôles :

- Hors d'œuvre,
- Plat principal,
- Fromages et dessert,
- Goûters...

Tous sont polyvalents.

Chaque tournée est affectée à un préparateur de commande.

Les commandes sont préparées en suivant le bon de commandes (article, barquetage, quantité).

Chaque ligne de produit est pointée au fur et à mesure de sa préparation.

Les bons sont signés par le préparateur de commande.

En fin de journée, les responsables de préparation de commande effectuent une vérification en fonction du point final transmis par l'équipe administrative.

5- Livraison (camion, organisation ...) :

- Comme indiqué précédemment, nos camions sont loués auprès de sociétés nationales de locations (Petit Forestier ou Fraikin).

Nous disposons actuellement d'une flotte de 34 véhicules frigorifiques dont 2 véhicules frigorifiques électriques et de 3 camionnettes pour les dépannages.

- Notre Directeur Logistique est assisté de 2 adjoints et de 36 chauffeurs.

Nos 36 chauffeurs-livreurs sont salariés d'Yvelines Restauration.

Tous nos chauffeurs sont équipés de téléphones portables et peuvent être contactés par leur responsable si besoin.

Chaque chauffeur-livreur travaille en étroite collaboration avec le ou les diététicien(s) référent(s) de sa tournée et communique systématiquement les informations remontées par le client.

6- Conditionnement :

Nous vous proposons des barquettes recyclables (avec film pelable transparent pour assurer l'étanchéité) pour les repas, individuels adultes, compléments et périphériques.

Ces barquettes recyclables peuvent être placées dans les poubelles jaunes à déchets papier /carton sans lavage préalable.

En cours d'étude et de développement :

- ➔ **Une gamme de barquette recyclable et compostable avec un film intérieur en cellulose dans la filière des biodéchets**

7- Plan de continuité d'activité (PCA) afin d'assurer l'exécution continue des prestations :

- Afin de garantir au mieux une continuité de service, en début d'année scolaire, nous mettons en place un menu de secours (réserve) dans chaque établissement de restauration afin de pallier une éventuelle impossibilité d'assurer le service de tout ou partie du repas (grève « non prévue », intempéries...).

Ces réserves peuvent être utilisées à tout moment et avec notre accord et seront facturées à la place des repas du jour (au même tarif).

Elles peuvent aussi être utilisées :

- dans le cas d'un manque à la livraison

ou

- en cas de produits abîmés

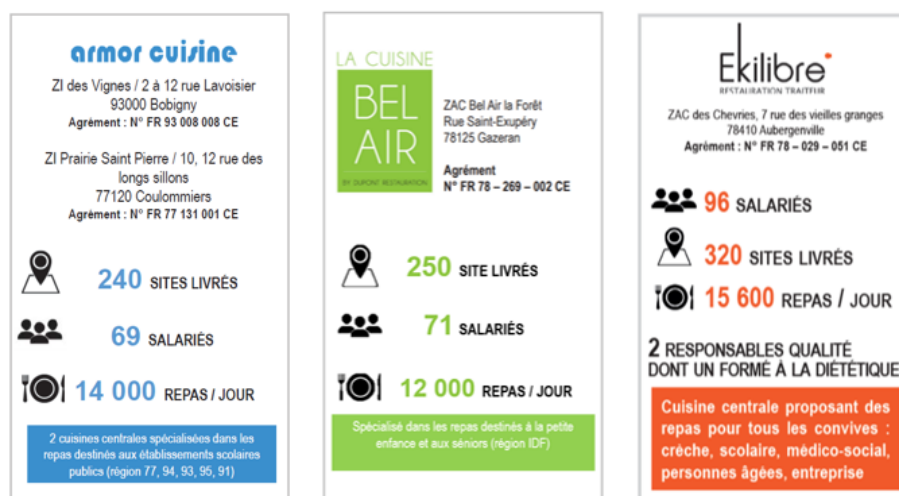
Dans ces deux cas elles seront bien évidemment renouvelées dans les meilleurs délais et ne seront pas facturées.

Chaque fin d'année scolaire, l'utilisation de ce repas « réserve » vous sera indiquée dans le menu de la semaine où il doit être utilisé.

- Les points à risque ont été identifiés au sein de notre société et les mesures préventives ont été mises en place afin d'être en mesure de garantir la continuité de service (formation du personnel et polyvalence, maintenance des équipements et matériels..).

Par ailleurs, notre appartenance au Groupe Dupont Restauration, nous permet de nous appuyer sur le réseau des cuisines centrales et des DSP du Groupe localisée en région Ile-de-France en cas d'impossibilité d'assurer le service départ de notre entreprise.

En cas de problème de production de vos repas, ces Cuisines Centrales peuvent tout à fait prendre le relai.



- Notre flotte de véhicules comporte des camions relais disponibles à tout moment et à même d'assurer nos livraisons en cas de pannes éventuelles.

sur site :

- 1 véhicule frigorifique de secours,
- 3 camionnettes pour les dépannages

chez notre fournisseur :

- 3 véhicules frigorifiques relais

En cas de panne de l'un nos véhicules sur la route, notre prestataire s'est engagé contractuellement sur un délai d'intervention.

Compte tenu de la proximité entre le lieu de production de repas et le lieu de consommation, nous pouvons effectuer si besoin une nouvelle livraison ou un complément de livraison au départ de notre cuisine centrale pour assurer le repas du midi.

Le Directeur Logistique et ses adjoints connaissent l'ensemble des tournées de livraison et sont à même de remplacer au pied levé un chauffeur absent.

8- Autres précisions le cas échéant :

Panne du véhicule de livraison :

→ Véhicules relais sur la cuisine centrale et chez le loueur.

Absence imprévue d'un chauffeur :

→ Le relais est pris par l'équipe logistique non affectée à une tournée mais maîtrisant l'ensemble des tournées de livraison d'Yvelines Restauration.

Manque à la livraison :

→ Dépannage effectué au départ de la cuisine centrale en moins d'une heure.

Grève du personnel de production :

→ Très bon climat social, peu de turn over, menu de secours, Cuisines Centrales Dupont Restauration en relais.

Retard de livraison :

→ Géolocalisation des véhicules et chauffeurs équipés de téléphones portables permettent d'identifier le souci et de vous apporter une réponse immédiate.

Panne de matériel sur le site de restauration :

→ Proposition d'alternative repas froid.

ORGANISATION ADMINISTRATIVE

(10 POINTS)

1. Exemples de planning de repas sur 4 semaines



Vous trouverez en annexe 8 un exemple de menus sur 4 semaines.

2. FORMATION

Nombre de formations organisées pour le personnel communal en matière technique (remise en température, chaîne du froid ...) : 1/site/an maximum

Plus-value d'une formation : sérénité de vos agents pour le service mais aussi en cas de contrôle + maîtrise de la chaîne du froid

Nombre du personnel mis à disposition : 1 → votre diététicien référence → Mr Laurent PLICHON

Coût du personnel mis à disposition : inclus dans l'offre, pas de surcoût, pas de facturation à part

Animation des formations :

Votre diététicien / chargé de clientèle sera présent sur le terrain afin d'assister votre personnel et de s'assurer de la qualité du service.

A l'issue de ce premier jour, un « audit » de chaque restaurant scolaire peut être réalisé. Il nous permettra de prendre rapidement en charge les restaurants ayant besoin d'une assistance technique (hygiène et/ou matériel) et de s'assurer de la bonne compréhension et du respect des critères des plans HACCP sur la sécurité alimentaire dans les offices de restauration en liaison froide.

Une première formation est faite sur place, dans vos offices.

Nous analysons vos besoins (grâce à l'audit) et nous vous remettons deux documents clé : le livret du fonctionnement de votre restaurant scolaire et votre PMS (Plan de Maitrise Sanitaire).

Nous vous remettons également un modèle de grille de contrôle quotidien, un modèle de plan de nettoyage et des affichettes autocollantes vous rappelant les contrôles obligatoires.

Nous avons créé ce document pour vous présenter chronologiquement les règles et les recommandations sur l'hygiène dans votre office de cuisine.

3. Outils de communication proposés :

Chez Yvelines Restauration, nous avons fait le choix d'avoir une équipe de 5 Diététiciens, professionnels de la nutrition qui sont vos interlocuteurs direct et dédié au quotidien.

A votre demande :

- Nous réalisons des enquêtes de satisfaction auprès des enfants mais aussi auprès des adultes.
Les questionnaires peuvent être adaptés à vos problématiques. (cf exemples annexes 9.1 et 9.2)
Après analyse, nous vous restituons les résultats de l'enquête et les piste d'amélioration.
- Nous pouvons participer aux commissions de restauration de votre commune.
Nous diffusons nos menus sur lesquels figurent des pictogrammes permettant d'identifier les produits de saison, locaux, faits maison, les nouvelles recettes.
- Nous pouvons intervenir auprès des parents d'élève ou des équipes de cantine pour présenter notre prestation ou informer sur des thèmes tels : l'élaboration des menus, l'origine de nos approvisionnements, les menus à 4 composantes, chasse au gaspi...
- Nous diffusons à nos clients des lettres d'information à nos Clients sur l'actualité de notre entreprise.

4. Autres précisions le cas échéant :

.....

.....

ASPECT PEDAGOGIQUE DES REPAS FESTIFS ET SPECIAUX - ANIMATIONS (10 POINTS)

1. REPAS A THEME

Nombre de repas à thème : 1/mois

Plus-value sur le repas : éveiller les papilles des convives en leur faisant découvrir de nouvelles saveurs

Nombre du personnel mis à disposition : 1 → votre diététicien référent → Mr Laurent PLICHON

Coût du personnel mis à disposition : inclus dans l'offre, pas de surcoût, pas de facturation à part.

Animations des repas :

A votre demande, une affiche spéciale repas à thème pourra vous être fournie.

2. REPAS FETES CALENDAIRES

Nombre de repas de fêtes calendaires : Epiphanie, Chandeleur, Pâques, Nouvel an Chinois, Halloween, Noël.

Plus-value sur le repas : Perpétuer les traditions culinaires comme la galette des rois, les crêpes etc...

Nombre du personnel mis à disposition : 1 → votre diététicien référent → Mr Laurent PLICHON

Coût du personnel mis à disposition : inclus dans l'offre, pas de surcoût, pas de facturation à part

Animations des repas :

Conformément à notre démarche "développement durable" et afin de limiter au maximum l'impact environnemental nous limitons et ne fournissons pas systématiquement de kits animations. Néanmoins, pour répondre à votre demande, nous pouvons ponctuellement et à votre demande vous établir un devis pour cette prestation.

3. ANIMATION EDUCATIVE

Nombre d'animation éducative en classe : 1/site/an maximum

Plus-value sur l'animation : animation personnalisée et mise en place par votre diététicien référent.

Nombre du personnel mis à disposition : 1 → votre diététicien référent → Mr Laurent PLICHON

Coût du personnel mis à disposition : inclus dans l'offre, pas de surcoût, pas de facturation à part

Animations :

Nous pouvons vous proposons une liste non exhaustive d’animations réalisées et animées par votre diététicien / chargé de clientèle Mr PLICHON :

- Le petit déjeuner
- L’équilibre nutritionnel
- Les repas végétariens
- Le gaspillage alimentaire
- La Loi EGAlim et les différents labels de qualité en restauration
- Le GEMRCN et la réglementation qui encadre les menus de la cantine
- ...

En partenariat avec l’un de nos producteurs locaux, nous pouvons également vous proposer une journée pédagogique destinées à un petit groupe d’enfants. (Conseil Municipal jeune par exemple)
 Cette journée débute par une visite et une présentation de notre cuisine centrale. Puis afin de mieux découvrir nos métiers, l’équipe diététique organise et encadre un jeu de piste au sein de la cuisine, avec les enfants. La journée se poursuit sur le site de production du producteur choisi avec déjeuner (pique-nique) suivi d’une visite du site de production d’un des produits que les enfants ont pour habitude de déguster à la cantine tout au long de l’année. (les frais de transport et pique-nique seront à votre charge)

4. ANIMATION REPAS DIETETIQUES

Nombre de repas d’animation diététiques : 1 à 2/site/an maximum

Plus-value sur le repas : fourniture du repas petit déjeuner

Nombre du personnel mis à disposition : 1 → votre diététicien référent → Mr Laurent PLICHON

Coût du personnel mis à disposition : 1.30 € HT / enfant comprenant les denrées alimentaires du petit déjeuner et l’animation/intervention de votre diététicien référent.

Animations des repas :

Nous proposons des animations nutritionnelles afin de transmettre aux enfants les bons comportements alimentaires.

Parmi les thèmes pouvant être proposer aux enfants : l’équilibre alimentaire, le petit déjeuner, les fruits et légumes, le fromage, le pain.

Votre diététicien adaptera les animations nutritionnelles à vos besoins et pourra intervenir auprès des enfants sur le temps scolaire (en collaboration avec les enseignants) ou pendant le temps du repas.

5- Autres précisions le cas échéant :

.....

PRESENTATION DU LIEU DE FABRICATION ET MODALITES D'EXECUTION DE LA FABRICATION DES REPAS (5 POINTS)

Située à Rambouillet (78), notre société fabrique et commercialise depuis plus de 50 ans des repas en liaison froide pour les restaurants des écoles maternelles et élémentaires (99% de notre activité actuelle).

Société de taille humaine, nos forces sont notre souplesse, notre disponibilité et notre réactivité du fait de notre proximité géographique avec votre restaurant scolaire.

Sur le même site de production (2600m²), une équipe de 120 collaborateurs étroitement liés, fabriquent et livrent (avec une flotte de 34 camions) chaque jour nos clients, selon le principe de la liaison froide.

Notre capacité de stockage : 1100 m2 répartis de la manière suivante :

- 600m2 pour les matières premières :
Dont 180m2 froid négatif,
260m2 température ambiante (réserve sèche),
160m2 froid positif.
- 500m2 pour les produits finis et la production.

Nous sommes une filiale du Groupe Dupont Restauration. L'ensemble des fonctions : commerciales, approvisionnement, administratives, logistique et production sont sur site et en lien constant.

Nous disposons d'un agrément sanitaire « Cuisine Centrale » établi par la Direction Départementale de la Protection des Population DDPP des Yvelines.

DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE

(15 POINTS)

1. Saisonnalité des produits / valorisation des circuits courts..... (5 points)

Nous avons développé différents partenariats avec des fournisseurs locaux à proximité géographique de notre cuisine de Rambouillet et/ou en circuit court.

Nous avons à cœur d'intégrer des produits locaux, de saisons et de qualité dans nos menus. Il en est de même pour les produits en circuit court.



Vous trouverez en pages 41 à 47 de notre mémoire technique des informations complémentaires.

2. Gestion des déchets (gaspillage alimentaire, réduction des matières plastiques, ...) et efficacité énergétique en termes de consommables (eau, électricité, transport, ...) (5 points)

Nos conditionnements respectent strictement la réglementation relative aux perturbateurs endocriniens. Nous sommes en mesure de proposer des conditionnements en inox (alternative au plastique).

Notre logistique est performante et optimisée (parc de véhicule récent, géolocalisé, optimisation des km parcourus, suivi des consommations)

Nous optimisons notre consommation des fluides (eau, gaz, électricité) : audit des consommations d'eau et de nos rejets par cabinet extérieur, centrale frigorifique au CO2 transcritique...

Nous trions et valorisation l'ensemble des déchets dans la cuisine (cartons, plastiques propres, encres, bio déchets...). Collecte et valorisation des bio déchets par un prestataire sur Etampes.

3. Nettoyage des lieux de production - Produits d'entretien utilisés (5 points)

L'ensemble des locaux et matériels sont nettoyés et désinfectés tous les jours par les salariés Yvelines Restauration selon des procédures internes (prélavage, application du détergent désinfectant, action mécanique, rinçage après temps de pose).

Un contrôle visuel est effectué chaque soir avant le démarrage de la production du matin par les responsables et enregistré. Des contrôles visuels et bactériologiques de surface (flore totale,

coliformes et listéria) sont effectués selon notre plan d'échantillonnage interne. La lecture des résultats, leur enregistrement et le suivi des actions correctives sont assurés par notre service qualité. A chaque retour de livraison les paniers utilisés lors de nos livraisons passent en tunnel de nettoyage/désinfection. Les vestiaires mis à disposition de nos salariés sont nettoyés quotidiennement par une société extérieure.

Les salariés portent des tenues professionnelles en tissu attribuées et nominatives qui sont nettoyées par une société extérieure.

Les produits utilisés pour le nettoyage de notre lieu de production sont des détergents et désinfectants spécifiques à l'usage agro-alimentaire.

À : Rambouillet

Le : 20 Avril 2026

Signature :

Sylène ORLIANGE

Directrice

YVELINES RESTAURATION