

# NEGOCIATION DE SES CONTRATS DE RESTAURATION SCOLAIRE

## POURQUOI ET A QUELLE FREQUENCE RENEGOCIER SON CONTRAT ?

La restauration est un enjeu de taille pour les établissements scolaires. Elle constitue une dépense budgétaire importante (entre **20 et 30 % des charges**), mais elle revêt aussi un rôle social en matière d'éducation à la santé et un rôle de communication vis-à-vis des parents. Son coût élevé peut être un frein pour les familles modestes c'est donc une dépense à regarder de près.

Pour une meilleure gestion de ce poste, il est conseillé de **remettre en cause son contrat de prestation tous les 3 à 5 ans**. L'intérêt est alors d'aborder une multitude de points ayant pour objectifs d'optimiser les coûts, d'accroître la qualité dans l'assiette et la diversité des menus, de revoir les normes d'hygiène et de sécurité, de convenir d'un meilleur service, de gérer le personnel, le matériel et sa maintenance... Cette démarche ne vise pas qu'un aspect financier, c'est **l'occasion de réfléchir à l'organisation générale de sa restauration**.

La première étape est de **dénoncer son contrat à titre conservatoire** lorsqu'il arrive à échéance pour stopper la tacite reconduction. Ce courrier doit faire mention du personnel transférable s'il y en a et des éventuels matériels à reprendre. Une négociation peut être alors engagée avec son prestataire. Il est conseillé d'élargir cette opération à une consultation auprès d'autres fournisseurs potentiels afin de les mettre en concurrence. **Les sociétés de restauration sont souvent prêtes à accepter des marges faibles pour gagner un contrat.**

## SOLUTION D'AIDE PROPOSEE PAR LE GAEL 56

La négociation d'un nouveau contrat demande beaucoup de temps, il faut compter au **minimum 3 à 4 mois de négociations** et surtout une bonne connaissance du métier : réglementation, responsabilités, traçabilité des produits, organisation générale du système, connaissance des fournisseurs potentiels... La technicité des termes et l'éventail des paramètres à prendre en compte font **qu'il peut être préférable d'avoir recours à un spécialiste**.

Le GAEL 56 référence deux sociétés consultantes : **ATOUT RESTAURATION** et **EMPREINTES CULINAIRES** qui peuvent vous accompagner dans cette démarche. Vous avez la possibilité de choisir d'être assisté sur la totalité de la négociation ou sur une ou plusieurs missions proposées dans leur grille tarifaire.

Il est à noter que l'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage (AMO) n'a qu'un rôle de conseil et d'accompagnement. Les décisions finales sont toujours du ressort du donneur d'ordre.

**Cette assistance a un coût mais elle permet de réaliser des économies importantes à moyen terme.** Il peut être envisagé, en fonction des cas, que son financement soit supporté par le fournisseur retenu.

Une démarche de ce type est rentable **à partir de cent cinquante repas par jour** distribués. Si vos effectifs sont inférieurs, **Il est conseillé de vous regrouper**. La consultation portant sur un nombre

élevé de couverts aura un poids plus influant sur les prestataires questionnés. **Il est possible de lancer une consultation mutualisée avec des fonctionnements de restauration différents** (livraison froide ou chaude de repas, gestion directe, concédée ou partagée). Si les contrats des établissements n'ont pas les mêmes dates butoirs au départ, vous avez la possibilité d'en prolonger certains de quelques mois afin de faire coïncider toutes les dates d'échéances ensemble.

## **CONSEILS COMPLEMENTAIRES**

**Achetez vous-même votre matériel de cantine** : même si vous bénéficiez d'une TVA à taux réduit par le biais de votre société de restauration, faites un devis comparatif de votre côté auprès des fournisseurs référencés GAEL 56. Faire investir votre prestataire à votre place renforce votre dépendance, cela peut engendrer des pénalités, facturées en cas de sortie à court terme.

**Lutter contre le gaspillage** : les denrées achetées non consommées vous coûtent cher. Cherchez les sources de gaspillage et mettez en place des mesures correctives afin de les diminuer (commander moins de repas, limiter le nombre de composantes par repas, privilégier le fait maison, observer la quantité de déchets afin d'apprécier le degré de satisfaction des élèves, ...).