

Vecteur ⁺plus

- ▶ **Actualité du marché de la
restauration collective**
9 données clés

1. Prestations & Denrées : quel potentiel ?

La restauration collective dans la commande publique

Chiffres clés

4 800

appels d'offres publics par an
pour la restauration collective

50% en Prestations (SRC) &
50% en Denrées (Gestion directe)

*Pour information : la commande
publique globale représente
230 000 appels d'offres par an
pour environ 190 Mrds €.*

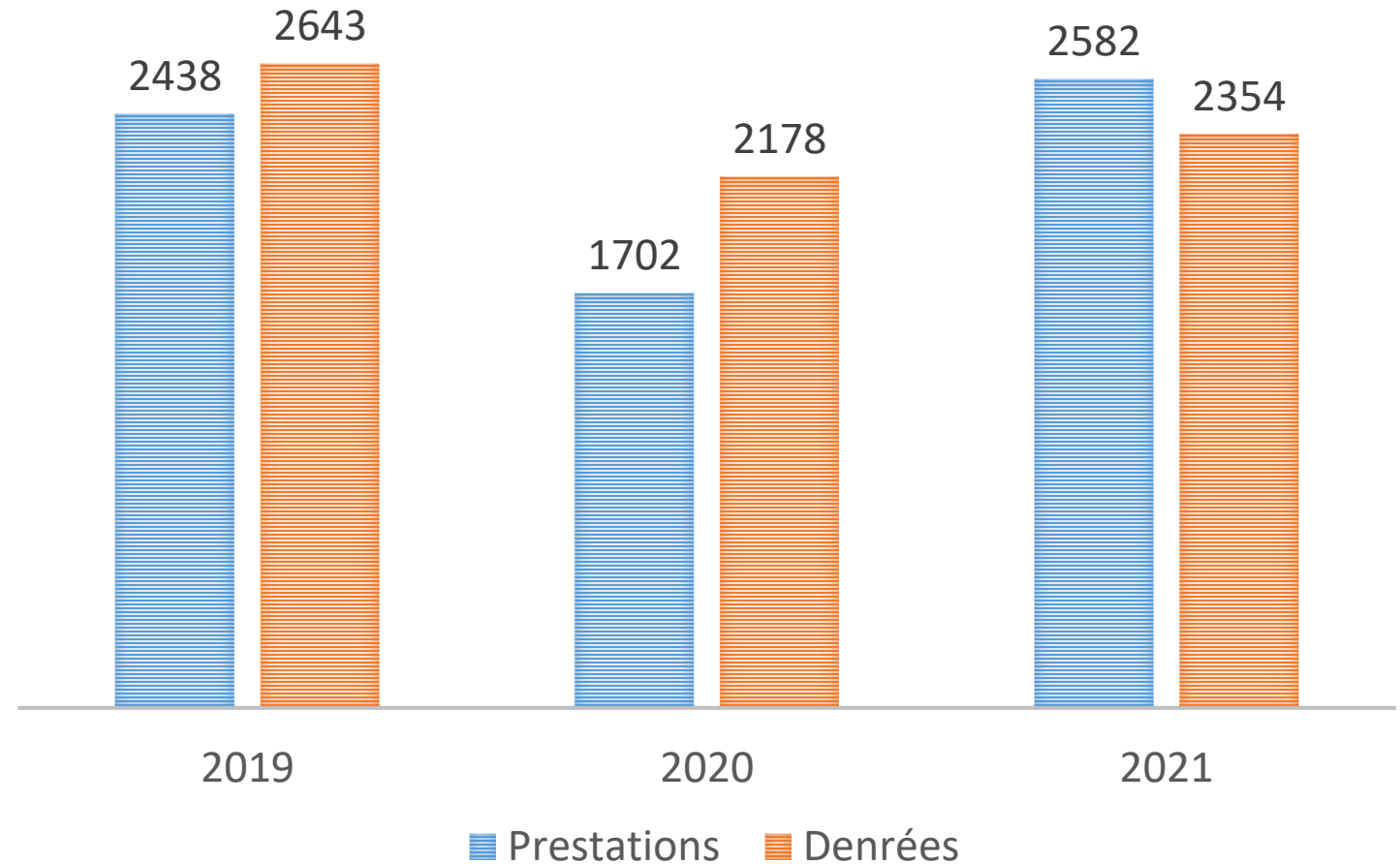


Fig : Nombre d'appels d'offres en date de publication par type de métier.

2. Qui achète quoi ?

La restauration collective dans la commande publique

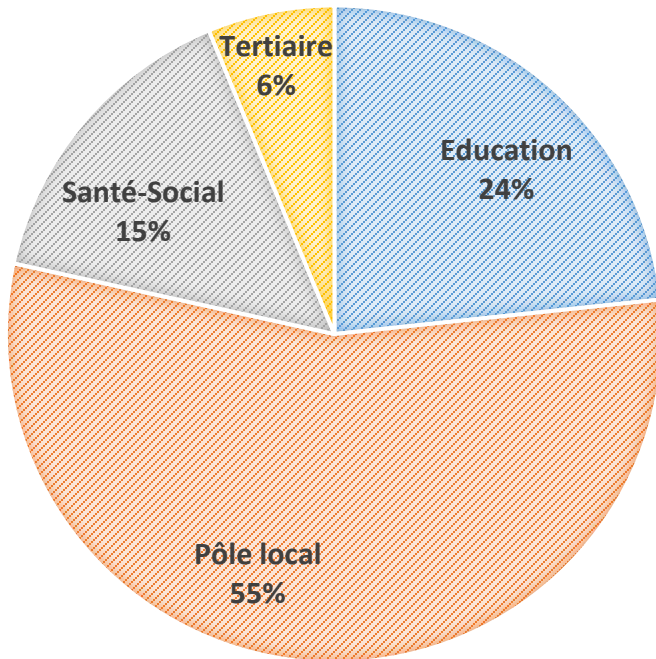


Fig. : Poids de chaque type d'acheteurs publics dans la restauration collective de 2019 à 2022, en nombre de marchés.

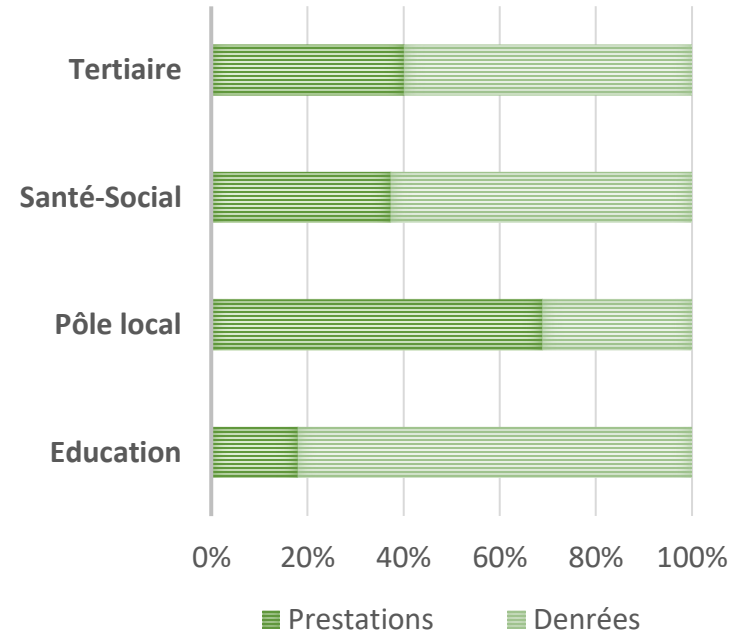


Fig. : Poids Prestations / Denrées pour chaque type d'acheteurs publics en nombre de marché, sur 2019 à 2022

Quelques évidences pour vous

Le poids du pôle local en nombre de marchés, avec une forte demande de prestations.

Les denrées dominent l'éducation.

2021 a vu une baisse du poids des denrées, particulièrement sur le pôle local.

Education : collèges, lycées, enseignement supérieur, CNOUS, ...

Pôle local : communes (et leurs écoles), EPCI, école, cuisine centrale, CCAS, ...

Santé – Social : hôpitaux publics régionaux et locaux, Ehpad publics, bailleurs sociaux, ...

Tertiaire : service de l'état, grands opérateurs publics,

3. Qu'en est il des révisions de prix / clauses butoir et sauvegarde ?

La restauration collective dans la commande publique

...nant les produits hors cotation, la révision s'établira selon le barème fournisseur (nouveaux... comparés au tarifs initiaux)

Clause butoir Il est demandé à ce que l'ensemble des prix hors cotation, quelle que soit la base tarifaire, ne subisse pas une augmentation supérieure à 3% sur une période semestrielle.

Révision possible dès le démarrage du marché (suivant l'évolution du dernier indice connu ou de la dernière cotation connue).

Fig : **Clause butoir** figurant dans un appel d'offres publié le 9 sept 2022 pour l'année 2023

Article 1.2.2 Clause butoir

L'augmentation du prix résultant de l'application de l'article 12 du C.C.A.P. ne devra pas dépasser 5 % par an.

Article 1.2.3 Clause de sauvegarde

L'acheteur se réserve le droit de résilier sans indemnité, la partie non exécutée du marché à la date du changement de barème ou de tarif, lorsque la clause butoir est atteinte ou dépassée.

Fig : **Clause butoir et clause de sauvegarde** figurant dans un appel d'offres du 17 Octobre 2022 pour 3 ans de prestations à compter de Janvier 2023

Quelques évidences pour vous

Basé en majorité sur l'indice INSEE de la consommation : « indice des prix à la consommation – base 2015 – ensemble des ménages- France métropolitaine – nomenclature COICOP : 11.1.2.0 – cantines » » publié sur le site internet de l'INSEE

Moins de 5% de clause butoir

3 fois plus de Clause de sauvegarde que de Clause butoir

4. EGALIM dans les DCE en 2022 ...

La restauration collective dans la commande publique

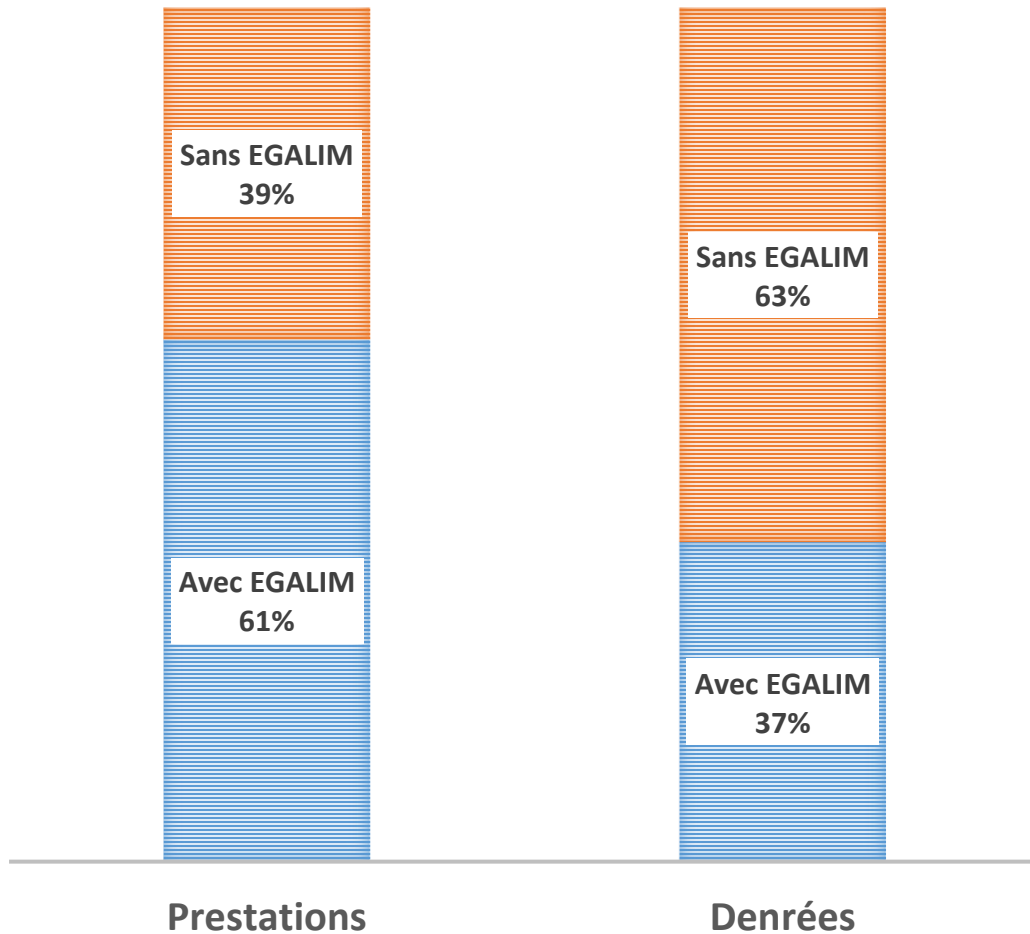


Fig : Poids des AO de restauration collective, publiés depuis le 1^{er} janvier 2022, mentionnant EGALIM dans le DCE

Une relative absence des concepts

- Achat local
- Dimension nutritionnelle

4 concepts EGALIM semblent plus présents dans les cahiers des charges:

- GASPILLAGE présent dans
 - 44% des AO de Prestations
 - 20% des AO de Denrées
- ENVIRONNEMENT
 - 68% des AO de Prestations
 - 55% des AO de Denrées
- LABELS
 - 69% des AO de Prestations
 - 61% des AO de Denrées
- Zoom sur le BIO

5. La demande en BIO dans les lots denrées

La restauration collective dans la commande publique

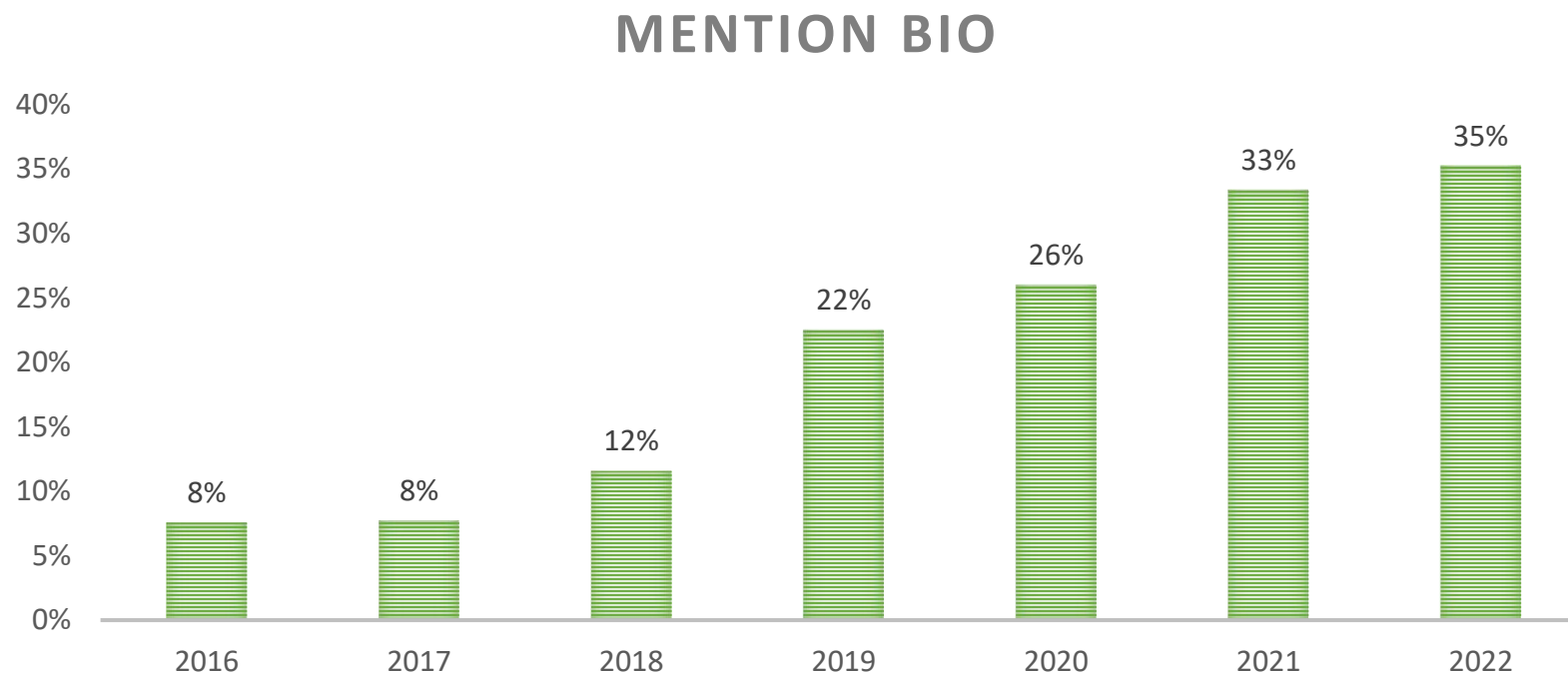


Fig : Poids des AO avec une demande explicite de BIO jusqu'à fin Octobre 2022

Quelques évidences
pour vous

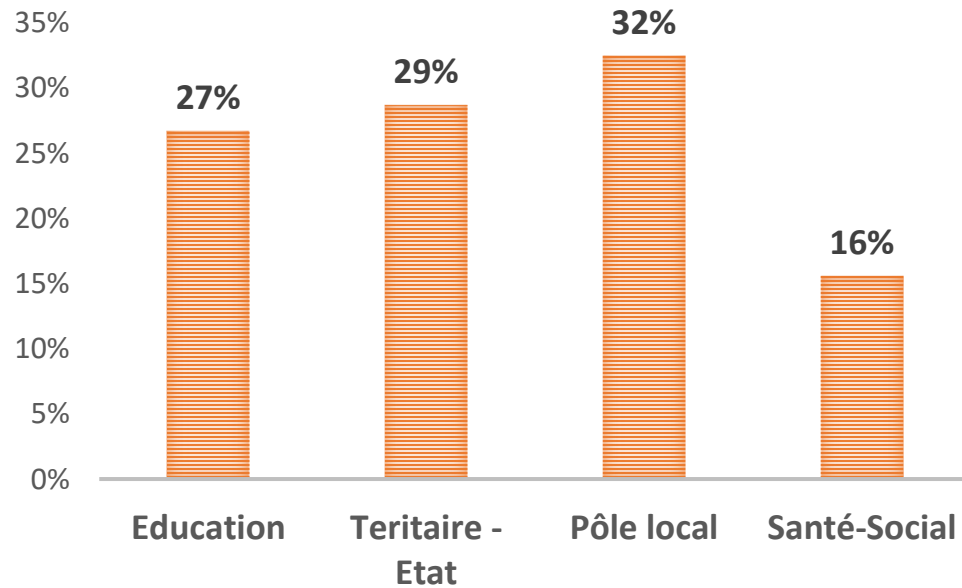
*Une demande croissante
de bio depuis 2018*

*EGALIM a-t-il vraiment
boosté le Bio ?*

6. Qui fait quoi en BIO ?

La restauration collective dans la commande publique

QUI DEMANDE DU BIO ?



QUI VEND DU BIO ?

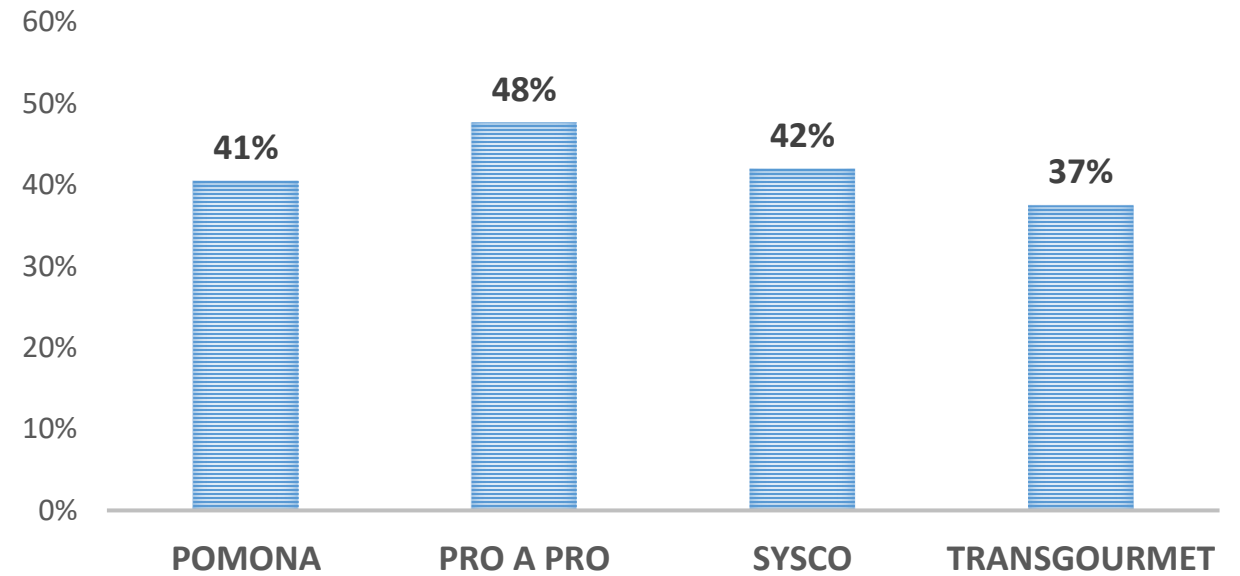
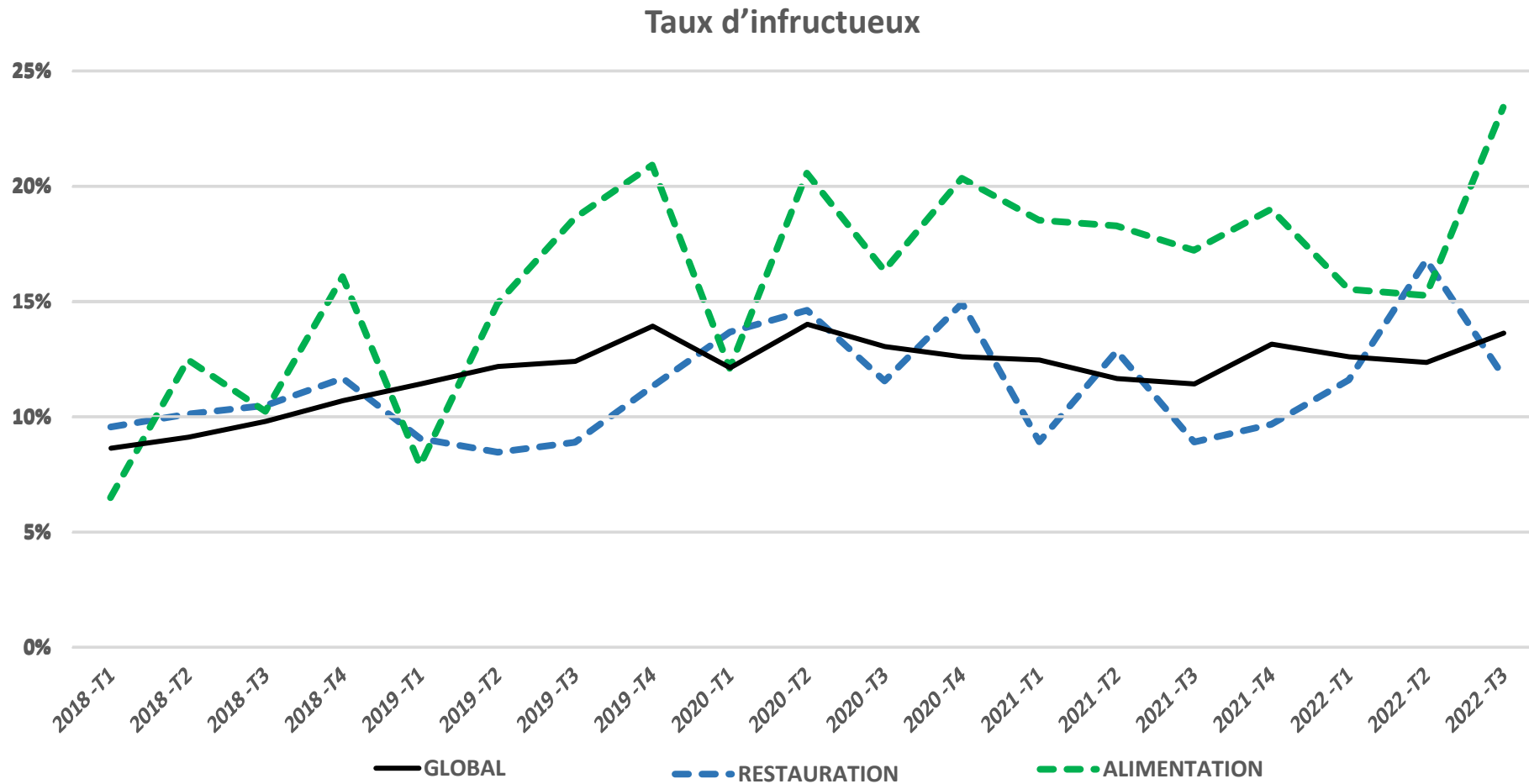


Fig : Poids des AO de denrées alimentaires sur 2019 à 2022, avec une demande explicite de BIO, par type d'acheteur et par distributeur

7. Les acheteurs trouvent-ils leur bonheur ?

La restauration collective dans la commande publique



Les points à retenir

Les acheteurs ont de plus en plus de difficulté à trouver des réponses à leurs besoins

Pour la fourniture de denrées alimentaires, la difficulté est plus forte, voire inquiétante au T3 2022

Fig : Taux d'appels d'offres infructueux par trimestre de publication des attributions, entre Janvier 2018 et Octobre 2022, pour la commande publique globale et pour 2 segments de marchés de la restauration collective. Les attributions sont en général publiées qqs mois après la publication de l'appel d'offres.

8. La saisonnalité des négociations ?

La restauration collective dans la commande publique

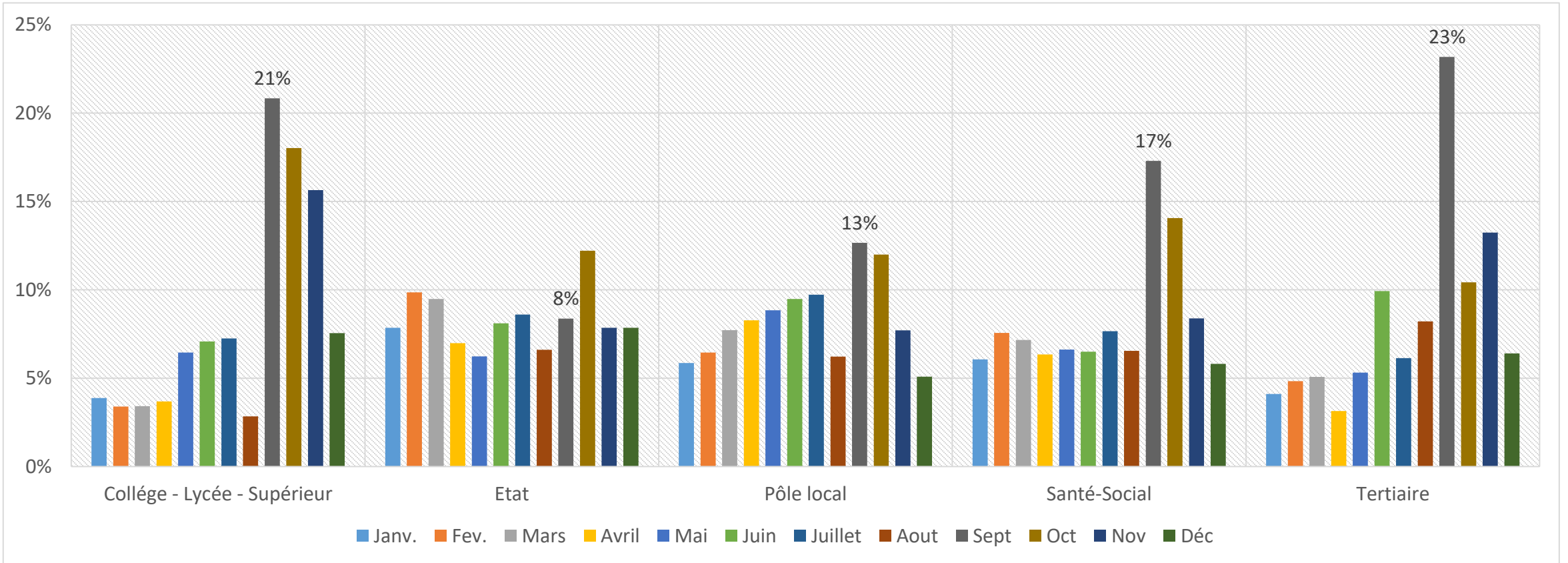


Fig : Poids de chaque mois de l'année, dans les nombre d'AO par type d'acheteurs publics,

9. Quelle réelle capacité à renégocier 2023 ?

La restauration collective dans la commande publique

5 200 CONTRATS ACTIFS EN 2023

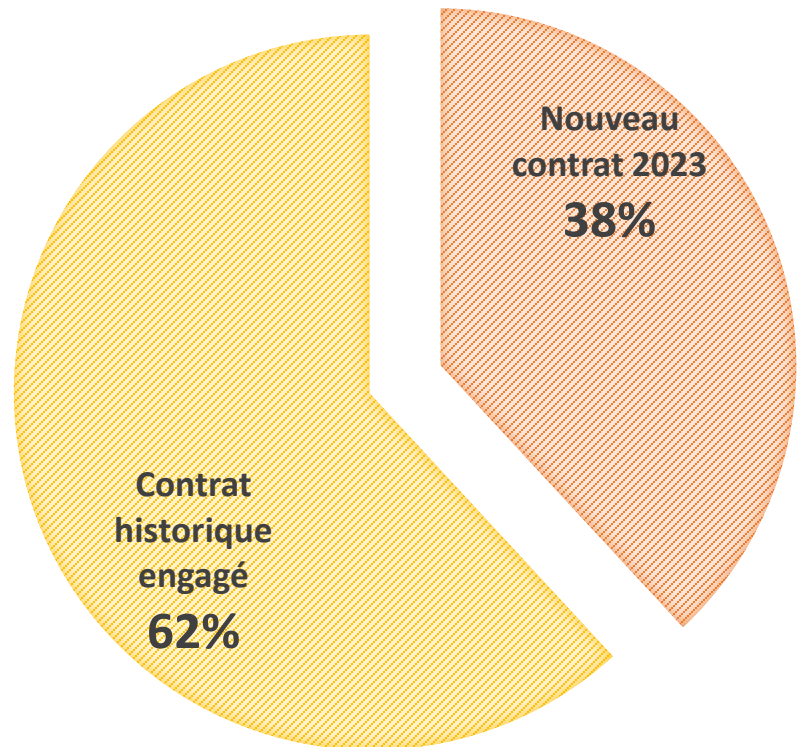


Fig : Poids des contrats déjà signés ou à signer dans les contrats actifs en 2023, au 1er décembre 2022

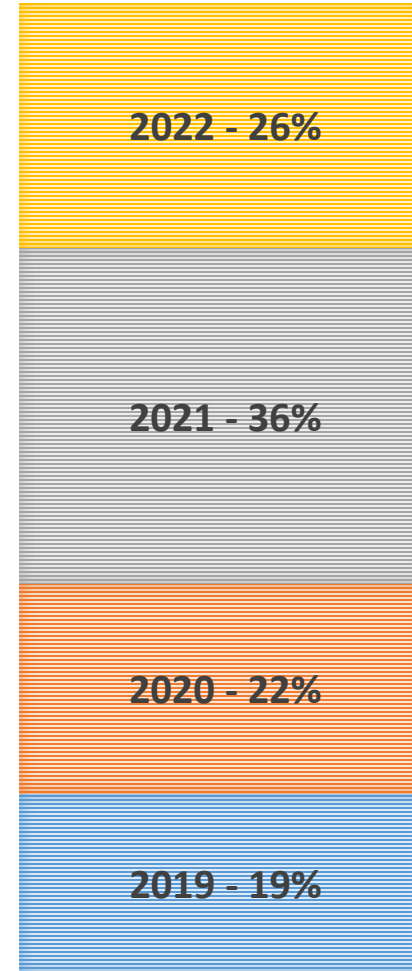


Fig : Année initiale de signature des contrats historiques, actifs en 2023

Quelques évidences pour vous

L'année 2023 est engagée à plus de 60% sur des contrats déjà signés

Ces contrats sont signés depuis plus de 2 ans

Vecteur ⁺plus

► **Actualité du marché de la
restauration collective**
9 données clés