



Le 5 mai 2025

CESFO

Rapport d'activité restauration sociale

(Exercice du 1^{er} janvier 2024 au 31 décembre 2024)

Présenté en vue de l'Assemblée Générale du vendredi 13 juin 2025

L'activité restauration de l'année 2024 a été réalisée conformément à la convention 2024-2026.

La convention relative à la restauration sociale a été signée pour la période du 1^{er} janvier 2024 au 31 décembre 2026, soit pour une durée de 3 ans, avec les signataires suivants : l'Université Paris-Saclay, le CNRS, l'INSERM, l'Institut Curie, l'Institut d'Optique Graduate School, l'Université La Sorbonne, l'INRIA et l'INRAE.

La rédaction de ce rapport a fait l'objet d'une collaboration entre les élus, le service administratif et financier du CESFO, le directeur des restaurants et le responsable des achats.

Les objectifs restent inchangés :

- Proposer aux personnels du campus d'Orsay une restauration sociale de qualité dans les restaurants du campus de l'Université Paris-Saclay (bâtiment 230 à Bures et bâtiment 598 sur le Plateau).
- Maintenir des tarifs accessibles.

L'activité de l'exercice 2024

Recrutement du directeur :

En 2024, nous avons enregistré l'arrivée d'un nouveau directeur des restaurants, Christophe TARET, fonctionnaire, recruté par l'Université Paris-Saclay. Il a pris ses fonctions le 2 janvier 2024.

Renforcement des équipes :

L'équipe du restaurant de Bures a été renforcée par trois nouveaux recrutements, ce qui a permis une répartition plus efficace des tâches, contribuant ainsi à l'amélioration de l'organisation et à la qualité du service. Ces renforts étaient indispensables pour garantir la continuité et la qualité de l'offre à nos convives :

- **Deux agentes de restauration polyvalentes**, l'une affectée à la préparation des sandwiches et à la vente au CESFOOD, l'autre intervenant sur les préparations froides et la tenue de caisse pendant le service ;
- **Un cuisinier**, chargé des préparations culinaires et du service en table chaude.

Impact de la cyberattaque d'août 2024 :

En août 2024, l'Université Paris-Saclay a été victime d'une cyberattaque ayant provoqué une indisponibilité prolongée de la messagerie électronique, qui a duré plusieurs mois. Cette situation a fortement perturbé nos communications internes et externes, rendant impossible l'accès à l'historique des échanges.

Elle a également eu un impact important sur le traitement de nos demandes de travaux et de matériel : l'Université, ne pouvant plus accéder aux fiches budgétaires ni émettre de bons de commande, ne pouvait les instruire. Seules les demandes jugées urgentes ont pu être prises en compte.

Face à cette difficulté majeure, nous avons dû rapidement adapter notre mode de fonctionnement en mettant en place des solutions alternatives pour garantir la continuité des activités. Malgré ce contexte exceptionnel, l'équipe a su faire preuve d'une grande réactivité et d'une forte capacité d'adaptation.

Inondations d'octobre 2024 :

Les fortes précipitations survenues en octobre 2024 ont entraîné d'importants problèmes d'inondation sur plusieurs sites de l'université. Le restaurant de Bures a dû fermer les 10, 11 et 18 octobre, et celui du Plateau les 10 et 11 octobre. En raison de ces fermetures, la distribution des repas n'a pas pu être assurée sur ces journées, impactant directement le service rendu aux usagers.

Aménagement de la cafétéria : travaux réalisés en 2024, ouverture reportée à 2025 :

Prévue initialement pour septembre 2024, l'ouverture de la cafétéria a été reportée à 2025 en raison de plusieurs aléas. La cyberattaque d'août 2024 a bloqué l'accès aux budgets, retardant certaines validations. Par ailleurs, des problèmes d'étanchéité sur la terrasse située au-dessus de la salle ont nécessité des travaux, suivis d'un dégât des eaux qui a empêché la poursuite du chantier. Seuls certains aménagements ont pu être réalisés après la réfection de l'étanchéité : peinture, pose de papier peint, remplacement de vitres, travaux d'électricité, installation d'un faux plafond, remplacement de la pompe du circuit de chauffage. L'espace a également été équipé en mobilier (tables, chaises, canapés) et luminaires. L'ouverture de la salle a été programmée courant 2025.

Panne de plonge au restaurant de Bures :

En mai 2024, une panne de la plonge-vaisselle a affecté le restaurant de Bures pendant trois semaines. Durant cette période, le service a dû s'adapter en utilisant de la vaisselle jetable.

Évolution des tarifs et fréquentation en 2024 :

Les tarifs des repas ont été ajustés à compter du 1^{er} juin 2024, à la suite de deux évolutions intervenues au 1^{er} janvier 2024 :

- **D'une part**, la revalorisation du minimum URSSAF applicable à l'avantage en nature repas a porté la participation minimale des salariés à **2,68 €** pour l'année 2024. Le tarif du 1^{er} repas, auparavant fixé à 2,27 €, étant inférieur à ce seuil, une révision a été rendue nécessaire.
- **D'autre part**, la **prime interministérielle de participation au prix des repas (PIM)** a été revalorisée, passant de **1,39 € HT (1,53 € TTC)** à **1,47 € HT (1,62 € TTC)**. Cette évolution a entraîné une actualisation des 1^{er} et 2^e tarifs, ainsi que du tarif étudiant, également appliquée à partir du 1^{er} juin 2024.

La PIM versée par l'administration de rattachement des agents venant déjeuner au CESFO s'élève à **176 716,05 € HT**. Les 3^e, 4^e et 5^e tarifs, ainsi que le **tarif extérieur**, sont restés inchangés.

Les montants de l'admission sont restés inchangés : **0,90 € TTC** pour les usagers (correspondant à leur participation au coût du petit fonctionnement) et **12,07 € TTC** pour les repas extérieurs, aucun ajustement n'ayant été jugé nécessaire cette année.

Le coût du service, couvert par la subvention d'équilibre versée par les employeurs, s'élève à **11,57 € HT**, en diminution de **0,40 €** par rapport à 2023. Le prix total d'un plateau-repas est de **16,07 € HT**, soit **16,52 € TTC**.

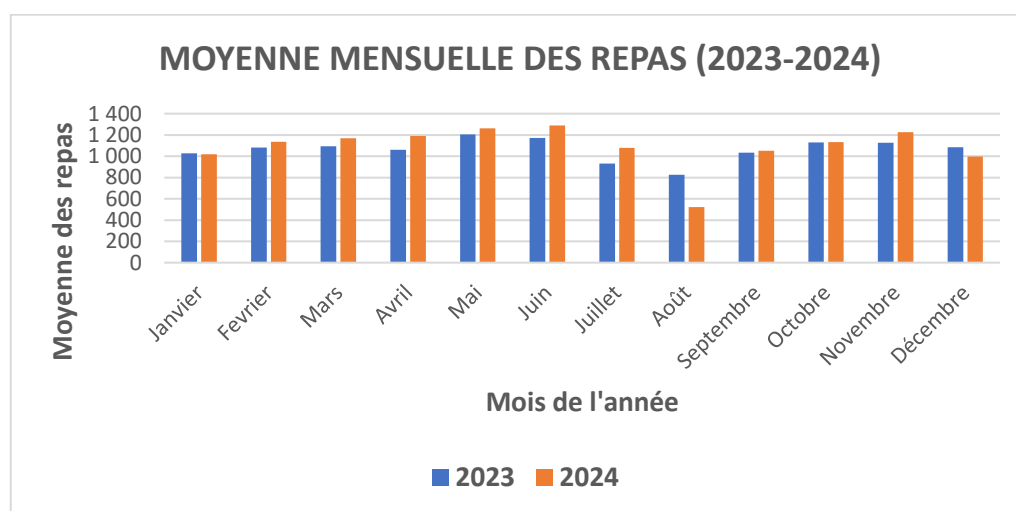
Par ailleurs, les tarifs des boissons ont été actualisés au 1^{er} mars 2024, certains à la hausse, d'autres à la baisse.

Les dépenses liées aux travaux, aux matériels, aux contrats d'entretien, etc. pris en compte dans le calcul du coût du repas s'élèvent, à **815 548 € HT**, selon les prévisions 2024. Dans le même temps, la contribution globale des usagers a augmenté de **6 110 € HT** par rapport à 2023.

Au 31 décembre 2024, **3 698 badges CESFO** étaient actifs, soit **26 de plus qu'en 2023**, ce qui représente une **augmentation de 0,71 %**.

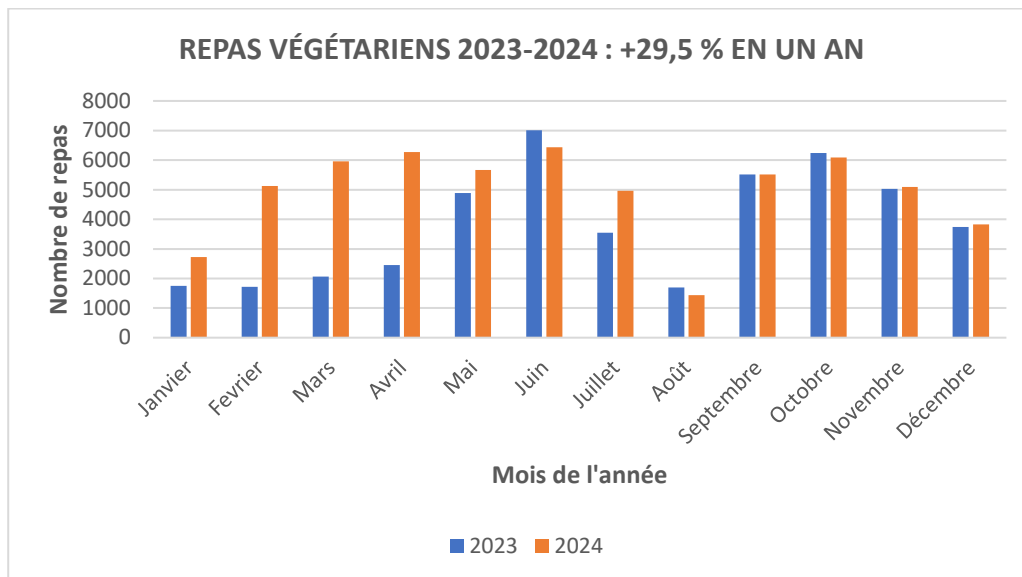
En 2024, **257 164 repas** ont été facturés, soit **7 450 de plus qu'en 2023**, soit une **hausse de 2,98 %**, pour **231 jours d'ouverture** contre **232 en 2023**, soit **un jour de moins**.

En moyenne **1 113 repas** ont été servis chaque jour en 2024, soit **37 de plus qu'en 2023**, ce qui représente une **hausse de 3,44 %**, en incluant les repas servis au Centre de Loisirs.



Repas végétariens :

Le CESFO propose un repas végétarien chaque jour. En 2024, cela représente un total de **61 835 repas végétariens servis**, contre **45 643 en 2023**, soit **16 192 repas de plus**, correspondant à une **hausse de 35,5 %**. Cela représente **environ 23 % de l'ensemble des repas servis** dans l'année (257 164 repas), et une moyenne de **100 à 150 repas végétariens par jour et par restaurant**.



Effectifs :

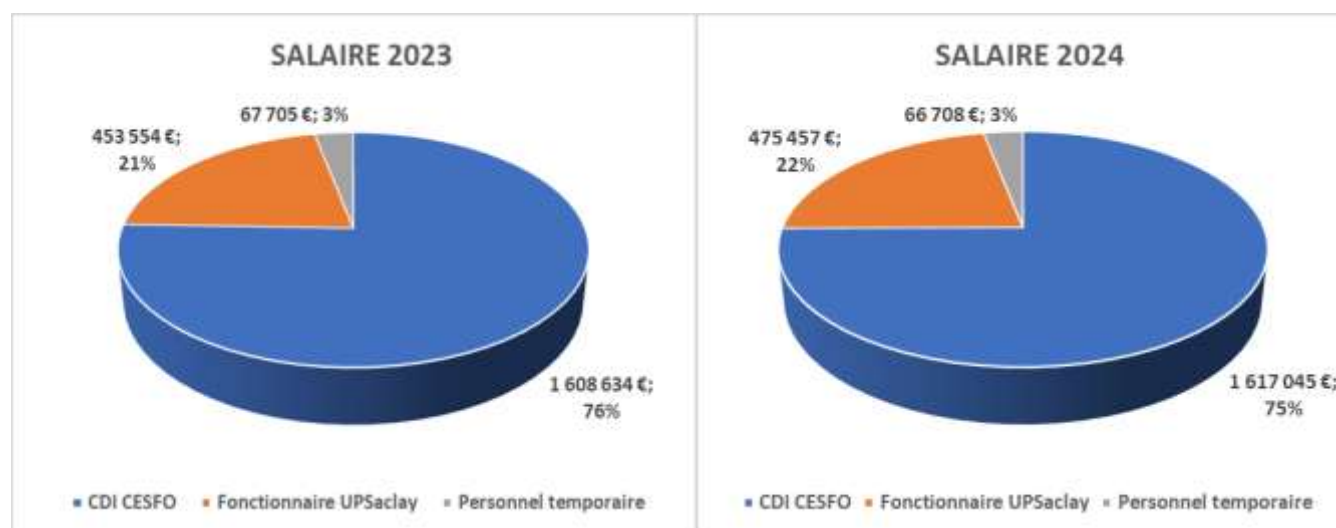
Au total, **52 agents permanents** (43 en CDI et 9 fonctionnaires), y compris le personnel administratif, **ont été en poste au cours de l'année.**

Mouvements de personnel :

- Personnel de droit privé : **3 recrutements et 1 démission.**
- Personnel fonctionnaire : **1 recrutement et 1 départ à la retraite.**

Masse salariale en 2024 :

- Masse salariale du personnel de droit privé (CESFO) : **1 617 045 €**
- Masse salariale des fonctionnaires : **475 457 €**
- Masse salariale du personnel temporaire : **66 708 €**



Avancements d'échelon et changements de catégorie :

Les avancements du personnel en droit privé ont été conformes à la convention : 7 avancements d'échelon accéléré et 2 changements de catégorie ont été réalisés.

Formation et développement des compétences :

Dans le cadre du Plan de développement des compétences, plusieurs actions de formation ont été menées en 2024 afin de répondre aux obligations réglementaires et d'accompagner l'évolution des compétences des équipes. Ces formations ont porté sur la santé et la sécurité au travail, les techniques culinaires, l'hygiène alimentaire (HACCP) et le développement linguistique.

Bilan des formations réalisées en 2024 :

- **Hygiène alimentaire (HACCP)** : l'ensemble des équipes a été formé.
- **Sauveteur secouriste du travail (SST)** : 2 agents ont suivi la formation.
- **Cuisson basse température** : l'ensemble des équipes a été formé.
- **Cuisine végétarienne (prestation annexe)** : 2 chefs gérants formés.
- **Fabrication de pizzas** : 2 agents formés.
- **Anglais** : 1 chef gérant a bénéficié d'une formation.

À noter que toutes les formations suivies par les agents du CESFO en 2024 ont été prises en charge par l'Université Paris-Saclay.

Modernisation des tenues professionnelles et aménagements associés :

Depuis septembre 2024, les équipes du CESFO disposent de **nouvelles tenues professionnelles**, dans une démarche de **modernisation de l'image du service** et de **renforcement de la cohésion interne**.

- Les équipes **de cuisine**, de **préparation froide**, de **plonge** et de la **prestation annexe** portent une **veste blanche** et un **pantalon noir**.
- Les agents en **charge de la gestion des stocks** sont identifiables par un **polo vert**.

Cette harmonisation vestimentaire valorise chaque fonction et **améliore la visibilité des rôles**.

Deux espaces ont été **aménagés pour accompagner cette évolution** :

- Au **bâtiment 230** : réhabilitation d'une pièce **avec casiers individuels sécurisés**.
- Au **bâtiment 598**, aménagement d'un espace dédié **au rangement et au suivi du linge**.

Bilan des évolutions culinaires – Cuisson Longue et Basse Température (CLBT) :

Depuis novembre 2024, la **CLBT** est mise en œuvre au CESFO pour les **œufs, poissons et viandes**. Cette méthode **améliore la qualité gustative, la texture des plats** et **optimise l'organisation en cuisine**.

Un plan structuré a accompagné son déploiement : **formation des équipes, tests, adaptation des équipements** et **intégration au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** début 2025.

Les retours des convives sont très positifs.

Activités du CSE et de la CSSCT : Suivi des réunions :

Le Comité Social et Économique du CESFO s'est réuni **7 fois** en 2024, dont 4 pour traiter spécifiquement des missions et attributions liées à la Santé, à la Sécurité et aux Conditions de Travail.

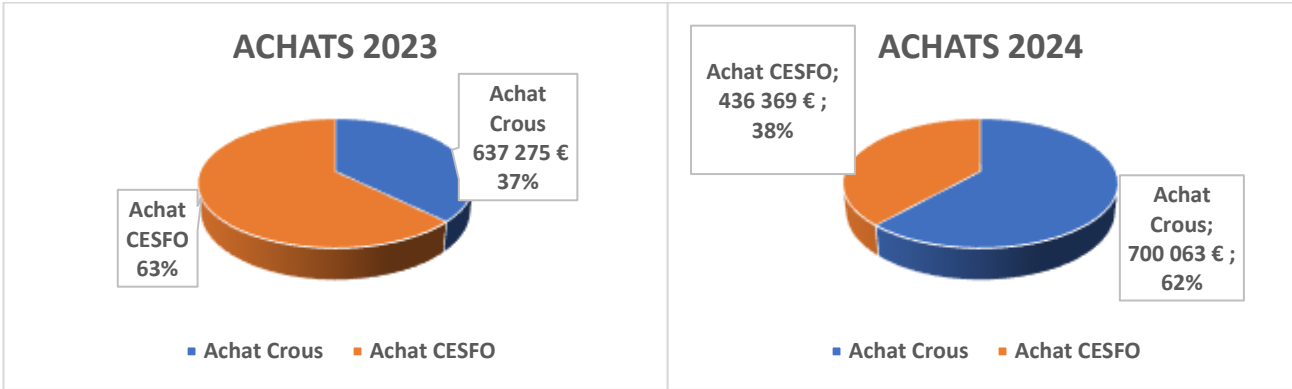
Achats 2024 :

Les **achats** s'effectuent en direct auprès de fournisseurs sélectionnés par le CESFO (**locaux, BBC, Bio**), ou par le biais du **marché CROUS** qui nous donne accès à des **tarifs de marché gros volumes** que nous ne pourrions pas obtenir en direct (**classiques ou BBC**).

Le **montant des achats CROUS** sur l'année 2024 s'est élevé à **700 063,44 € HT**, soit **62 788 €** de plus qu'en 2023.

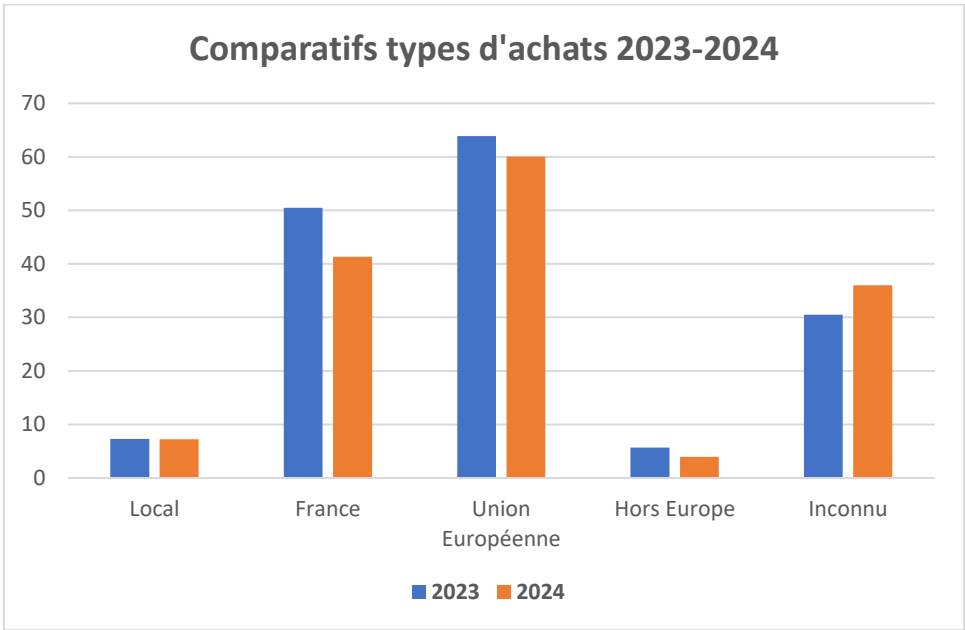
La cotisation CROUS s’est quant à elle élevée à 35 003,17 € HT. Par ailleurs, une remise de fin d’année d’un montant de 34 052,41 € nous a été versée, correspondant à un rattrapage sur plusieurs années pendant lesquelles aucune remise n’avait été appliquée.

Des contrats d’achats locaux sont en cours avec les fermes, Bomon (poulet Bio), Viltain (yaourts), Vendame (pain Bio).
Des achats Bio sont réalisés aussi par le biais du contrat CROUS.
Ce sont 30 fournisseurs tous secteurs qui ont approvisionné nos restaurants pour le volume indiqué ci-dessous. Il est à souligner les augmentations de tarifs qui affectent toutes les fournitures du CESFO.



ACHATS PAR ORIGINE (%) comparatif 2023-2024

Année	Local	France	Union Européenne	Hors Europe	Inconnu
2023	7,33	50,48	63,86	5,66	30,48
2024	7,23	41,35	60,05	3,94	36,01



Les achats selon signes de qualité représentent **30,27 %** des achats en 2024 dont **11,90 %** de Bio.



Travaux :

➤ Bâtiment 230 :

Des travaux ont été réalisés pour améliorer la sécurité et le confort des convives et du personnel :

- mise aux normes des sanitaires PMR ;
- étanchéité de la terrasse de la cafétéria et sortie de la salle A ;
- rénovation du local à linge et des faux-plafonds ;
- installation d'un lave-mains dans le local pizza ;
- peinture complète de plusieurs zones (réserves, escaliers, vestiaires, etc.) ;
- remplacement des vitres cassées et des dalles dans plusieurs zones ;
- mise en place d'une alimentation électrique pour la désinfection ;
- actions correctives suite à audit (peinture de diverses zones).

➤ Bâtiment 598 :

Des travaux ciblés ont permis d'assurer la conformité et l'entretien des installations :

- reprise du carrelage et de la faïence dans la cuisine ;
- redressement des murs d'accès et du local matériel ;
- retouches de peinture (convoyeur, caisse, gaine de cuisine) ;
- nettoyage de la verrière et pose de papier peint dans la salle de restauration.

Achats de vaisselle :

- Restauration sociale : **7 319,37 € HT**
- CESFOOD : **528,00 € HT**
- Prestations annexes : **4 390,82 € HT**

La Sandwicherie (CESFOOD) :

L'offre proposée au CESFOOD s'est enrichie en 2024 grâce à l'implication et au dynamisme de **Rosaline Mendes** et **Chantal Charlery**, en charge de la sandwicherie. Force de proposition, elles collaborent étroitement avec **Pascal Vivier**, chef gérant, pour renouveler régulièrement les produits, notamment les garnitures et les légumes, afin de mieux répondre aux attentes des convives.

Parmi les nouveautés marquantes figure l'introduction d'un "**sandwich du mois**", une recette plus élaborée que les références habituelles, qui connaît un véritable succès et contribue à la diversité de l'offre.

État des ventes et résultats financiers :

À noter que le CESFOOD a dégagé un excédent de **19 353,21 € HT**, soit **2 597,91 € HT de plus qu'en 2023**.

- Nombre de formules vendues : **8 889**, soit 72 de plus qu'en 2023.
- Nombre de salades vendues : **10 527**, soit 802 de moins qu'en 2023.
- Nombre de sandwiches vendus : **5 797**, soit 450 de plus qu'en 2023.
- Nombre de paninis vendus : **1 538**, soit 190 de plus qu'en 2023.

Menus à thème en 2024 :

Plusieurs repas à thème ont été organisés tout au long de l'année 2024 :

- **Animation crêpes** : mercredi 7 février 2024
- **Repas portugais** : jeudi 7 mars 2024
- **Menu Bio local** : mardi 18 juin 2024
- **Repas caribéen** : jeudi 17 octobre 2024
- **Repas de Noël** : jeudi 12 décembre 2024 (deux menus proposés pour la première fois : un menu traditionnel et une alternative végétarienne).

Ces repas sont très appréciés de nos convives, car tout est fait pour que l'ambiance soit sympathique et festive : un menu spécifique pour chaque repas à thème, une décoration en lien avec le thème, et un personnel habillé pour l'occasion.



Prestations annexes :

Le CESFO a répondu à un appel d'offre d'un marché de prestation de restauration annexe de l'Université Paris-Saclay pour les services de traiteur destinés aux services et laboratoires de l'Université. Ce marché de prestations est entré en vigueur le 1^{er} septembre 2023 pour une durée de 4 ans. Le CESFO a été retenu pour trois lots :

- **LOT N°2** : Service de petit déjeuner ;
- **LOT N°3** : Plateaux-repas et sandwiches ;
- **LOT N°4** : Cocktails et buffets.

Deux types de tarifs sont disponibles : les tarifs marché, qui ont été approuvés dans le cadre de l'appel d'offres, et les tarifs hors marché, déjà existants et proposés aux partenaires de l'Université.

Il est à noter que cette prestation annexe, destinée au personnel de l'Université Paris-Saclay et de ses partenaires, a généré un excédent de **84 365,86 € HT**. Le montant total des ventes s'élève à **226 048,67 € HT**, réparti comme suit :

- marché : **167 001,76 € HT** ;
- hors marché : **56 362,05 € HT** ;
- cession : **2 684,86 € HT**.

Loi Egalim :

Fin 2018, a été promulguée la loi dite « Egalim », auquel le CESFO a dû se conformer.

Cette loi issue des États généraux de l'alimentation poursuit trois objectifs : payer le juste prix aux producteurs pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ; renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ; favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Cette loi a augmenté les coûts mais le CESFO limite leur effet sur le prix du repas.

ANR ICAD :

Le CESFO participe au projet ANR ICAD sur la restauration collective, dirigé par Gwenola Yannou-Le-Bris, lancé en février 2022.

La Commission d'Action de la Restauration Sociale du Campus (CARSC) :

Une réunion s'est tenue le lundi 16 décembre 2024, avec pour points principaux à l'ordre du jour : l'adoption du budget prévisionnel de reconduction pour 2025 (dans l'attente de l'élaboration du budget rectificatif), les dates de fermeture, les horaires d'ouverture, et des questions diverses.

En résumé :

À la clôture des comptes, on constate un excédent denrées de **55 763,30 € HT**. Somme qui n'a donc pas été mise dans l'assiette des convives. Le montant à utiliser, appelé le prix de revient journalier (PRJ), calculé à la fin de l'exercice 2024, était de **3,90 € HT**. Cependant, à la clôture de l'exercice 2023, le PRJ réalisé est de **3,68 € HT**.

Par ailleurs, un excédent de boissons de **2 552,80 € HT** a été enregistré.

En ce qui concerne le fonctionnement, c'est un excédent de **18 711,74 €** qui est constaté. Le prix de revient calculé à **0,75 € HT**. Le montant des fluides et des contrats d'entretien a été calculé par rapport au budget prévisionnel 2024, transmis lors de la dernière CARSC.

En 2024, la fréquentation a enregistré une baisse, notamment à partir de septembre, suite à la fin du partenariat avec la mairie d'Orsay. Sur l'année, le Centre de Loisirs a représenté un total de **4 621 repas** préparés au restaurant de Bures. Deux salariés des restaurants du CESFO ont été mobilisés pour assurer le service des repas aux enfants les mercredis et pendant les vacances scolaires.

Bilan financier :

L'activité de restauration présente un excédent de **131 957 €** pour l'exercice 2024,