



DIRECTION DES AFFAIRES IMMOBILIERES ET DU PATRIMOINE (DAIP) – POLE DE LA MAITRISE D’OUVRAGE
DIRECTION DE LA LOGISTIQUE PARLEMENTAIRE (DLP) – DIVISION DE LA RESTAURATION ET DE L’HEBERGEMENT

ASSISTANCE À MAÎTRISE D’OUVRAGE

RECRUTEMENT D’UN PROGRAMMISTE EN VUE DE LA RÉORGANISATION ET DE LA RÉNOVATION DES SITES DE RESTAURATION DE L’ASSEMBLÉE NATIONALE

MARCHÉ 25M031-00L

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION DE LA MISSION	3
2. CONTEXTE	3
2.1 Caractéristiques principales de l'organisation actuelle	3
2.1.1 Activités et sites de restauration	3
2.1.2 Lieux de production	4
2.1.3 Augmentation récente des activités de restauration et tensions sur la production	4
2.1.4 Organisation des moyens humains	5
2.2 Les principaux défauts identifiés	6
3. OBJECTIFS DE LA MISSION	6
4. PERIMETRE DE L'ÉTUDE	7
5. CONTRAINTES PARTICULIÈRES À RESPECTER	7
5.1 Contraintes de fonctionnement	7
5.2 Contraintes techniques et architecturales	8
5.3 Contraintes liées aux conditions restrictives d'accès des bâtiments	8
6. ORGANISATION DE LA MAÎTRISE D'OUVRAGE	8
7. CALENDRIER DE LA MISSION	8
8. DÉROULEMENT DE LA MISSION	10
8.1 Phase 1 : Élaboration d'un diagnostic	10
8.1.1 Concertation avec le comité de pilotage	10
8.1.2 Livrables attendus	10
8.2 Phase 2 : Études fonctionnelles de scénarios	10
8.2.1 Concertation avec le comité de pilotage	10
8.2.2 Livrables attendus	11
ANNEXE 1 : L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE EN CHIFFRES	13
ANNEXE 2 : IMPLANTATION GEOGRAPHIQUE DES BATIMENTS DE L'ASSEMBLEE NATIONALE	15
ANNEXE 3 : PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DES SITES DE RESTAURATION DE L'ASSEMBLEE NATIONALE	16

1. PRÉSENTATION DE LA MISSION

Le présent marché a pour objet une assistance à maîtrise d'ouvrage en vue de la réorganisation et de la rénovation des sites de restauration de l'Assemblée nationale.

La mission consiste en l'établissement d'un diagnostic et la fourniture d'études fonctionnelles de scénarios.

Le titulaire du marché devra combiner une expérience de programmation technique et architecturale en site occupé et dans des domaines patrimoniaux à une expertise reconnue dans le domaine de la restauration, en économie de la construction, en développement durable et en accessibilité à tous.

La mission requiert une expertise poussée des pratiques de l'Assemblée nationale en matière de restauration collective et commerciale ainsi qu'une connaissance fine des évolutions les plus récentes concernant les besoins de la maîtrise d'ouvrage et les attentes des usagers.

2. CONTEXTE

2.1 Caractéristiques principales de l'organisation actuelle

2.1.1 Activités et sites de restauration

L'activité de restauration à l'Assemblée nationale répond aux besoins des députés et de leurs invités, des collaborateurs de députés et des groupes ainsi que des personnels de l'Assemblée. Elle s'organise autour de la gestion de :

- deux restaurants en libre-service assimilés à des restaurants administratifs, situés au 233 boulevard Saint-Germain et au 7^e étage du bâtiment Chaban-Delmas au 101 rue de l'Université (200 à 230 000 couverts annuels), avec une tarification adaptée et une offre de vente à emporter ;
- deux restaurants parlementaires de type « bistrannique » situés aux 7^e et 8^e étages du bâtiment Chaban-Delmas au 101 rue de l'Université, le restaurant du 8^e pouvant également accueillir des invités extérieurs (35 à 40 000 couverts annuels) ;
- une buvette parlementaire assimilée à un restaurant, située au palais Bourbon, accueillant principalement les députés, les ministres, et ponctuellement les collaborateurs parlementaires (17 à 20 000 couverts annuels) ;
- trois sites de restauration rapide : une buvette réservée aux journalistes, située au palais Bourbon, une cafétéria située au rez-de-chaussée du bâtiment Chaban-Delmas au 101 rue de l'Université et une cafétéria située au sein du bâtiment Olympe de Gouges au 13 rue de Bourgogne, où sont proposées une vente sur place et une vente à emporter, à des usagers internes comme à des invités et à des personnes extérieures (123 000 passages recensés en 2024 pour ces trois sites).

S'y ajoute une importante activité de prestations de restauration annexes consistant dans l'offre de :

- petits déjeuners pour les appartements de la Questure et pour la cafétéria proche de la résidence hôtelière de l'Assemblée nationale, située au sein du bâtiment Chaban-Delmas au 101 rue de l'Université ;
- banquets réservés aux parlementaires et leurs invités servis au 7^e étage du bâtiment Chaban-Delmas au 101 rue de l'Université (2 500 à 2 900 couverts annuels) ;

- cafés et collations, buffets et cocktails servis dans les salles de réunion (3 % du chiffre d'affaires annuel). Une partie de l'activité de collations dans les salles de réunion est déléguée à un prestataire dans le cadre d'un marché public.

L'offre est également complétée par l'exploitation, dans l'enceinte de l'Assemblée nationale, de distributeurs automatiques de plats cuisinés. Cette prestation, assurée par un prestataire extérieur dans le cadre d'un marché public, comprend un distributeur situé au palais Bourbon, deux au 101 rue de l'Université, et un à proximité de la cafétéria de l'immeuble Olympe de Gouges. Les résultats d'exploitation mettent en évidence une plus forte utilisation du distributeur situé dans l'enceinte du palais Bourbon que les autres.

En l'état actuel, l'activité de restauration se caractérise donc par un nombre important de sites de restauration, répartis sur plusieurs adresses géographiques, par l'étendue de son offre (collective, bistronomique, rapide, buffets-collations) et par la diversité des catégories d'usagers (députés, collaborateurs, personnels, prestataires, invités extérieurs) ayant chacune des besoins et des exigences différents.

2.1.2 Lieux de production

La production, **entièrement réalisée sur place par les équipes internes de la direction de la Logistique parlementaire**, principalement à base de denrées fraîches et de saison, est assurée dans **8 cuisines**¹, avec par ordre d'importance en termes de couverts :

- deux « grandes cuisines » :
 - la **cuisine centrale** de l'immeuble Chaban-Delmas (environ 185 000 couverts par an) qui dessert le self-service de l'immeuble ainsi que les deux restaurants parlementaires de ce bâtiment et alimente en produits cuisinés, en liaison chaude et froide, la buvette des parlementaires, celle des journalistes ainsi que les cafétérias de l'immeuble Chaban-Delmas et du bâtiment Olympe de Gouges ;
 - la **cuisine de l'immeuble du 233 boulevard Saint-Germain** qui fournit le self-service situé au sein de ce bâtiment (environ 80 000 couverts par an) ;
- six cuisines/offices « satellites » :
 - les deux cuisines satellites situées au sein du bâtiment Chaban-Delmas (7^e et 8^e étages) ;
 - la cuisine de la buvette des parlementaires du Palais Bourbon, qui dessert exclusivement la buvette des parlementaires ;
 - les cuisines/offices des trois cafétérias.

2.1.3 Augmentation récente des activités de restauration et tensions sur la production

L'activité de restauration se caractérise aussi par une **forte concentration de l'outil de production** au sein de la cuisine centrale située au sein du bâtiment Chaban-Delmas, dans un environnement dont le concept remonte aux années 80 (les derniers travaux de rénovation datant de 2006-2007). La vétusté des locaux nécessiterait des travaux d'ampleur (reprise de sol, suppression du gaz ...).

Par ailleurs, la décision récente (février 2023) d'**internaliser les activités de restauration rapides et annexes** (petits déjeuners, collations...), auparavant concédées dans le cadre d'un marché public, assortie de l'ouverture d'un point de vente supplémentaire au mois de septembre 2023 (la cafétéria de l'immeuble Olympe de Gouges),

¹ Les locaux de l'Assemblée nationale comprennent également une cuisine logée au sein du Petit Hôtel (128 rue de l'Université) pour les repas et cocktails organisés dans les salons à la demande de députés. Ces prestations sont assurées par un prestataire extérieur dans le cadre d'un marché public.

a conduit à une augmentation sensible des volumes de production nécessaires sans que soit créé un local de production dédié, faute de temps et de place nécessaires. Les productions ont dû être réparties entre plusieurs sites existants², pour être distribuées ensuite entre les différents points de vente. Cette reprise en interne de nouvelles activités a accentué les difficultés déjà existantes à toutes les étapes de la production, en termes d'espaces de livraison, de production, de stockage, insérés dans des espaces structurellement très contraints. Elle a également multiplié les besoins de liaisons (en marchandises et en produits finis), aboutissant à un paysage complexe en termes de flux entre les sites et rendant coûteux les efforts de conformité aux règles d'hygiène.

Toutefois, l'internalisation des activités de restauration rapide a grandement contribué à améliorer l'attractivité de cette offre. Seule une partie des collations servies dans les salles de réunion a dû être confiée à un prestataire dans le cadre d'une procédure de marché public.

L'activité de restauration se caractérise également par sa **dépendance aux rythmes de l'activité parlementaire**.

Plusieurs sites (restaurant parlementaire du 8^e étage du bâtiment Chaban-Delmas et buvette parlementaire au palais Bourbon) fonctionnent pour le service du midi mais également celui du soir en fonction de l'organisation de la séance publique.

Le restaurant administratif situé au sein du bâtiment Chaban-Delmas fonctionne pour les deux services (midi et soir) toute l'année (hors 4 à 5 semaines de fermeture annuelle pour congés).

La fréquentation varie fortement selon les jours de la semaine, en étant principalement concentrée en milieu de semaine (mardi, mercredi et jeudi), et sur le milieu de la journée (midi-13h30). Les attentes des usagers sont particulièrement fortes (tant des députés que des collaborateurs et des personnels) quant à la possibilité de déjeuner sur le lieu de travail dans un temps limité.

Une forte imprévisibilité marque le fonctionnement des sites, qui doit constamment être adapté aux besoins des parlementaires et des services (les séances publiques pouvant avoir lieu le weekend).

Enfin, l'activité de restauration se caractérise par une **forte hausse de la fréquentation** de l'ensemble des sites, observée à partir de l'année 2022. Celle-ci avait été observée dès 2018 mais avait ensuite été masquée par la période du Covid. Ainsi l'année 2023 s'approche du record observé en 2018 (cf. **annexe 1**).

2.1.4 Organisation des moyens humains

Près de 130 personnes, placées sous l'autorité du directeur de la Logistique parlementaire, de la cheffe de la division de la Restauration et de l'hébergement et du directeur de la restauration, sont chargés de la mise en œuvre de l'activité de restauration. Ces effectifs comprennent une brigade de cuisine (1 chef, 4 sous-chefs et 35 ³ cuisiniers et 4 employés polyvalents de restauration), une équipe de salle (un directeur de salle, 41 serveurs), des apprentis (2 en cuisine et 2 en salle), une équipe de plongeurs (26) dont 3 caristes chargés d'effectuer les liaisons entre les sites. Ils comptent également une dizaine de personnels dédiés aux tâches administratives (gestionnaire de paie, comptable...) et ils ont été renforcés récemment (mars 2024) avec le recrutement d'une Responsable Qualité, en charge de la mise en œuvre des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour l'ensemble des sites de restauration.

² La production nécessaire à la restauration rapide est ainsi préparée dans les cuisines de l'immeuble Olympe de Gouges et du Petit Hôtel.

³ Des recrutements sont en cours qui porteront leur nombre à 37.

Compte tenu de l'organisation de la vie parlementaire, s'y ajoute un fort recours au personnel extra pour faire face aux pics d'activité rencontrés les mardi, mercredi et jeudi. Ce sont en moyenne 16 serveurs, 12 cuisiniers et 11 plongeurs qui sont recrutés en extra ces jours de la semaine.

Enfin, dernière caractéristique notable : l'essentiel des effectifs se concentre sur l'activité du bâtiment du 101 rue de l'Université au sein duquel se trouve la cuisine centrale ainsi que l'activité de deux restaurants parlementaires (7^e et 8^e étages), d'un libre-service (7^e étage) et d'une cafétéria (rez-de-chaussée).

2.2 Les principaux défauts identifiés

Il résulte de l'organisation actuelle une **situation peu satisfaisante** en raison de :

1. la **saturation des selfs** observée à l'heure du déjeuner liée à une capacité d'accueil devenue sous-dimensionnée ;
2. l'accélération de la **vétusté des locaux de production** (cuisine centrale et cuisines satellites) situés au sein de l'immeuble Chaban-Delmas liée à l'intensification de leur utilisation ;
3. une **désorganisation** fonctionnelle liée à la multiplication du nombre de liaisons entre les sites ainsi qu'au manque d'espaces (livraison, stockage...) ;
4. une **désorganisation administrative** liée à la confusion (logistique et administrative) entre la **restauration collective et la restauration commerciale** ;
5. des pertes de synergies liées à la **dispersion des équipes opérationnelles et administratives** (chef/sous-chefs, économes, responsable Qualité...), réparties entre différents bâtiments ;
6. la **difficulté d'intégrer dans l'existant des activités supplémentaires** : projet d'intégration de l'activité complète de collations et cocktails servis dans les salles de réunion, projet de gestion d'un point de vente supplémentaire (sans production) au sein d'un nouveau bâtiment dédié à l'accueil du public (à l'horizon 2027) ;
7. et la **difficulté de satisfaire des besoins nouveaux (tous n'étant pas identifiés à ce stade)** : pour accueillir des publics (scolaires, groupes...), permettre la réservation d'espaces privés, améliorer la prestation de vente à emporter...

3. OBJECTIFS DE LA MISSION

Après une analyse exhaustive de l'offre actuelle, aussi bien du service offert aux occupants que des avantages et inconvénients des sites, l'objectif de la mission consiste à engager une **réflexion globale sur le fonctionnement** de l'activité de restauration de l'Assemblée nationale, **en vue de sa réorganisation** et de la rénovation de sites, à l'horizon 2030.

Elle doit s'inscrire dans la stratégie immobilière de l'institution et son programme prévisionnel de travaux, décrits ci-après :

- Aux biens immobiliers actuels pourrait s'ajouter un nouvel ensemble immobilier destiné à accueillir des services. Situé dans un périmètre proche à pied du palais Bourbon, cet immeuble pourrait abriter des locaux dédiés à la restauration sur une surface disponible avoisinant 1 000 m² pour remplacer, au moins temporairement, le restaurant administratif du 233 boulevard Saint-Germain pendant les travaux dont cet immeuble ferait l'objet. Les travaux d'aménagement de cet ensemble seraient programmés de mi-2027 à mi-2028 ;

- Des travaux de rénovation globale du bâtiment situé au 233 boulevard Saint-Germain devraient être engagés sur la période mi-2028-2030 pour accueillir des députés ;
- Des travaux lourds de rénovation/restructuration des espaces dédiés à la restauration (7^e et 8^e étages, voire cafétéria) du bâtiment Chaban-Delmas situé au 101 rue de l'Université pourraient être programmés à partir de mi-2028.

Il est attendu plusieurs scénarios permettant de concilier une indispensable continuité de service, les attentes de la clientèle (au sens quantitatif et qualitatif), les besoins des équipes chargés de la restauration, les contraintes réglementaires, au meilleur coût et dans un calendrier compatible avec le programme prévisionnel de travaux de l'institution.

Pour chacun des scénarios proposés, la mission devra étudier les moyens de répondre aux difficultés précédemment évoquées. Il est attendu des propositions pour :

1. adapter la capacité d'accueil de la restauration collective à la demande actuelle et projetée (qui pourrait passer de 1 000 à 1 300 couverts par jour : **cette donnée n'est qu'estimative et provisoire** et un des objectifs de la mission est de l'évaluer) ;
2. définir les modalités de rénovation/restructuration du site dédié à la restauration au sein du bâtiment Chaban-Delmas au 101 RU (espaces de cuisine, salles de restauration, espaces administratifs, espaces de stockage et de livraisons...) ;
3. déterminer l'implantation d'un espace de production dédié à la restauration rapide ;
4. intégrer des activités supplémentaires et les services actuellement non satisfaits ;
5. distinguer les flux logistiques entre la restauration commerciale et collective ;
6. pour l'ensemble de l'activité de restauration ainsi redéfinie, optimiser l'organisation fonctionnelle (gestion des flux, des espaces) pour tous les stades de la chaîne de production ;
7. veiller au confort des usagers dans les salles de restauration, s'agissant des flux d'attente et de circulation, ainsi que du confort acoustique ;
8. **de façon générale, renforcer l'attractivité de l'activité de restauration actuelle en la modernisant.**

4. PERIMETRE DE L'ÉTUDE

Les principales caractéristiques des sites entrant dans le périmètre de la mission sont présentées en **annexe 3**.

5. CONTRAINTES PARTICULIÈRES À RESPECTER

5.1 Contraintes de fonctionnement

En raison des travaux parlementaires, qui ont lieu de plein droit du 1^{er} octobre au 30 juin de chaque année, mais s'étendent très fréquemment aux mois de juillet et septembre, tout projet de restructuration devra nécessairement être mis en œuvre avec un phasage compatible avec l'activité parlementaire et prendre en compte la **contrainte du site occupé**.

Avec l'objectif **d'éviter une rupture dans la continuité de service**, les solutions proposées devront à cet égard prévoir des actions – y compris si nécessaire par une production hors sites de l'Assemblée nationale – permettant de continuer à assurer les différents types de restauration aujourd'hui offerts.

5.2 Contraintes techniques et architecturales

Le projet doit s'inscrire dans la stratégie immobilière de l'Assemblée nationale dont plusieurs bâtiments sont des **établissements publics recevant du public (ERP)**, par ailleurs en secteur sauvegardé. Les propositions devront donc respecter **le plan de sauvegarde et de mise en valeur (PSMV)** et tenir compte des délais nécessaires pour l'obtention d'un éventuel permis de construire et tout autre décision administrative, le cas échéant.

5.3 Contraintes liées aux conditions restrictives d'accès des bâtiments

Les accès aux bâtiments de l'Assemblée nationale sont strictement réglementés. Des contraintes spécifiques s'appliquent donc pour les livraisons (identification préalables des livreurs et des véhicules utilisés, créneau horaire impératif à respecter).

Actuellement, les points et les horaires de livraison sont les suivants :

- au 101 rue de l'Université pour les sites de restauration du bâtiment (restaurants parlementaires, self et cafétéria) : de 6h30 à 10h30 ;
- au 102 bis rue de l'Université pour le self du 233 boulevard Saint-Germain et une partie de l'activité des sites de restauration rapide : de 6h30 à 10h30 ;
- au 32 rue Saint Dominique (immeuble Olympe de Gouges) pour les besoins du site : de 7h15 à 10h30.

L'organisation géographique des bâtiments de l'Assemblée nationale figure en **annexe 2**.

6. ORGANISATION DE LA MAÎTRISE D'OUVRAGE

La maîtrise d'ouvrage est représentée par la direction de la Logistique parlementaire (DLP) et la direction des Affaires immobilières et du Patrimoine (DAIP).

Elle sera assistée d'un **comité de pilotage** qui sera composée de différents partenaires internes. Ce comité se réunira au moins trois fois, lors du lancement du présent marché et au terme de chaque phase.

Les réunions se tiennent au sein des locaux de l'Assemblée nationale et en présentiel.

Les comptes rendus de ces réunions sont rédigés par le titulaire du marché qui les adresse à l'Assemblée nationale, au plus tard trois jours ouvrés après la tenue de chaque réunion.

7. CALENDRIER DE LA MISSION

La durée globale d'exécution est de 5 mois (d'octobre 2025 à février 2026), se décomposant en **deux phases** :

Phase 1 : Élaboration d'un diagnostic

Phase 2 : Élaboration d'études fonctionnelles de scénarios

Le calendrier prévisionnel de la mission est le suivant :

Phase 1 – Diagnostic	
Réunion du comité de pilotage : cadrage de la mission	Jeudi 2 octobre 2025 après-midi
Visite approfondie des sites : 1 journée	Vendredi 3 octobre 2025
Date de remise du rapport de diagnostic	<i>Selon offre</i>
Délai laissé au comité de pilotage pour prendre connaissance du rapport de diagnostic	1 semaine
Réunion du comité de pilotage : - présentation du rapport de diagnostic - point sur les contraintes techniques, architecturales et programmatiques en vue de la phase 2	<i>Selon offre</i>
Délai pour ajustements/intégration de modifications demandés par le comité de pilotage dans le rapport	1 semaine
Remise de la version définitive du rapport de diagnostic	<i>Selon offre</i>
Phase 2 – Études fonctionnelles de scénarios	
Date de remise des études fonctionnelles de scénarios (rapport)	<i>Selon offre</i>
Délai laissé au comité de pilotage pour prendre connaissance du rapport	1 semaine
Présentation au comité de pilotage des études fonctionnelles de scénarios (rapport)	<i>Selon offre</i>
Délai pour ajustements/intégration de modifications demandés par le comité de pilotage dans le rapport	1 semaine
Remise de la version définitive des études fonctionnelles de scénarios (rapport)	<i>Selon offre</i> Au plus tard fin février 2026

8. DÉROULEMENT DE LA MISSION

La mission se déroule selon les deux phases suivantes :

8.1 Phase 1 : Élaboration d'un diagnostic

8.1.1 Concertation avec le comité de pilotage

Cette phase débute avec l'organisation d'une **réunion de démarrage** avec la maîtrise d'ouvrage (DLP et DAIP) au cours de laquelle sont remis au titulaire du marché l'ensemble des documents nécessaires pour lui permettre l'élaboration d'un état des lieux et d'un diagnostic sur l'existant :

- plans de l'ensemble des locaux actuellement dédiés à la restauration ;
- plans des locaux supplémentaires pouvant être utilisés ;
- plan de maîtrise sanitaire ;
- cartographie des équipements ;
- informations collectées auprès des usagers ;
- données financières synthétiques ;
- tout autre document ou donnée demandée à ce stade par le titulaire.

Est également prévue une **visite approfondie** de l'ensemble des sites conduite par la maîtrise d'ouvrage pour le titulaire du marché. Elle doit lui permettre de mesurer exactement la situation, l'étendue et la nature des problèmes rencontrés, et de recueillir le cas échéant les données complémentaires nécessaires pour l'établissement du diagnostic.

Le cas échéant, des échanges pourront être organisés à la demande du titulaire du marché avec les équipes de la restauration (cuisine et salle).

8.1.2 Livrables attendus

À l'issue de cette phase, il est attendu du titulaire du marché la rédaction d'un **rapport** de synthèse dressant l'état des lieux de l'organisation actuelle des sites de restauration, pour en faire ressortir les forces et les faiblesses ainsi que l'identification des besoins non satisfaits.

Ce rapport devra se présenter sous la forme de **documents synthétiques**, directement exploitables pour une présentation écrite destinée aux autorités politiques de l'Assemblée nationale. Sont attendus des plans, des schémas, des illustrations et des textes brefs permettant de parfaitement appréhender la situation.

Ce rapport de diagnostic devra être remis à la maîtrise d'ouvrage lors d'une **réunion de présentation**, à une date définie par le titulaire selon la méthodologie suivie pour conduire la mission.

8.2 Phase 2 : Études fonctionnelles de scénarios

8.2.1 Concertation avec le comité de pilotage

Après validation par la maîtrise d'ouvrage du rapport de diagnostic remis à l'issue de la phase précédente, et l'étude des contraintes techniques, architecturales et programmatiques, il est attendu du titulaire du marché durant cette phase l'élaboration d'**études fonctionnelles** pour des **scénarios** de réorganisation permettant de répondre aux objectifs fixés à la mission.

Ces études permettront d'étudier la faisabilité opérationnelle et le coût prévisionnel de mise en œuvre de chaque scénario, et **d'aider à la décision** quant au scénario optimal pouvant être retenu.

8.2.2 Livrables attendus

Les études fonctionnelles devront prendre la forme d'un **rapport** qui comprendra *a minima* :

a. La description détaillée du scénario

- Organisation retenue
- Appréciation technique avec l'intégration des contraintes spécifiques
- Schéma de fonctionnement (chaîne de production, livraison, distribution)

b. La faisabilité technique et fonctionnelle

- Compatibilité avec les locaux existants (besoins en travaux, adaptation des équipements)
- Capacités de production et de stockage
- Besoins logistiques (transport, livraison, coordination inter-sites)
- Conformité réglementaire (hygiène, HACCP, sécurité)

c. Impact organisationnel et RH

- Définition des postes ou équipes

d. Analyse financière prévisionnelle

- Coût d'investissement (travaux, équipements)
- Coût de fonctionnement (par repas, par site, global)
- Comparaison avec la situation actuelle

e. **Pour l'aide à la décision** : une **synthèse des avantages et inconvénients** entre les scénarios étudiés à partir de critères tels que (liste non exclusive) :

- La faisabilité technique dont la réorganisation des flux logistiques, les besoins en énergies électriques, frigorifiques, calorifiques, les besoins en ventilation...
- Les délais de mise en œuvre et l'intégration dans le programme prévisionnel de travaux de l'Assemblée nationale
- Le coût prévisionnel détaillé de l'opération
- Les coûts de fonctionnement
- La réduction des risques (RH, hygiène, professionnels, financiers)
- Le degré de satisfaction des usagers et l'acceptabilité sociale
- La durabilité environnementale

Les résultats de cette phase feront l'objet d'une présentation par le titulaire du marché au comité de pilotage lors d'une réunion d'une **réunion de présentation**, à une date définie par le titulaire selon la méthodologie suivie pour conduire la mission.

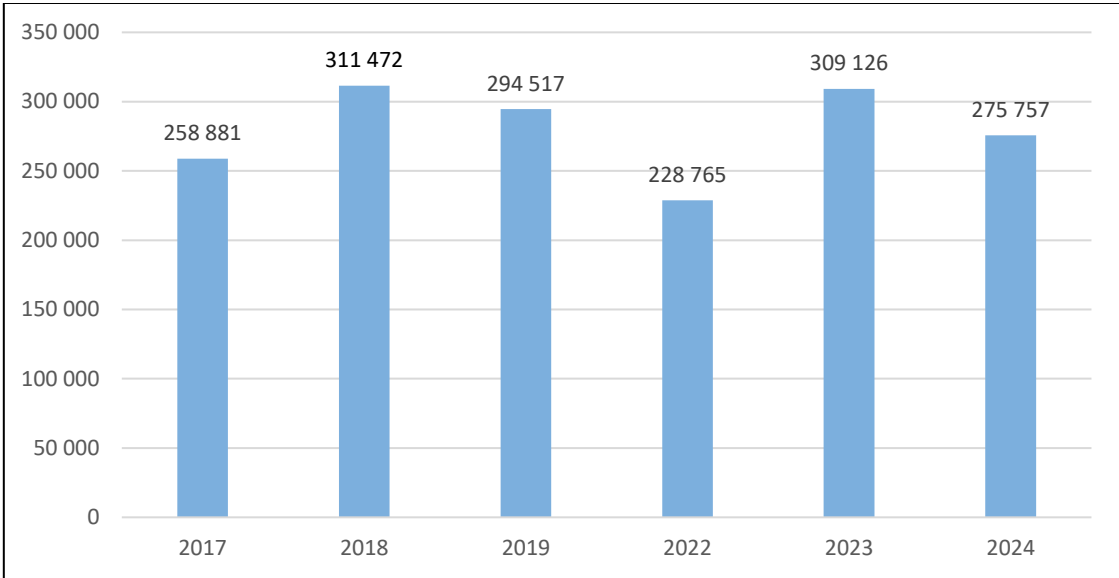
Ces résultats seront ensuite présentés par la maîtrise d'ouvrage aux autorités politiques de l'Assemblée nationale pour arbitrage entre les différents scénarios étudiés.

Les études devront se présenter sous la forme d'un **rapport** contenant des documents synthétiques, directement exploitables pour une présentation écrite à ces autorités. Sont donc attendus des plans, des schémas de fonctionnement ainsi que des illustrations et des textes brefs présentant les avantages et les inconvénients de chaque scénario.

ANNEXE 1 : L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE EN CHIFFRES

➤ Le nombre annuel de couverts servis :

ÉVOLUTION DU NOMBRE TOTAL DE COUVERTS SERVIS
(Tous sites hors restauration rapide)



NOMBRE DE COUVERTS SERVIS DANS LES RESTAURANTS PARLEMENTAIRES

Sites	2018	2022	2023	2024
Restaurant parlementaire 8e étage	29 997	26 703	33 001	26 156
Restaurant parlementaire 7e étage (hors banquets)	12 326	6 096	10 010	7 321
Banquets	2 478	2 902	2 502	2 770
Buvette parlementaire	20 730	13 966	19 510	17 061
<i>Total restaurants et buvettes</i>	67 952	49 667	66 052	54 176

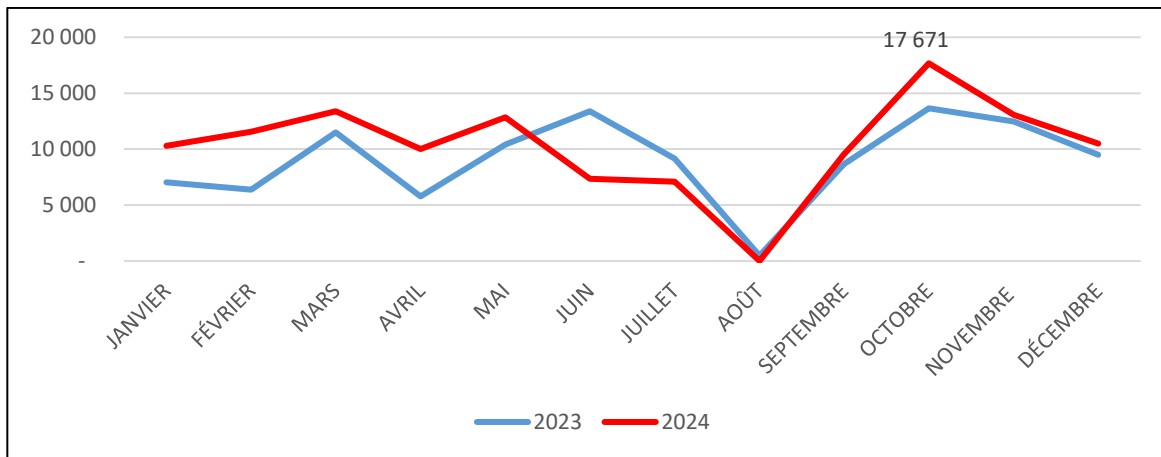
NOMBRE DE COUVERTS SERVIS DANS LES RESTAURANTS ADMINISTRATIFS

	2018	2019	2022	2023	2024
101 RU	148 603	141 254	126 981	154 121	138 701
233 BSG	93 422	92 065	52 175	88 635	82 546
TOTAL	242 025	233 319	179 156	242 756	221 247

NB : Les baisses observées sont le reflet de l'évolution de l'activité liée à l'actualité parlementaire (interlégislature en 2022 et dissolution de l'Assemblée nationale le 9 juin 2024).

➤ **La fréquentation de sites de restauration rapide :**

**NOMBRE DE PASSAGES DANS LES SITES DE RESTAURATION RAPIDE
(2 CAFETERIAS ET UNE BUVETTE)**



Au total, 123 242 passages en 2024 contre 108 325 en 2023 (la cafétéria de l'immeuble Olympe de Gouges a ouvert le 23 septembre 2023).

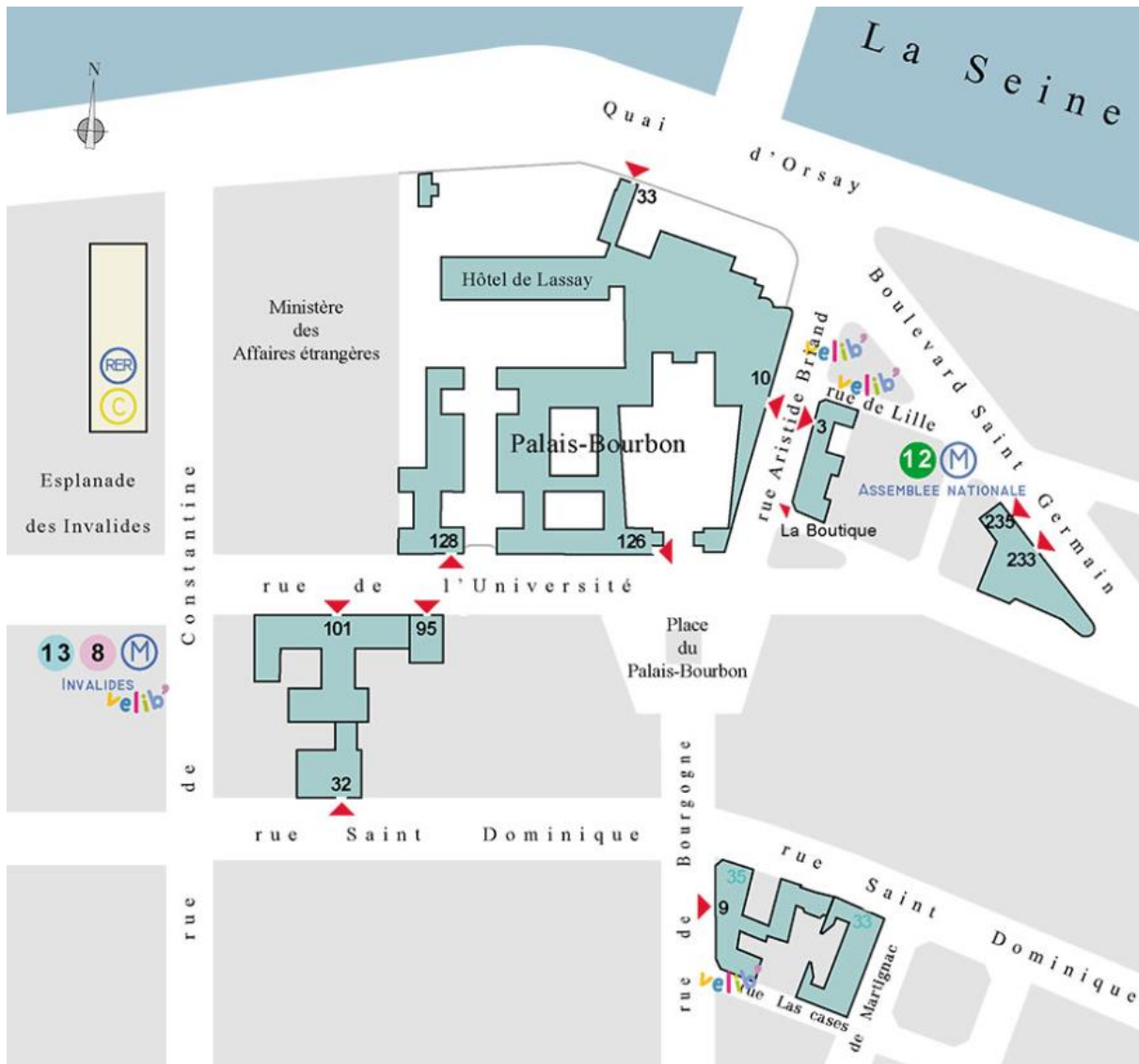
➤ **Les données financières (2024)**

- chiffre d'affaires : 4,1 millions d'euros
- montant des achats de marchandises : 3,3 millions d'euros

➤ **Nombre d'usagers potentiels (par catégorie)**

- députés : 577
- collaborateurs parlementaires : 1 000 (en 2023)
- membres du personnel (permanent) : 1 350
- autres membres du personnel (stagiaires apprentis...) : environ 200
- invités, prestataires de service : *nc*

ANNEXE 2 : IMPLANTATION GEOGRAPHIQUE DES BATIMENTS DE L'ASSEMBLEE NATIONALE



Le palais Bourbon constitue le centre de l'activité parlementaire.

Une partie seulement des députés et des services ont leur bureau à proximité de l'Hémicycle au sein du palais Bourbon.

La majeure partie des députés ont leur bureau au sein du bâtiment Chaban-Delmas au 101 rue de l'Université. L'immeuble Olympe de Gouges abrite environ 70 bureaux de députés et des services.

La majeure partie des services est logée au sein des immeubles situés au 233 boulevard Saint-Germain et au 95 rue de l'Université.

ANNEXE 3 : PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DES SITES DE RESTAURATION DE L'ASSEMBLEE NATIONALE

Dénominations	Localisation	Type de restauration	Usagers	Superficie et capacité d'accueil	Nombre de couverts servis en 2024
Restaurant parlementaire panoramique 8^e	Immeuble Chaban-Delmas 101 rue de l'Université 8 ^{ème} étage	Commerciale	Prioritairement les députés et leurs invités. Sous conditions, toutes personnes travaillant à l'Assemblée nationale	<u>Grande salle</u> : 201 m ² <u>Petite salle</u> : 63 m ² <u>Bar</u> : 25 m ² - 150 places assises	26 156 couverts
Restaurant parlementaire 7^e	Immeuble Chaban-Delmas 101 rue de l'Université 7 ^{ème} étage	Commerciale	Députés et leurs invités Accueil de groupes	Salle : 240 m ² - 148 places assises	7 321 couverts
Buvette des parlementaires	Palais Bourbon 126 rue de l'Université	Commerciale	Prioritairement réservée aux députés et aux membres du Gouvernement Autres invités : sous condition	<u>Salle + bar</u> : 120 m ² <u>Cuisine</u> : 40 m ² - 50 places assises + 40 places en terrasse l'été	17 061 couverts

Dénominations	Localisation	Type de restauration	Conditions d'accès	Superficie	Nombre de couverts servis/passages en 2024
Libre-service 101	Immeuble Chaban-Delmas 101 rue de l'Université 7 ^{ème} étage	Collective	Accès libre pour les députés et toute personne travaillant à l'Assemblée Possibilité d'inviter des personnes extérieures	173 m ² - 154 places assises	124 674 couverts
Libre-service 233	233 boulevard Saint-Germain Rez-de-chaussée	Collective		<u>Salle</u> : 190 m ² <u>Cuisine</u> : 95 m ² 168 places assises	79 398 couverts
Buvette des journalistes	Palais Bourbon 126 rue de l'Université	Rapide	Prioritairement réservée aux journalistes et aux députés. Ouverte, dans la limite des places disponibles, aux collaborateurs et aux personnels	<u>Salle</u> : 49 m ² <u>Office</u> : 10 m ²	24 136 passages
Cafétéria 101	Immeuble Chaban-Delmas 101 rue de l'Université Rez-de-chaussée	Rapide	Accès libre à toute personne travaillant à l'Assemblée	80 m ² - 48 places assises	73 455 passages

Dénominations	Localisation	Type de restauration	Conditions d'accès	Superficie et capacité d'accueil	Nombre de passages en 2024
Cafétéria ODG	Immeuble Olympe de Gouges 13 rue de Bourgogne Rez-de-chaussée	Rapide	Accès libre à toute personne travaillant à l'Assemblée	40 places assises + 60 places en terrasse l'été <u>Cuisine</u> : 12 m ²	25 651 passages
