RESTAURATION COLLECTIVE

MARCHÉ 2
Acteurs 3
Focus marché – faits marquants 4
Principaux fournisseurs sollicités par les organismes de Sécurité sociale 5
Enquête institutionnelle – Quelques chiffres clés 5
TYPOLOGIE D'ACHAT 5
La réglementation 5
Le mode de gestion 6
L'organisation de la restauration 7
INDICATEUR MARCHÉ 8
Évolution de l'indice INSEE 8
Prix pratiqués sur le marché 8
DÉCOMPOSITION DU COÛT 9
LEVIERS D'OPTIMISATION ET BONNES PRATIQUES ACHATS 10
La stratégie achat 10
Le processus achat 11
Le cahier des charges 11
La négociation 14
Formule de révision marché : exemple de formule 14
ACHAT RESPONSABLE 15
Exemples d'actions 15
OUTILS, LIENS PRATIQUES 18
LEXIQUE 18
WEBOGRAPHIE 20

Périmètre : Restauration collective des personnels d'un organisme de Sécurité sociale.
Code CPV principal : 55321000-6

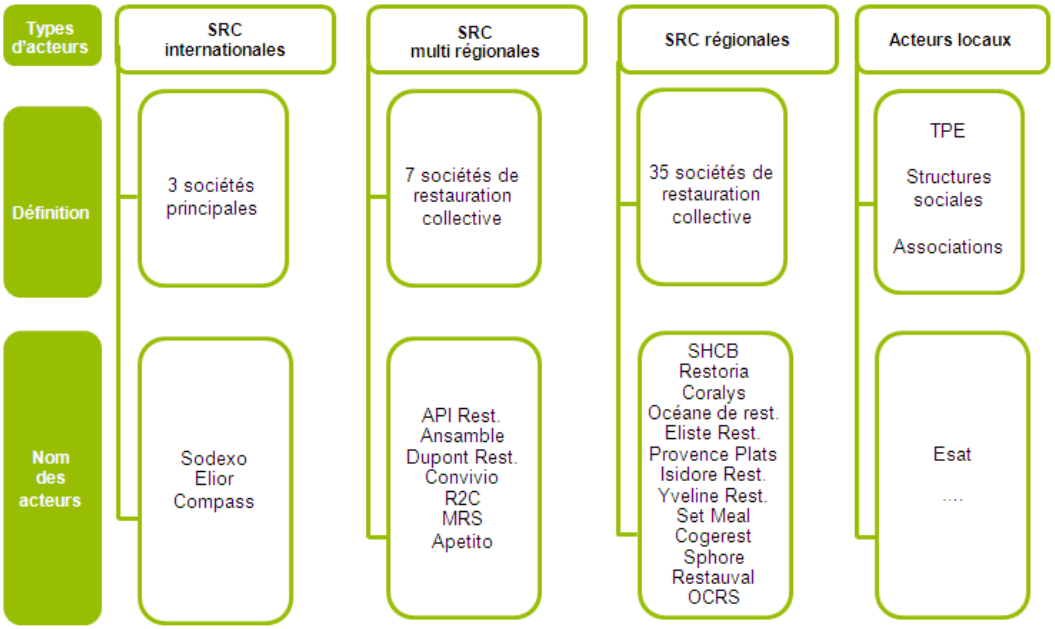
En matière de restauration des salariés sur leur lieu de travail, la seule obligation légale (art. R4228-19 et suivants du Code du Travail) est de mettre à disposition des salariés un local de restauration pourvu de sièges et tables en nombre suffisant, comportant de l' eau fraîche et chaude et doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats (ou, si le nombre de salariés souhaitant se restaurer sur leur lieu de travail est inférieur à 25, de mettre à disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité).

Cependant, dans une logique d'action sociale et d'amélioration des conditions de travail, de nombreux employeurs vont au-delà de cette obligation réglementaire en proposant à leurs salariés une offre de restauration collective (ou encore des titres restaurant).

MARCHÉ

La restauration collective représente plus de 2,9 milliards de repas servis par an pour un chiffre d' affaires de 14,5 milliards d'euros dont 36% sont confiés à plus de 160 sociétés de restauration collectives (SRC).

ACTEURS

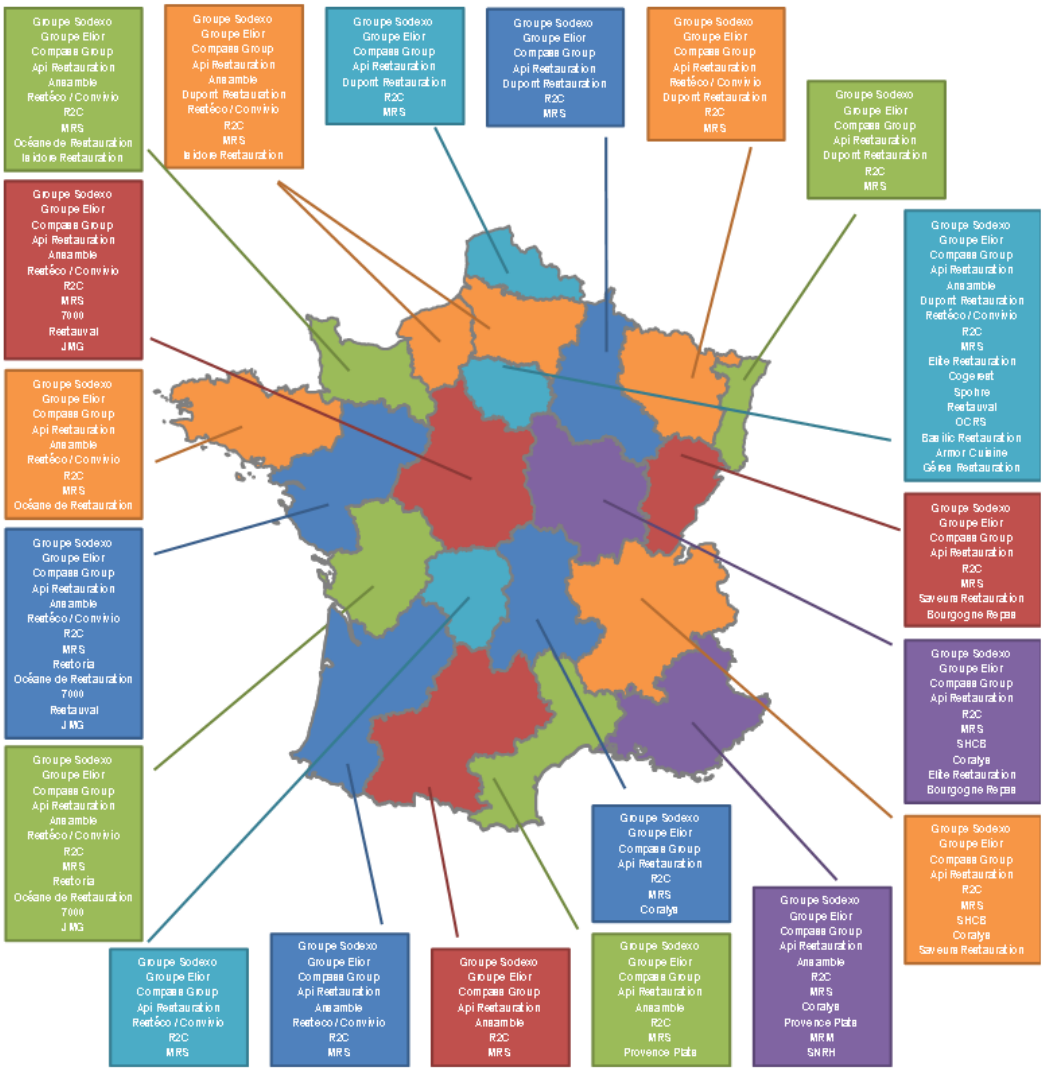


Ainsi, les 160 sociétés de SRC représentent environ 1,1 milliards de repas pour un chiffre d' affaires de 5,1 milliards d'euros par an.

Le secteur des SRC est assez concentré :

- seules 35 entreprises réalisent plus de 3 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel,
- parmi ces 35 SRC, les dix premières réalisent plus de 95% du chiffre d'affaires de l' ensemble,
- et les 3 principales représentent à elles seules 83% du chiffre d'affaires.

Cette concentration des acteurs ne fait d'ailleurs que accroître (par exemple, Elior a conclu un accord pour le rachat prochain d'Ansamble et Dupont vient d'absorber Yvelines Restauration) mais ne doit cependant pas occulter l'existence de nombreux acteurs locaux, qu'il s'agisse de TPE ou de structures sociales et/ou associatives (ESAT par exemple).
Notons par ailleurs que si les majors sont présents sur l'ensemble du territoire, certaines entreprises, même parmi les 10 premières, n'interviennent pas France entière.



FOCUS MARCHÉ – FAITS MARQUANTS

Décembre 2013 : Dans le cadre de l'année internationale de la sécurité alimentaire proclamée par les Nations-Unies en 2013, l'ARPE (Agence Régionale du Développement Durable) Midi-Pyrénées, réalisé avec le soutien du Conseil régional, et en partenariat avec l'Irqualim (Institut régional de la qualité agroalimentaire de Midi-Pyrénées), un nouveau guide technique identifie clairement les enjeux pour les acteurs concernés de la restauration collective en termes de développement durable. Principalement destiné aux professionnels de la restauration collective publique et privée, l'ouvrage balaie les enjeux réglementaires, environnementaux, humains et économiques. Les ressources de proximité et de qualité sont notamment détaillées.*http://www.restauration21.fr/files/GUIDE_RESTO_ET_DD_web.pdf*[p.20]

Novembre 2013 : Sodexo a choisi la *Semaine Européenne de la Réduction des Déchets*[p.20] (SERD) du 16 au 24 Novembre pour lancer une grande opération de mobilisation sur l'ensemble de ses sites en France. Selon l'Ademe, chaque français jette en moyenne 374 kg d'ordures ménagères par an dont 80 kg de déchets alimentaires parmi lesquels, on estime à 20 kg la part de gaspillage.Cette démarche s'insère dans le prolongement des actions que mène déja Sodexo qui fait d'ailleurs partie du Comité de Pilotage ayant présidé à l'élaboration du Pacte National de lute

contre le gaspillage alimentaire.

Septembre 2013 : Le groupe français Elior qui assure la restauration d'entreprises, d'écoles et d'hôpitaux et dispose également de franchises dans des aéroports, des gares et des autoroutes avait annoncé sa mise en vente fin 2012. Le bilan au 1er semestre 2013 est finalement une cession partielle de son capital à un potentiel investisseur. Le consortium Axa Equity a fait une offre à 3,7 milliards d'euros, l'opération n'est pas encore finalisée.

Juillet 2013 : Des clauses anti-gaspillage vont devoir être intégrées dans les marchés de restauration collective au plus tard en 2014.

D'ici 2014, l'État prendra les dispositions nécessaires pour que des clauses « relatives au gaspillage alimentaire soient incluses dans les marchés publics de la restauration collective ». Cet engagement fait partie des onze mesures dévoilées le 14 juin dernier par le ministre délégué à l'Agroalimentaire pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le projet du gouvernement prévoit que les clauses pourraient s'appliquer à « l'approvisionnement, la taille des portions et la possibilité d'acheter des portions adaptées aux convives, la sensibilisation des clients, équipes et convives, les processus de préparation des repas ».

PRINCIPAUX FOURNISSEURS SOLLICITÉS PAR LES ORGANISMES DE SÉCURITÉ SOCIALE

Classement par ordre alphabétique

- ANSAMBLE
- API RESTAURATION
- COMPASS GROUPE
- DUPONT RESTAURATION
- SODEXHO

Extrait de la base de recensement des marchés de l'Observatoire de l'Achat

ENQUÊTE INSTITUTIONNELLE – QUELQUES CHIFFRES CLÉS

En janvier 2012, l'Observatoire de l'Achat a mené, auprès des organismes de Sécurité sociale, une enquête pour cerner les pratiques concernant la restauration des salariés.

Il s'avère que la première solution de restauration des organismes est le titre restaurant, avec une valeur faciale moyenne de 8,58 € et une participation de l'employeur à hauteur de 59,7%.

51,9% des organismes proposent une solution de restauration collective à leurs salariés dont 78% directement sur site, tous ne gèrent pas directement la restauration. Ainsi 49% des organismes disposent de leur propre restaurant d'entreprise alors que 48% bénéficient d'une structure de restauration mutualisée (restaurant d'autres organismes de Sécurité sociale ou restaurants inter-entreprises). La participation moyenne de l'employeur est évaluée à 4,55 €.

TYPOLOGIE D'ACHAT

La réglementation

La réglementation encadrant la restauration collective est très fournie :

- Réglementation sur l'hygiène et la sécurité alimentaire : réglementation communautaire dite « paquet hygiène » obligeant à la mise en place de PMS (plans de maîtrise sanitaire) et arrêté du 27 septembre 1997,
- Réglementation fiscale (décret 2001-237 du 20 mars 2001) définissant la restauration sociale et interdisant de fait que des prestations de restauration collective puissent être payées avec des titres restaurant
- Code du Travail pour les conditions de travail et la sécurité des personnels de restauration mais aussi pour la sécurité au sein des restaurants, ,
- Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche (loi 2010-874 du 27 juillet 2010) fixant des obligations en matière d'équilibre et de qualité des repas en restauration collective (mais dont les décrets d'application ne visent pas la restauration d'entreprise)
- Code de la Consommation concernant notamment l'information des consommateurs (origine de viandes bovines, ...),

Lois relatives au Grenelle de l'Environnement avec :

- un objectif, au sein de la restauration collective de l'État, de développer les approvisionnements en denrées issues de l'agriculture biologique ou à impact environnemental faible (art. 48 de la loi 2009-967 du 3 août 2009),
- une obligation d'une valorisation des bio-déchets (avec mise en place progressive entre 2012 et 2016 (loi 2010-788 du 12 juillet 2010).

À ce cadre réglementaire s'ajoutent également des recommandations qui font aujourd'hui référence dans ce secteur :

- les PNNS 1, 2 et 3 (plan national nutrition santé),

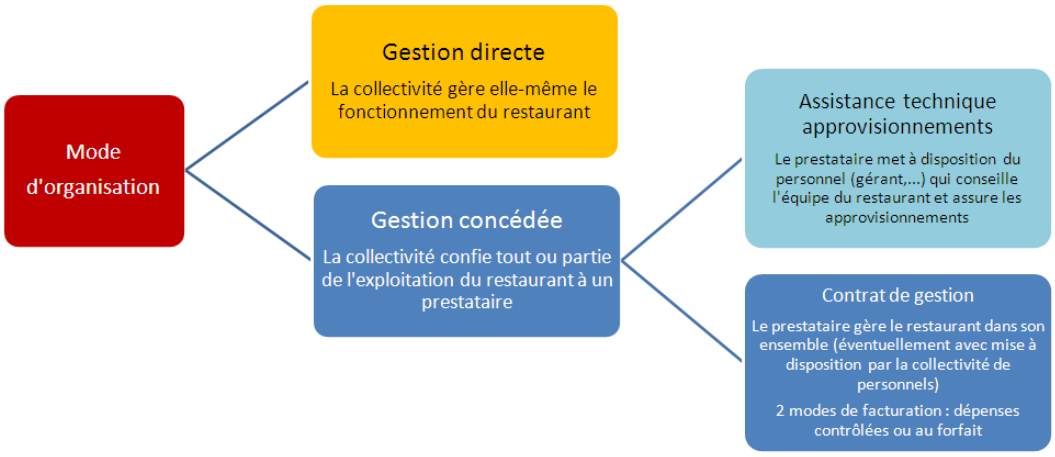
- la recommandation n° J5-07 du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) du 4 mai 2007 mise à jour le 15 juin 2011.

Ce cadre réglementaire complexe explique certainement le fort recours, dans le secteur de la restauration d'entreprise, à des sociétés de restauration collective (SRC), aussi bien de façon générale (74% du marché de la restauration d'entreprise et d'administrations est sous-traité) qu'au sein des organismes de Sécurité sociale où le taux de sous-traitance est de 91%.

Le mode de gestion

On distingue deux modes de gestion : la gestion directe et la gestion concédée.

Au sein de la gestion concédée, il existe deux types de contrat : le contrat d'assistance technique et le contrat de gestion.



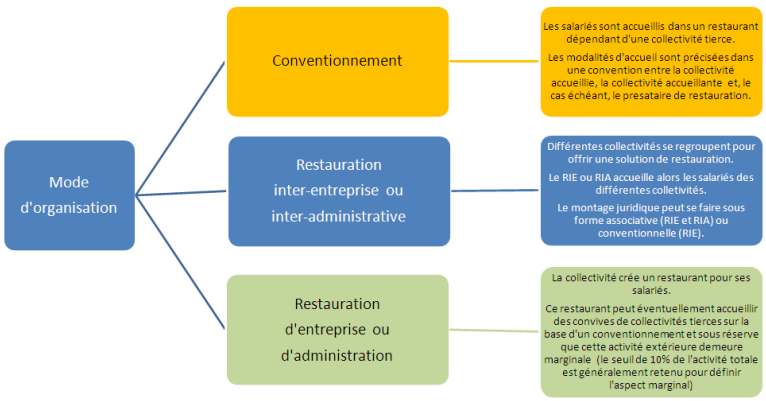
Le contrat de gestion est aujourd'hui le plus répandu.

L'organisation de la restauration

Les employeurs ont généralement trois modes d'organisation possibles à leur disposition, qu'il s' agisse :

- du conventionnement avec un restaurant,
- de la participation à une structure mutualisée (RIE),
- la gestion d'un restaurant dépendant d'eux directement.

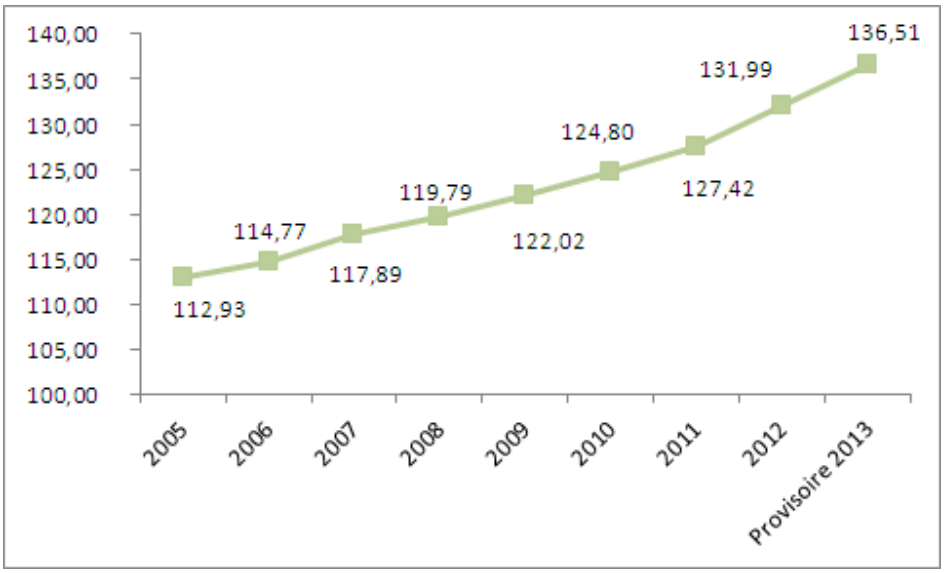
Dans une logique de meilleure couverture des frais fixes et par là même d'une optimisation des coûts, la mutualisation de la restauration se développe de plus en plus. Ainsi, aujourd'hui 48% des organismes ont recours à de telles solutions, qu'il s'agisse d'une mutualisation entre organismes de Sécurité sociale ou de l'adhésion à des RIE ou RIA.



INDICATEUR MARCHÉ

ÉVOLUTION DE L'INDICE INSEE

L'Insee publie un indice "Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration".



base 100 en 2005 - Identifiant 00639026 - http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/bsweb/serie.asp?idbank=639026[p.20]

PRIX PRATIQUÉS SUR LE MARCHÉ

Les prix indiqués sont en HT pour une prestation standard.

Volume d'activité (en nombre de repas	Quotidien	100	200	400	600	800	1000
	Annuel	24 000	48 000	96 000	144 000	192 000	240 000
Denrées		2,70 €	2,70 €	2,70 €	2,70 €	2,70 €	2,70 €
Main d'œuvre		3,87 €	3,39 €	3,01 €	2,71 €	2,46 €	2,46 €
Frais généraux exploitant		0,84 €	0,60	0,47 €	0,39 €	0,37 €	0,34 €
Rémunération / frais de siège		0,37 €	0,33	0,31 €	0,29 €	0,28 €	0,28 €
Sous total coûts directs (HT)		**7,78 €**	**7,02**	**6,49 €**	**6,09 €**	**5,81 €**	**5,78 €**
Investissement (hors financement)		1,81 €	1,18	0,81 €	0,76 €	0,73 €	0,69 €
Frais généraux propriétaire		1,68 €	1,22	0,86 €	0,70 €	0,69 €	0,69 €
Sous total coûts "propriétaire"		**3,49 €**	**2,40**	**1,67 €**	**1,46 €**	**1,42 €**	**1,38 €**
Coût complet d'un repas		**11,27 €**	**9,42**	**8,16 €**	**7,55 €**	**7,23 €**	**7,16 €**

DÉCOMPOSITION DU COÛT

Les coûts d'un repas peuvent se décomposer en charges fixes et en charges variables (essentiellement le coût « denrées ») ou encore en coûts directs et « coûts propriétaire » (voir graphique ci-après).

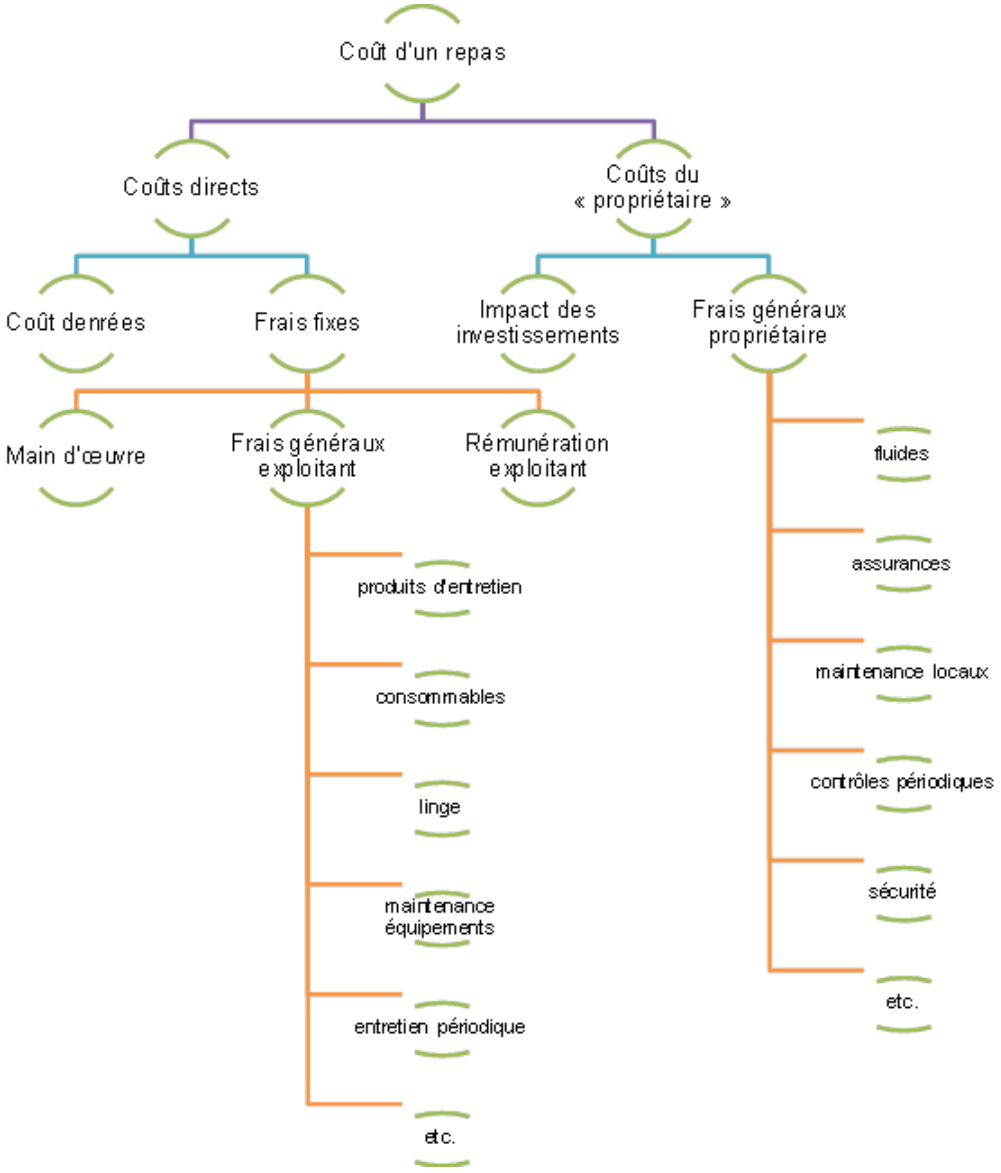
Dans le cadre d'un contrat de restauration collective, le coût facturé dépendra donc du type de charges que l'on fait porter ou non au prestataire.

Ainsi les frais fixes pourront varier sensiblement selon que l'on met à disposition du personnel ou non, que l'on assume la charge des fluides ou non, voire si l'on fait porter des investissements par le prestataire.

Un autre facteur déterminant dans les niveaux de coûts, est le volume d'activité du restaurant : plus celui-ci est important, mieux les charges fixes sont couvertes et plus les prix coûts sont maîtrisés.

Ces éléments permettent donc de recommander fortement une mutualisation des solutions de restauration collective mises en place.

Coûts moyens constatés en restauration d'entreprise :



LEVIERS D'OPTIMISATION ET BONNES PRATIQUES ACHATS

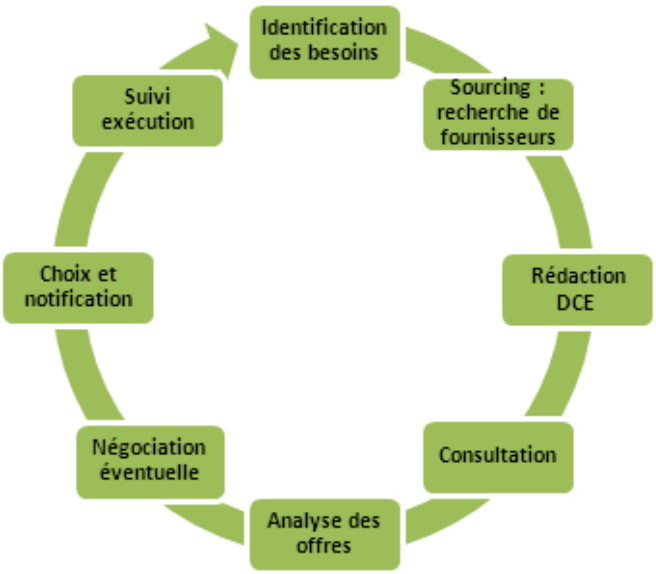
LA STRATÉGIE ACHAT

Les prestations de restauration collective étant des prestations de service non listées à l'article 29 du Code des marchés publics, il est possible de passer les marchés selon une procédure adaptée en vertu de l'article 30 du même Code et ce même si le montant prévisionnel du marché dépasse les seuils prévus à l'article 28.

Ceci permet notamment de prévoir une phase de négociation qui peut s'avérer très utile pour parvenir à la conclusion d'un marché parfaitement adapté aux besoins de l'organisme.

Au vu du poids et de l'expertise des prestataires potentiels, il semble également intéressant de regrouper plusieurs restaurants dans un même marché, cette mutualisation devant alors se faire à un échelon local, comme le font aujourd'hui plusieurs organismes (via les UIOSS par exemple).

LE PROCESSUS ACHAT



LE CAHIER DES CHARGES

Le cahier des charges doit permettre aux prestataires potentiels de cerner parfaitement :

- La prestation alimentaire attendue,
- Le fonctionnement du (des) restaurant(s),
- La répartition des charges entre le prestataire et le donneur d'ordre (l'organisme passant le marché).

Présentation de l'organisme de Sécurité sociale	**Les prestations**	**Les moyens et contraintes**
- Présentation de l'établissement - Présentation générale du service de restauration et de la prestation attendue	- Offre - Choix - Qualité - Volumes d'activité - Etc	- Main d'oeuvre - Locaux et équipement - Hygiène - Développement durable - Etc

On doit également indiquer clairement :

- les niveaux d'exigences, qu'il s'agisse de la qualité des denrées alimentaires, du fonctionnement (permanence de l'offre en fin de service par exemple, ...), des engagements en matière de développement durable, du reporting souhaité (activité, qualité, ...)
- les modalités de suivi envisagées, étant rappelé qu'un suivi et des échanges réguliers avec le prestataire permettent généralement d'éviter des dérives souvent difficiles à corriger lorsqu'elles apparaissent.
- les modalités financières qui seront appliquées :
    1. facturation forfaitaire du repas (un plateau avec x composantes pour un prix donné)
    2. ou facturation séparée du coût denrées (selon une facturation différenciée, c'est-à-dire en fonction des consommations réelles des convives) et des frais fixes lesquels

peuvent eux-mêmes être facturés selon un forfait mensuel (solution plus sécurisante pour les prestataires voire en matière de gestion budgétaire mais faisant supporter le risque d'une baisse de fréquentation du restaurant sur le seul donneur d'ordres) ou selon un prix au repas (solution qu'apprécient moins les prestataires car impliquant un partage des risques liés à la fréquentation du restaurant), éventuellement fixé selon les tranches d'activité.

Il est conseillé de constituer un cadre de réponse économique suffisamment détaillé afin de pouvoir comparer les offres des candidats entre elles.

L'exemple de grille de notation présenté ci-dessous permet de voir l'ensemble des points qu'il convient d'aborder dans le cahier des charges.

Qualité (40 à 50 %)	**Qualité de la prestation alimentaire**	Concepts
		Structure de l'offre alimentaire, variété
		Propositions en matière de permanence de l'offre
		Qualité des denrées
		Répartition des offres par catégorie tarifaires
		Animations
		Calibrages / Grammages
		Prestations spéciales
		Etc
	Moyens dédiés	Moyens humains
		Hygiène
		Sécurité
		Maintenance / Entretien
		Système d'encaissements
		Reporting / Écoute clients
		Etc
	Éventuels projets d'aménagement, options...	
Développement durable (10 à 20 %)	**Introduction de produits bio ou à faible impact environnemental**	
	Utilisation de produits d'entretien éco-labellisés	
	Autres actions en matière de développement durable	Maîtrise des consommations d'énergie
		Réduction des livraisons
		Etc
Aspects économiques (40 à 50%)	**Niveau de coût**	Frais fixes
		Coûts denrées
	Cohérence des coûts	

NB : Les documents de travail : CCAP, CCTP, RC, cadre de réponses sont disponibles sur le portail de l'Ucanss – Observatoire de l'Achat, au travers de l'étude sur la Restauration collective (habilitation requise) - http://extranet.ucanss.fr/portail/auth/portal/default/PObservatoireAchat[p.20],

LA NÉGOCIATION

L'analyse de la structure de coûts des prestataires permet de se rendre compte que la marge de négociation est étroite. Les coûts de personnel représentent près de 50% du coût d'une prestation, la part des frais de fonctionnement s'élève en général à 17%. Les denrées alimentaires représentent 30% du coût d'une prestation.

FORMULE DE RÉVISION MARCHÉ : EXEMPLE DE FORMULE

Il existe une multitude d'indices qui peuvent être utilisés pour le calcul des révisions de prix. Les plus couramment utilisés sont :

- L'indice des prix à la consommation – produits alimentaires
- L'indice des salaires, revenus et charges sociales – Salaires horaires de base de l' ensemble des ouvriers (indices trimestriels) – Regroupements spéciaux- Tertiaire.
- L'indice des prix à la consommation – Repas dans un restaurant d'entreprise ou d' administration.

Les deux premiers indices sont généralement pour la révision, respectivement, du coût denrées et des frais fixes (majoritairement composés de coûts de main d'œuvre) -> c'est l'hypothèse reprise ci-dessous.

Le dernier indice peut être utilisé pour réviser les deux composantes du prix du repas.

Coûts alimentaires :
Les coûts « denrées » seront révisés annuellement sur la base de la formule de révision contractuelle suivante :

- P = P° x (A/A°)

- P = Prix du point (coût denrées) révisé P° = Prix du point (coût denrées) à l'entrée en vigueur du contrat A = Valeur de l'indice des prix à la consommation – Ensemble des ménages – France (métropole + DOM) – produits alimentaires – Ensemble (identifiant insee 637407) à la fin du trimestre précédent l'entrée en vigueur du contrat A° =valeur de cet indice à la fin du trimestre précédent la date de révision

Frais fixes :
Les frais fixes (hors options) facturés par repas (pour chacune des tranches d'activité) seront révisés annuellement sur la base de la formule de révision contractuelle suivante :

- M = M° X [0,1 + 0,9 (S/S°)]

- M = Prix des frais fixes par repas (hors options) révisé, M° = Prix des frais fixes par repas (hors options) à l'entrée en vigueur du Contrat, S° = Valeur de l'indice des Salaires, revenus et charges sociales - Salaires horaires de base de l'ensemble des ouvriers (indices trimestriels) - Regroupements spéciaux - Tertiaire (identifiant Insee : 1567411) à la fin du trimestre précédent l'entrée en vigueur du Contrat S = valeur de cet indice à la fin du trimestre précédent la date de révision

ACHAT RESPONSABLE

NOUVEAUTÉ

Le ministère de l'agroalimentaire annonce pour juin 2013 la signature d'un *pacte national anti-gaspillage*[p.20]. En effet le gouvernement veut diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici à 2025.

EXEMPLES D'ACTIONS

Volet environnemental, certification et label

Labels et certification, il est possible de prévoir l'introduction de produits bénéficiant de labels ou certifications dans l'offre des restaurants.

Approche	Logo	Descriptif
Mode de production		L'agriculture biologique est un système de production agricole spécifique qui exclut l'usage d'engrais chimique, de pesticides de synthèses, d'OGM et limite l'emploi d'intrants. Le bien-être animal est respecté et l'usage de médicaments est limité et strictement e
		La Spécialité Traditionnelle Garantie ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit, ou un mode de production traditionnel
Approche territoriale		L'Appellation d'Origine Contrôlée est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir :une zone géographique : caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques et historiques …des disciplines humaines, conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature.
		L'Appellation d'Origine Protégée est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture)
		L'Indication Géographique Protégée est née, à l'instar de l'AOP, de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine.L'IGP distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété.La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOC mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP.
Approche qualitative		Le Label Rouge garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires.Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, elles confèrent la qualité supérieure.

		La Certification de conformité produit certifie que le produit est conforme à des exigences et recommandations produits. La CCP garantit une qualité régulière et distincte du produit courant, reposant sur des critères objectifs, mesurables et significatifs pour le consommateur portant sur la production, le conditionnement ou l'origine.
		L'Agriculture Raisonnée est avant tout une démarche globale, fondée sur un choix de techniques « raisonnées ». L'objectif est de concilier le respect de l'environnement (moindre utilisation de pesticides, limitation de la quantité d'engrais employés, consommation d'eau, etc.), et la rentabilité économique des exploitations (avec notamment des rendements satisfaisants).
Viande bovine		La Viande Bovine Française est une viande issue de bêtes nées, élevées et abattues en France (sans obligation quant au type racial ou l'espèce).
		Race à Viande : viande de bœuf issue de bêtes de race sélectionnée pour son aptitude à produire de la viande.

Chez les bovins, on distingue généralement **3 types de races** :
Les races à viande (ou races allaitantes), spécialisées dans la production de viande. Ce type de races se compose de deux familles :
- Les traditionnelles : Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Rouge des Prés, ...
- Les rustiques : Salers, Gasconne, Aubrac, ...

Les races laitières, élevées pour la production de lait mais dont les bêtes peuvent être réformées et fournir de la viande : Holstein, Prim'holstein, Bretonne Pie Noire, Jersiaise, …
Les races mixtes, aussi réputées pour leur lait que pour leur viande : Normande, Montbéliarde, Abondance, ...

Il convient toutefois d'être vigilant sur l'impact économique d'une introduction de produits bénéficiant d'un label ou autre certification trop importante. Une introduction régulière et progressive est à privilégier. Ainsi, par exemple, l'introduction de produits bio peut se faire selon le principe suivant le nombre et la fréquence d'apparition de ces produits pouvant être adaptés selon l'objectif visé et pouvant également progresser au fil du marché.

	un choix quotidien	**nombre et fréquence des produits BIO**
Entrées	5 à 10 hors d'œuvres	1 fois par jour
Plats	2 plats	2 fois par mois
Garnitures	2 à 3 garnitures	2 fois par semaine
Fromages / laitages	5 à 10 fromages et laitages	1 fois par jour
Desserts / fruits	5 à 10 desserts	1 fois par jour
Pain	1 à 2 pains	3 fois par semaine

Il est à noter que dans une telle configuration, il est préférable, d'un point de vue tarifaire, que le

surcoût lié au bio soit lissé sur l'ensemble de la prestation et que les produits bio soient proposés sans surcoût par rapport à leurs équivalents issus de l'agriculture conventionnelle. Cependant, si cette logique est possible en matière de périphériques du repas, elle ne peut que rarement être appliquée pour les plats protidiques (hors garnitures).

Autres axes d'amélioration pouvant également être développés :

Les achats locaux : en étant toutefois vigilant sur ce que les prestataires classent sous cette étiquette et en veillant à distinguer les producteurs locaux des fournisseurs locaux (fournisseurs implantés localement mais dont les produits ne sont pas nécessairement produits localement),

Les produits frais utilisés pour la préparation des repas : dans ce cas, il est préférable de demander des engagements précis qui pourront être comparés entre prestataires et par la suite faire l'objet d'un suivi. Le tableau ci-dessous est présenté comme exemple.

Familles de produits Types d'approvisionnement	Frais	Surgelé	Appertisé*	4ème gamme**	5ème gamme***
Légumes (utilisés en hors d'œuvre)	% minimum	% maximum	% maximum	% maximum	% maximum
Volailles	% minimum	% maximum	% maximum	% maximum	% maximum
Viandes de bœuf	% minimum	% maximum	% maximum	% maximum	% maximum
Viandes de veau	% minimum	% maximum	% maximum	% maximum	% maximum
Viandes de porc	% minimum	% maximum	% maximum	% maximum	% maximum
Viandes d'ovins	% minimum	% maximum	% maximum	% maximum	% maximum
Poissons	% minimum	% maximum	% maximum	% maximum	% maximum
Légumes (utilisés en garniture - hors féculent)	% minimum	% maximum	% maximum	% maximum	% maximum
Garnitures à base de pommes de terre	% minimum	% maximum	% maximum	% maximum	% maximum
Pâtisserie	% minimum	% maximum	-	-	% maximum

Sur le plan environnemental, de multiples autres actions peuvent être engagées. À noter que certaines peuvent impliquer la participation de l'organisme voire du propriétaire des locaux du restaurant aux côtés de la SRC. Les actions les plus couramment engagées sont en général :

La réduction des consommations d'énergies (eau, électricité, gaz…),La réduction du nombre de livraisons par les fournisseurs, La réduction des emballages,Le tri sélectif (cuisine et/ou salle de restaurant),L'utilisation de produits d'entretien écolabellisés,L'utilisation de serviettes en papier recyclé.

Autres actions possibles :

1) En matière d'approvisionnements alimentaire : Réduction des déchets et impact environnementale de la logistique
2) La gestion du non alimentaire : fluides et énergie,consommables, tenues des personnels,

3) Sensibilisation / éducation auprès des équipes de restauration et des clients convives

** - conserves*
*** - Fruits et légumes de 4ème gamme : fruits et légumes épluchés, lavés, voire découpés, prêts à l'emploi (ex salade en sachet)*
**** - Fruits et légumes de 4ème gamme : fruits et légumes épluchés, lavés, découpés, assaisonnés ou cuisinés, prêts à servir (ex : carottes rappées)*

Volet social
Comme dans tout secteur employant du personnel, le développement durable peut et doit également comporter un volet social avec notamment :

- des actions en matière d'insertion de personnes en difficultés,
- des actions de formation, de motivation et de promotion internes,
- des actions liées à la protection et la sécurité du personnel.

OUTILS, LIENS PRATIQUES

http://extranet.ucanss.fr/portail/auth/portal/default/PObservatoireAchat[p.20]
Guide relatif à la restauration collective et les titres restaurant de l'Observatoire de l'Achat (habilitation requise)

http://www.sners.fr/[p.20]Syndicat national des entreprises de restauration collective.

http://www2.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf[p.20]Recommandation GEMRCN concernant la nutrition

http://www.contract-catering-guide.org/fr/index.html[p.20] FERCO / EFFAT : Guide de l'offre "économiquement la plus avantageuse" en restauration collective concédée

http://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/pdf/outils/guide_restauration_collective.pdf[p.20]Guide pour une restauration collective responsable de la Fédération Nationale des CIVAM et de la Fondation Nicolas Hulot

http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene[p.20]Ministère de l'Agriculture et de la Pêche : éléments d'information concernant le paquet hygiène

http://www.legifrance.gouv.fr/[p.20]Législation sociale / hygiène / environnement / …

http://rcresponsable.org/manger-autrement[p.20]Restauration collective responsable

LEXIQUE

>> PNNS : Lancé en 2001, le Programme national nutrition santé (PNNS) est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Pour le PNNS, la nutrition s'entend comme l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique.

>> Restauration collective : La restauration collective est une branche industrielle qui a pour

activité de servir des repas hors domicile. Dans ce domaine, contrairement à ce qui se passe avec la restauration commerciale, le client ne paie pas le prix réel, une grande partie du coût étant assuré par l'employeur ou l'institution.

>> RIE : Restaurant inter entreprises – RIA : Restaurant inter administratifs :

- Un RIE est une structure privée.
- Un RIA (restaurant. inter-administratif) est quant à lui l'émanation d'administrations et son fonctionnement est régi par la *circulaire de 1995 de la DGAFP*[p.20].
  Parmi les points clés : « Le restaurant inter administratif (RIA) est un site équipé (ensemble de locaux et d'installations techniques) en vue de servir des repas aux agents de plusieurs administrations et services. Le RIA implique la participation de toutes les administrations concernées aux investissements. »« La notion d'administration recouvre celle de services administratifs de l'État (plusieurs services administratifs de l'État peuvent relever d'un même département ministériel).La notion d'organismes publics recouvre les collectivités territoriales (département, commune, communauté urbaine, etc.) et les établissements publics (chambre d'agriculture, etc...).Dans toutes les dispositions de cette circulaire, le terme "administrations" peut recouvrir un service administratif de l'État, une collectivité territoriale, un établissement public ou assimilé. »Un organisme de Sécurité sociale n'est pas dans le champ d'application, la condition de la participation à l'investissement initiale est déterminante. Par contre, un organisme de Sécurité sociale peut parfaitement passer une convention avec un RIA. Dans ce cas, il ne pourra pas intervenir dans la gestion du RIA.

>> SRC : le papier à fibres mixtes se compose de 2 ou 3 types de fibres : fibres vierges, fibres recyclées et/ou fibres certifiées.

WEBOGRAPHIE

http://www.restauration21.fr/files/GUIDE_RESTO_ET_DD_web.pdf : http://www.restauration21.fr/files/GUIDE_RESTO_ET_DD_web.pdf

Semaine Européenne de la Réduction des Déchets : http://www.reduisonsnosdechets.fr/

http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/bsweb/serie.asp?idbank=639026 : http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/bsweb/serie.asp?idbank=1559105

http://extranet.ucanss.fr/portail/auth/portal/default/PObservatoireAchat : http://extranet.ucanss.fr/portail/auth/portal/default/PObservatoireAchat

pacte national anti-gaspillage : http://alimentation.gouv.fr/think-eat-save

http://extranet.ucanss.fr/portail/auth/portal/default/PObservatoireAchat : http://extranet.ucanss.fr/portail/auth/portal/default/PObservatoireAchat

http://www.sners.fr/ : http://www.sners.fr/

http://www2.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf : http://www2.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

http://www.contract-catering-guide.org/fr/index.html : http://www.contract-catering-guide.org/fr/index.html

http://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/pdf/outils/guide_restauration_collective.pdf : http://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/pdf/outils/guide_restauration_collective.pdf

http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene : http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene

http://www.legifrance.gouv.fr/ : www.legifrance.gouv.fr

http://rcresponsable.org/manger-autrement : http://rcresponsable.org/manger-autrement

circulaire de 1995 de la DGAFP : http://www.intefp-sstfp.travail.gouv.fr/datas/files/SSTFP/Circulaire%20DGAFP%20N%201859%20FP4%20du%2012%20juin%201995%20relative%20%C3%A0%20l'organisation%20restaurants%20administratifs.pdf