

Comment fonctionne mon restaurant collectif?

Aujourd'hui, plus de 10 millions de repas sont servis par jour en France en restauration collective. Pour comprendre tout ce qui est derrière l'élaboration des menus, voici quelques termes qu'il faut connaître.

Approvisionnement :

Dans la restauration collective publique, tout contrat signé avec un fournisseur est régi par le code des marchés publics. Cela implique la constitution d'un cahier des charges et le lancement d'un appel d'offre ; ensuite on choisit le fournisseur qui est capable d'y répondre au meilleur prix dans les meilleures conditions. Le choix de procédure de passation du marché dépend toutefois de la taille de la commande en question. Donc, plus la commande est importante plus elle est encadrée. Les collectivités publiques peuvent réaliser jusqu'à 10 % de leurs achats hors marché.

Bio :

Lors du Grenelle de l'environnement, le gouvernement a fixé l'objectif de 20 % de produits bio en restauration collective publique pour l'année 2012.

Coût :

Il y a souvent un écart entre le prix de vente et le prix de revient d'un repas. Selon le type d'établissement, c'est soit l'employeur qui couvre la différence, soit la collectivité. Dans certaines régions, il y a la possibilité de demander des subventions. Dans la restauration scolaire, un repas est facturé aux familles en moyenne 3,50 €.

Hygiène :

ISO 22 000 (Paquet hygiène) est la réglementation sur la sécurité sanitaire des aliments en vigueur en Europe qui s'applique à toute la chaîne alimentaire, *de la fourche à la fourchette*. Ce texte met en place notamment une obligation de résultats, impliquant :

- le maintien de la chaîne du froid
- l'organisation des autocontrôles
- la responsabilité de chaque exploitant d'aménager la preuve que les produits sont conformes
- l'importance de la traçabilité
- la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) articulé autour des principes HACCP
- la formation du personnel à l'hygiène

Nutrition :

En 2007, le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GERMCN) a actualisé ses recommandations nutritionnelles pour la restauration collective. Tenant compte des priorités nationales établies par le Plan National Nutrition Santé (PNNS), ces recommandations fixent deux objectifs généraux à atteindre :

- diminution des apports de glucides simples et de lipides
- augmentation des apports des fibres, de minéraux et de vitamines