

ÉDITION 2016

TABLE DES MATIÈRES

03 Pourquoi ce mémento ?

04 Le marché de la restauration

09 Les fondamentaux de la restauration scolaire

16 L'environnement juridique

32 Annexes : définitions et abréviations



POURQUOI CE MÉMENTO ?

Consacré à la restauration scolaire, il a été élaboré avec le concours de LBT Conseil, cabinet de conseil en restauration scolaire, partenaire de la Fnogec en ce domaine.

Cette démarche participe à la volonté de partager et de mettre en réseau nos expertises.

Ce mémento s'inscrit dans le rôle d'accompagnement en gestion des structures départementales et régionales : Udogec et Urogec.

LES ENJEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE :

- ✓ Elargir sa connaissance du secteur de la restauration : les acteurs, la réglementation, les contrats, la responsabilité des gestionnaires, etc.
- ✓ Accompagner les gestionnaires dans leurs réflexions et leurs décisions concernant le système de restauration scolaire.
- ✓ Optimiser le coût complet de la prestation restauration scolaire : coût des denrées, RH, dépenses d'entretien, maintenance et consommables, coûts liés aux investissements.



LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION

Le marché de la restauration collective

Le marché de la restauration scolaire

Les différents acteurs du marché de la restauration scolaire

FOCUS SUR LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

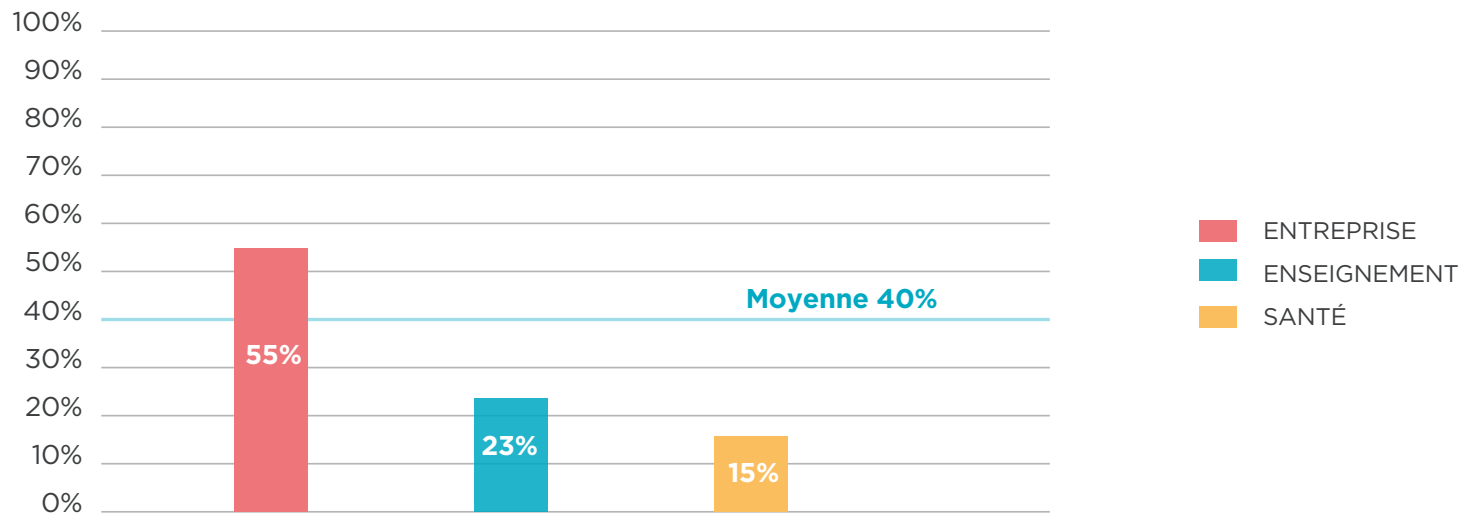
LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE :

- C'est un marché d'environ **17 milliards d'euros**, qui se divise en 3 grands secteurs : les entreprises, les établissements d'enseignement et les établissements de santé.
- **40% du marché est concédé** à des entreprises de restauration collective, mais ce taux de concession diffère selon les secteurs.

Les sociétés de restauration ont 2 objectifs commerciaux :

- Pénétrer le marché géré en direct ;
- Conquérir des parts de marchés sur le marché déjà concédé.

TAUX DE CONCESSION DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Source : Syndicat National de la Restauration Collective - SNRC 2014

LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE :

- Au sein du marché de la restauration collective, la restauration scolaire représente un marché de 5.5 milliards d'euros.

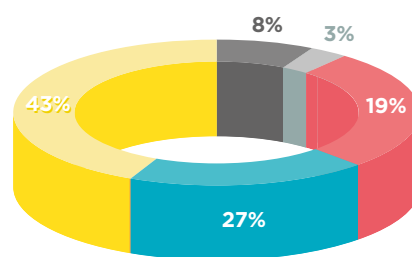
- L'Enseignement privé (Enseignement catholique et autres établissements privés) représente 19% de ce marché, soit environ 1 milliard d'euros.

- Dans l'enseignement privé, 38% des établissements gèrent en direct leur restauration et 62% ont concédé leur prestation auprès des sociétés de restauration collective.

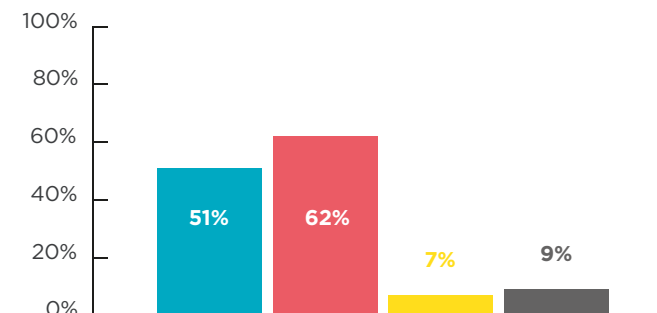
Les établissements privés ont davantage concédé leur prestation que la moyenne des établissements scolaires publics et privés confondus.

FOCUS SUR LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

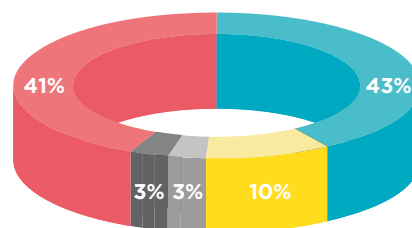
RÉPARTITION DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE SELON LE TYPE D'ÉTABLISSEMENT



TAUX DE CONCESSION SELON LE TYPE D'ÉTABLISSEMENT



RÉPARTITION DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE CONCÉDÉ SELON LE TYPE D'ÉTABLISSEMENT



- Enseignement public du 1^{er} degré
- Enseignement privé
- Enseignement public 2nd degré
- Enseignement supérieur
- Autre enseignement

Source : GIRA, 2011

UN MARCHÉ CONCENTRÉ

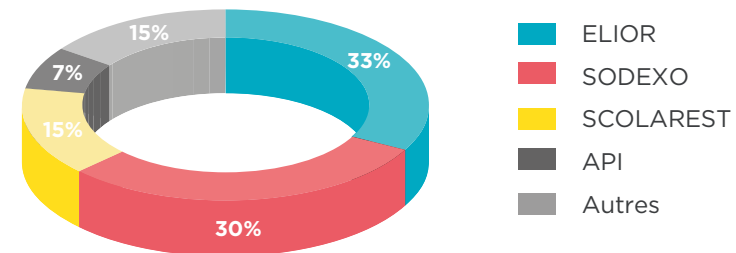
Le marché concédé de la restauration scolaire est très concentré ; les entreprises à dimension nationale représentent 85% de l'activité du secteur.

LES PRINCIPALES ENTREPRISES À DIMENSION NATIONALE *

- **API Restauration**
- **Compass Group (Eurest - Medirest - Scolarest)Elior**
- **Sodexo**

** Listées par ordre alphabétique*

PART DE MARCHÉ ESTIMÉE DES PRINCIPALES SOCIÉTÉS DE RESTAURATION DANS LE SECTEUR SCOLAIRE



Le secteur connaît un double mouvement (l'un n'excluant pas l'autre) :

- **Croissance externe** principalement réalisée par les 3 majors (Elior a racheté Ansamble en avril 2012, Compass Group a racheté Set Meal en juin 2012) ;
- **Croissance organique** principalement des acteurs locaux (API, Convivio, Coralys, Mille et un repas, SHCB,...).

Le SNRC, Syndicat National de la Restauration Collective, réunit 87% des acteurs de la restauration collective dont les trois majors : Sodexo, Compass Group et Elior.

Un autre syndicat, le SNERS, Syndicat National des Entreprises de Restauration et Services, regroupe des acteurs généralement locaux. Le fait pour une entreprise d'appartenir au SNRC garantit le respect de tous les accords collectifs de branche, notamment le transfert du personnel en cas de changement de prestataire.

Cette présentation des acteurs du marché ne comporte pas de jugement de valeur et ne présume pas des relations spécifiques tissées par ceux-ci avec les différentes structures de l'Enseignement catholique à l'échelle locale/nationale.

DE NOMBREUX AUTRES ACTEURS

Il existe de nombreux autres acteurs de moindre envergure intervenant souvent à l'échelle régionale.

LES PRINCIPAUX ACTEURS RÉGIONAUX EN FRANCE

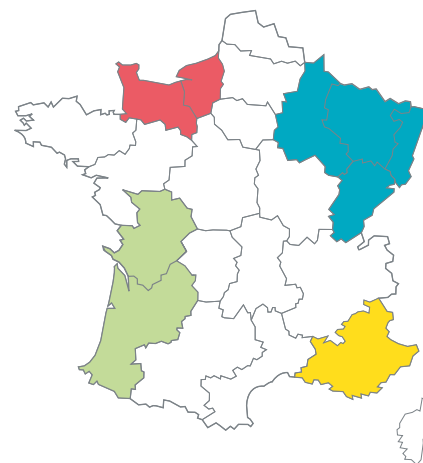
(de 20 à 200 millions d'euros de chiffre d'affaires - non exhaustif) / par ordre alphabétique

NORD / NORMANDIE

- Lys, Sobrie (API)
- Dupont Restauration
- Apetito
- **Isidore**
- **La Normande (Sodexo)**

OUEST / SUD OUEST

- Resteco, Les Toques Régionales, Houlé, Poitou Resto (Convivio)
- **Restoria**
- Ansamble (Elior)
- **Caterine Restauration et Océane (Compass)**
- Set Meal (Compass)



EST

- Coralys
- Alsacienne

SUD EST

- Provence Plats
- **SHCB**
- 1001 repas
- R2C (Casino)

En bleu : repas livrés principalement

LEADER NATIONAL OU PME RÉGIONALE : QUE CHOISIR ?

Le secteur de la restauration collective ne se limite pas aux seules majors. Il existe aussi des entreprises régionales auxquelles les gestionnaires d'établissements scolaires peuvent faire appel.

Il est alors souvent difficile de trancher entre d'une part, une grande entreprise internationale qui maîtrise tous les domaines de la restauration collective et apporte de la visibilité (y compris auprès des parents), et d'autre part, une PME implantée localement dont les activités sont ciblées.

Pour qu'il soit objectif, le choix doit être fait dans le cadre d'une consultation permettant de comparer les offres entre elles. On s'attachera alors à mesurer la présence de l'entreprise dans la région, la qualité du profil (savoir-être et savoir-faire) proposé pour gérer la prestation, le rapport qualité-prix, les bénéfices extra-opérationnels qu'apporte la structure de l'entreprise à l'Ogec (taxe d'apprentissage, décoration, agencement, communication, etc.) et l'engagement de l'entreprise à servir l'établissement.



LES FONDAMENTAUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

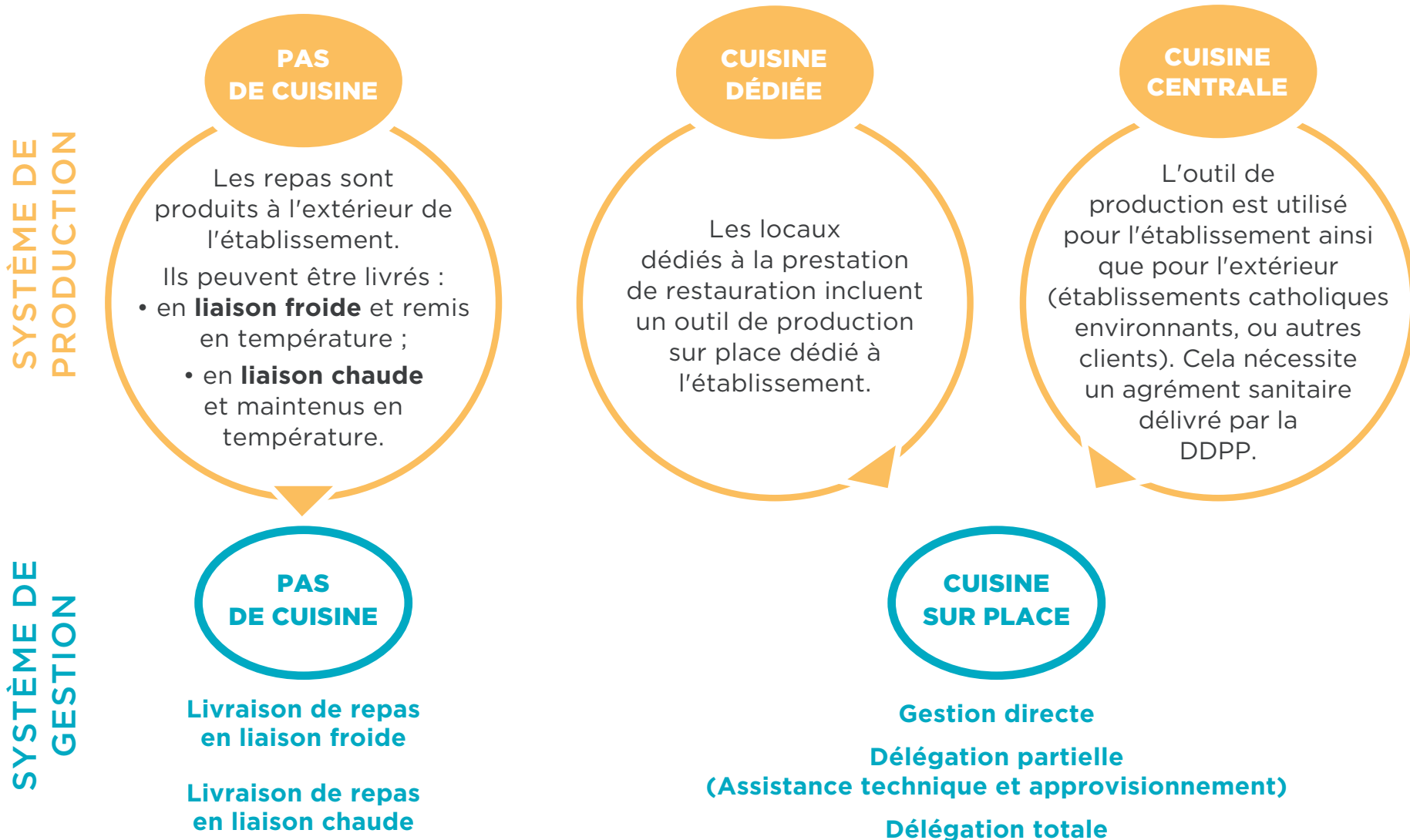
Les systèmes de production

Les systèmes de gestion

Les types de contrats

LES DIFFÉRENTS SYSTÈMES DE PRODUCTION ET DE GESTION

Les différents systèmes de production de repas et de gestion de la restauration dépendent de la présence d'une cuisine ou non dans l'établissement scolaire. 3 systèmes de production et 5 systèmes de gestion sont à considérer.



QUESTIONS/RÉPONSES SUR LES SYSTÈMES DE PRODUCTION

Un système de production n'est pas à privilégier plutôt qu'un autre, il faut choisir le système le plus adapté aux spécificités de l'établissement.

QUAND CHOISIR LA LIVRAISON DE REPAS ?

Au-delà d'un coût des locaux de restauration (frais d'amortissement et de maintenance) supérieur à 50€/couvert/an, il est souhaitable d'étudier la solution de la livraison de repas en liaison chaude ou froide. Dans ce cas, la solution peut être :

- De se rapprocher d'un groupe scolaire privé possédant une cuisine centrale ;
- De faire un partenariat public-privé avec une cuisine centrale d'une collectivité territoriale ;
- De faire appel à une société de restauration collective privée.

CUISINE SUR PLACE : UN LUXE ?

La cuisine sur place apporte la plupart du temps une qualité de repas supérieure à la livraison de repas, en considérant un rapprochement profitable entre le producteur et le consommateur.

Mais les installations coûtent cher, en termes d'investissements et de frais de fonctionnement (maintenance des groupes froids et du matériel, analyses bactériologiques, etc.).

CUISINE CENTRALE : EST-CE INTÉRESSANT ?

Moyennant une contrepartie financière, les sociétés de restauration proposent parfois de réaliser des repas à destination d'autres clients à partir de la cuisine centrale de l'Ogec initialement dédiée.

L'Ogec/établissement doit être vigilant au partenariat qu'il signe en s'assurant que :

- La structure des locaux permet d'obtenir l'agrément sanitaire à moindre frais.
- Les repas livrés sont de même nature que ceux de l'établissement : plus ils sont différents (repas servis à domicile 7j/7 par exemple), plus ils perturbent la production destinée à l'établissement.
- Le montage financier est avantageux : la production de repas extérieurs engendre des surcoûts (usure prématurée du matériel et des structures, consommation de fluides, etc.) qui viennent en déduction de la redevance versée par la société de restauration. En dessous de 0.25 € HT/couvert, la redevance ne couvre généralement pas les surcoûts.

- La comptabilisation des repas extérieurs est faite en toute transparence : si l'activité extérieure est sous-évaluée par le prestataire, elle peut devenir une activité déficitaire pour l'Ogec.
- Les investissements nécessaires sont pris en charge par la société de restauration. S'ils sont reportés dans le prix de la prestation servie à l'établissement, l'Ogec doit obtenir une garantie minimale d'activité extérieure lui permettant de facturer une redevance couvrant les frais d'investissements et les surcoûts de fonctionnement.

ÉVALUER LES AVANTAGES ET LES INCONVÉNIENTS DES DIFFÉRENTS SYSTÈMES DE GESTION

SYSTÈMES DE GESTION	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
REPAS LIVRÉS EN LIAISON FROIDE	<ul style="list-style-type: none"> • Sécurité alimentaire • Sécurité d'approvisionnement • Prix du repas optimisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité organoleptique (apparence, odeur, goût, texture, etc.) • Maîtrise de la qualité de la prestation • Surcoût lié au transport et au conditionnement • Gaspillage
REPAS LIVRÉS EN LIAISON CHAUDE	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité organoleptique souvent comparable à celle de la restauration sur place • Souplesse dans les commandes • Réactivité 	<ul style="list-style-type: none"> • La sécurité alimentaire doit être strictement maîtrisée • L'outil de production doit être proche du lieu de consommation
GESTION DIRECTE	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de rémunération du prestataire • Pas de TVA sur la main d'oeuvre • Absence d'intermédiaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessite une équipe compétente, un bon gestionnaire aguerrri, un système de contrôle de gestion pointu
DÉLÉGATION PARTIELLE	<ul style="list-style-type: none"> • Professionnalisation des équipes à moindres frais • TVA sur une partie seulement de la main d'oeuvre 	<ul style="list-style-type: none"> • Double hiérarchie sur le personnel • Délimitation complexe des responsabilités • Risque en cas de départ du gérant
DÉLÉGATION TOTALE	<ul style="list-style-type: none"> • Délégation de la responsabilité juridique • Identification claire des périmètres de responsabilités 	<ul style="list-style-type: none"> • Liberté d'action réduite • Prix à négocier • Nécessité d'un suivi et d'un contrôle de délégation

GESTION DIRECTE VERSUS GESTION CONCÉDÉE

La gestion concédée est dominante dans l'enseignement privé. Ce système de gestion nécessite un suivi et un contrôle de la délégation.

GESTION DIRECTE OU GESTION CONCÉDÉE : QUEL SYSTÈME CHOISIR ?

- Les professionnels du secteur apportent des compétences et des supports dont les établissements ne disposent pas toujours.
Lorsqu'il concède sa prestation à une société de restauration, l'établissement doit néanmoins rester vigilant en contrôlant sa délégation et en suivant sa prestation. Sinon, il s'expose à des dérives potentielles.
- Lorsqu'il reste en gestion directe ou souhaite revenir à ce système de gestion, l'établissement doit s'assurer que son activité, son contexte social et sa capacité de gestion permettent de le faire de manière professionnelle. L'adhésion à un groupement d'achats peut présenter une opportunité pour l'Ogec/établissement car il gère des volumes d'achats parfois comparables à ceux des sociétés de restauration collective et peut ainsi proposer des conditions tarifaires avantageuses. Par ailleurs, cela simplifie le processus d'achat pour l'établissement.

Il n'appartient pas à la Fnogec de recommander le recours à un groupement d'achat spécifique ou de se substituer à des initiatives territoriales.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE CONTRATS DE RESTAURATION

On distingue quatre types de contrats. Chacun présente des avantages et des inconvénients qu'il convient d'identifier dans le cadre des clauses contractuelles qui seront signées entre le prestataire et l'Ogec/établissement.

Historiquement, les contrats passés avec les sociétés de restauration étaient d'abord des contrats d'assistance technique, qui sont devenus des contrats en dépenses contrôlées dès lors que les établissements avaient concédé les commandes de matières premières aux sociétés de restauration, puis des contrats au forfait, incluant la gestion du personnel de restauration.

L'évolution historique ne signifie pas pour autant qu'il faut nécessairement s'orienter vers des contrats au forfait.

ASSISTANCE TECHNIQUE

- Un salarié (sur place ou non)
- Aide à l'élaboration des menus, des commandes, et aux process métier

DÉPENSES CONTRÔLÉES

- Mise à disposition de moyens (denrées, personnel, etc.)
- Les frais sont refacturés à l'euro

FORFAIT FRAIS FIXES

- La matière première est facturée à un prix au couvert
- Le reste des frais est un forfait mensuel

FORFAIT AU COUVERT

- L'établissement paye un prix forfaitaire au couvert
- Le nombre de couverts servis n'a pas d'impact sur le prix unitaire

IDENTIFIER LES AVANTAGES ET LES INCONVÉNIENTS DANS LE CADRE DES CLAUSES CONTRACTUELLES

TYPES DE CONTRATS	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
ASSISTANCE TECHNIQUE	<ul style="list-style-type: none"> • Professionnalisation des équipes • Intervention ciblée de la société de restauration 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût de la TVA (20%) • Nécessité de gérer le personnel de restauration
DÉPENSES CONTRÔLÉES	<ul style="list-style-type: none"> • Coût des denrées en rapport avec le contenu des repas servis 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrat de moyens • Pas de garantie de résultats • Coût financier non assuré • Remises arrières et de fin d'année perçues par le prestataire ne profitant pas nécessairement à l'établissement
FORFAIT FRAIS FIXES	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilités clairement définies • Facturation explicite des frais de personnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'incitation pour la société à développer la fréquentation du restaurant • Pas d'optimisation de l'organisation (ETP) en fonction du nombre de couverts
FORFAIT AU COUVERT	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilité définie et facturation simple (prix au couvert) • Charges de restauration entièrement variables pour l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> • Risques inhérents à l'absence de suivi de la prestation (qualité, optimisation financière)







L'ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

La réglementation française et européenne
Les préconisations des organismes officiels

LA RÉGLEMENTATION

RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

RÉGLEMENTATION FRANÇAISE

	RÈGLEMENT	DÉCRET	LOI	DÉCRET/ARRÊTÉ	CIRCULAIRE	CONVENTION COLLECTIVE
 FISCALITÉ			Taux de TVA réduit à 5,5%			
 HYGIÈNE	« Paquet Hygiène » (2002)			Règles sanitaires (2009) Déclaration d'activité		
 ÉDUCATION					Accueil des enfants allergiques (2003)	
 ALIMENTATION	Affichage des OGM (2003)	Affichage origine viande bovine (2002)		Qualité nutritionnelle des repas (2011)	Obligation de tri à la source des déchets (2010)	
 SANTÉ				Interdiction des distributeurs automatiques (2004)		
 SOCIAL			Transfert des contrats de travail / Délit de marchandage			Transfert des contrats de travail entre sociétés de restauration

NB : la liste ci-dessus n'est pas exhaustive. Elle présente les lois les plus structurantes du secteur de la restauration collective.

LES CONDITIONS D'APPLICATION DU TAUX DE TVA RÉDUIT À 5,5%



FISCALITÉ

TAUX RÉDUIT
DE TVA
À 5.5%

Article 85 bis du Code général des impôts

La restauration scolaire est considérée comme une restauration collective à caractère social.

La fourniture de repas par des prestataires dans les établissements publics ou privés d'enseignement du premier et du second degré est soumise au taux de 5.5%, que ce soit pour les élèves ou le personnel (enseignants et personnel Ogec).

Toutes les charges contribuant à l'élaboration d'un repas et figurant au contrat peuvent dans ce sens être facturées à 5.5%, qu'il s'agisse de denrées alimentaires, de salaires, de maintenance ou d'investissement.

Quatre conditions doivent être remplies pour bénéficier d'un taux de TVA réduit à 5.5% (ci-dessous).

L'Ogec/établissement doit s'assurer que ces conditions sont respectées, y compris par la société de restauration à qui a été déléguée la prestation.

Article 85 bis du Code des impôts

Les quatre conditions requises pour bénéficier du taux réduit de TVA à 5.5% sont les suivantes :

CONDITION 1

Signature d'un contrat entre le prestataire et l'établissement.

Ce contrat doit être remis au Service des Impôts dans un délai d'un mois. Traditionnellement, c'est le prestataire qui se charge de le faire. Toutefois, il faut s'assurer que le contrat a bien été signé par l'Ogec/établissement scolaire.

LES CONDITIONS D'APPLICATION DU TAUX DE TVA RÉDUIT À 5,5%



FISCALITÉ

TAUX RÉDUIT
DE TVA
À 5.5%

CONDITION 2

Les convives servis appartiennent à l'établissement scolaire dans leur grande majorité.

Ainsi, si l'établissement accueille en son sein une majorité de convives extérieurs en mettant à disposition ses salles de restauration, il est considéré comme restaurant commercial et perd la possibilité de bénéficier d'une TVA à taux réduit.

CONDITION 3

L'Ogec/établissement scolaire a la libre disposition du lieu de restauration.

Idéalement, les salles de restauration et les cuisines doivent appartenir ou être louées par l'Ogec dans le cadre d'un bail non précaire.

CONDITION 4

Le prix de vente aux convives est sensiblement inférieur à la restauration commerciale.

Cette condition a pour but de ne pas établir de distorsion de concurrence par rapport à la restauration commerciale et de rester dans une notion de restauration à caractère social.

Mais l'Ogec/établissement peut fixer des prix de vente proches de ceux pratiqués à l'extérieur pour ses repas exceptionnels ou pour des convives extérieurs fréquentant la restauration de manière occasionnelle.

LES RÈGLES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



HYGIÈNE

« PAQUET HYGIÈNE »

En 2002, la réglementation française en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, jusqu'alors régie par l'arrêté de septembre 1997, a été supplantée par la réglementation européenne connue dans la profession sous le nom de « **Paquet Hygiène** ».

Cette nouvelle réglementation est composée essentiellement de **6 règlements principaux et de 2 directives**.

De plus, 4 règlements d'application viennent préciser la mise en œuvre pratique de certaines mesures du « Paquet Hygiène ». **Le règlement 178/2002 CEE**, appelé aussi « Food Law », constitue le socle de cette réglementation.

Le « Paquet Hygiène » fixe un certain nombre de grands principes (principe de recours à l'analyse des risques par les autorités compétentes, principe de précaution, principe de transparence, principe d'innocuité, etc.) et définit des obligations spécifiques aux professionnels (obligation de traçabilité, obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation d'information des services de contrôle, etc.).

Il est particulièrement contraignant pour les cuisines centrales, qui produisent des plats élaborés à l'avance et livrent des repas à l'extérieur. Globalement, il assimile les cuisines centrales à des locaux d'industries alimentaires.

De manière générale, le « Paquet Hygiène » prévoit la **mise en place d'un PMS** (Plan de Maîtrise Sanitaire) élaboré suivant le principe de l'HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).

LES RÈGLES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



HYGIÈNE

« PAQUET HYGIÈNE »

Dans ce PMS, rédigé par l'exploitant (Ogec ou prestataire), figurent les dispositions relatives aux sujets suivants :

- Les locaux, y compris les sites extérieurs (offices de remise en température par exemple) ;
- Les conditions de transport ;
- Les équipements ;
- Les déchets alimentaires ;
- L'alimentation en eau ;
- La formation des professionnels du secteur ;
- L'hygiène personnelle des salariés ; en contact avec les denrées alimentaires ;
- Les denrées alimentaires elles-mêmes ;
- Le conditionnement et l'emballage ;
- Le traitement thermique, qui permet de transformer certaines denrées alimentaires.

Pour les cuisines centrales, ce PMS est l'élément de base du dossier d'agrément que doit transmettre l'exploitant (l'Ogec ou la société de restauration) à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) pour instruction et autorisation d'exploitation.

NB : l'agrément est donné à l'exploitant et non à la structure. Tout changement d'exploitant nécessite de refaire une demande d'agrément.

Concrètement, l'Ogec/établissement, par l'intermédiaire de son prestataire ou en interne, doit disposer d'un document décrivant notamment :

- Les modalités de mise en application du principe de la « marche en avant » : le déroulé dans l'espace (ou dans le temps) de la prestation ne peut pas se faire avec des retours en arrière ;
- La traçabilité des produits ;
- La conservation des plats témoins : chaque production (entrées, plats, desserts, etc.) doit être conservée 7 jours. Le premier réflexe de la DDPP en cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est de prélever ces plats témoins pour les faire analyser.

Un exemple de PMS type est mis à disposition sur le site de la Fnogec (www.fnogec.org).

LES RÈGLES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



HYGIÈNE

RÈGLES SANITAIRES RELATIVES AUX PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

L'arrêté N°2009-241 du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant :

- Abroge celui du 29 septembre 1997, qui fixait jusqu'alors les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;
- Précise les dispositions particulières applicables dans ces établissements, au vu du « Paquet Hygiène » européen.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ

Toute activité de restauration collective dans un établissement scolaire doit faire l'objet d'une déclaration préalable (Formulaire Cerfa n°13984) auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations. Cette responsabilité repose sur l'exploitant de l'établissement, c'est-à-dire celui qui assume la responsabilité du respect des conditions d'hygiène au sein de l'établissement déclaré.

LES RÈGLES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

QUE FAIRE EN CAS DE SUSPICION DE TIAC ?

Par TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective), on **entend toute contamination de 2 individus ou plus présentant les mêmes symptômes.**

En vertu du décret n° 86-770 du 10 juin 1986, les toxi-infections alimentaires collectives figurent dans la liste des maladies à déclaration obligatoire.

Les sociétés de restauration ont des protocoles préétablis que l'Ogec/établissement doit avoir en sa possession.

Que la restauration soit en gestion directe ou déléguée, le protocole doit prévoir **4 étapes** :

- ✓ **Prévenir** le médecin scolaire (ou un médecin traitant)
- ✓ **Recenser** les malades et les symptômes (date, heure, nature)
- ✓ **Déclarer** la suspicion de TIAC aux autorités administratives (la DASS et la DDPP doivent être averties)
- ✓ **Conserver** les plateaux témoins à l'attention des services officiels.

QU'EST CE QUE LA DDPP ?

Anciennement DSV (Direction des Services Vétérinaires), **la DDPP** (Direction Départementale de la Protection des Populations) regroupe aujourd'hui des compétences vétérinaires et de répression des fraudes.

Elle **délivre les agréments sanitaires pour les restaurants livrant des repas extérieurs.**

Elle réalise des inspections donnant lieu à des rapports auxquels l'Ogec/établissement doit répondre en cas de non-conformités (de structure ou de fonctionnement).

Ces non-conformités sont classées suivant leur gravité en trois catégories : mineure, moyenne, majeure.

S'il ne donne pas suite aux courriers de la DDPP, l'établissement peut se voir infliger un avertissement administratif voire une mise en demeure avant éventuelle fermeture administrative.

Pour toute modification majeure du processus de production des repas, il est conseillé de demander l'avis de la DDPP avant travaux, y compris si ceux-ci sont suivis par un architecte.

LES RÈGLES EN MATIÈRE D'ACCUEIL DES ENFANTS ALLERGIQUES



ÉDUCATION

ACCUEIL
EN COLLECTIVITÉ
DES ENFANTS
ALLERGIQUES

La circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003

La prévalence de l'allergie alimentaire a doublé en 5 ans. Elle est estimée en France à 4% environ. L'allergie alimentaire est 3 fois plus fréquente chez l'enfant que chez l'adulte.

On estime que 6% à 7% des enfants d'âge scolaire sont atteints d'allergies alimentaires.

La circulaire n° 2003-135 (ainsi que la loi d'orientation du 10 juillet 1989 revue le 23 avril 2005) oblige les établissements à accueillir les enfants atteints de troubles liés aux allergies.

Elle a pour objectif de permettre aux enfants et aux adolescents concernés de suivre leur scolarité ou d'être accueillis en collectivité tout en bénéficiant de leur traitement et de leur régime alimentaire.

La circulaire prévoit que les enfants bénéficient de la mise en place d'un **PAI (Projet d'Accueil Individualisé)**. Le PAI est établi à la demande des parents, par le chef d'établissement, en concertation avec le médecin scolaire, à partir des besoins thérapeutiques précisés par le médecin (allergologue) et doit définir les adaptations à apporter à la scolarité de l'élève.

Il permet de prendre en compte l'allergie et les intolérances alimentaires et d'autoriser la prise de médicaments par voie orale inhalée ou auto-injectable pour les allergies sévères dans l'enceinte de l'école. Surtout, il invite les établissements scolaires à autoriser les « paniers repas » préparés et apportés par les parents.

En pratique, à partir du moment où l'établissement autorise ces « paniers repas », il n'est pas tenu de proposer des repas spécifiques pour les enfants allergiques.

Dans la réalité, il est préconisé de prohiber les ingrédients les plus allergènes des menus sans choix (kiwis, fruits à coques, etc.) et de prévoir un plat de substitution en cas de menus multi-choix comportant ce type d'éléments. Mais ces plats de substitution ne doivent pas venir multiplier la complexité du service de restauration, car il est illusoire et dangereux de laisser penser que les menus ne comportent aucun allergène.

LES RÈGLES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION



ALIMENTATION

QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS

En 2001, le GEM RCN (Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) a émis des recommandations nutritionnelles concernant les fréquences d'apparition des plats et les grammages des produits utilisés en restauration scolaire.

Depuis 2012, les préconisations relatives aux **fréquences d'apparition des plats** ont force de loi (décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire). Ainsi, les menus servis en restauration scolaire (et collective) doivent respecter un plan alimentaire d'une durée de 20 journées de consommation, basé sur des fréquences minimales ou maximales selon les familles de produits concernés, afin d'assurer l'équilibre nutritionnel des repas servis en collectivité.

Le décret prohibe également durant les repas la mise à disposition en libre accès du sel et des sauces (ketchup, mayonnaise, vinaigrette, etc.). Le pain et l'eau doivent être disponibles en libre accès.

Quelques exemples de fréquences d'apparition des plats

Entrées : au moins 10 entrées sur 20 doivent être des crudités composées au minimum de 50% de légumes ou fruits crus.

Desserts : au moins 8 desserts sur 20 sont des fruits crus en morceaux ou entiers.

Plats garnis :

- Au plus 4 plats garnis sur 20 doivent être des fritures (contenant plus de 15% de lipides).
- Au moins 4 poissons (ou plats composés de 70% de poisson) doivent être servis sur 20 repas.
- Au moins 4 plats sur 20 doivent être de la viande non hachée de bœuf, de veau ou d'agneau, ou abats.

Le décret n'a pas rendu obligatoire les recommandations du GEM RCN relatives aux grammages. Pour chaque composante d'un repas (entrées, plats, laitages, fromages, desserts), des grammages détaillés sont conseillés suivant l'ingrédient (légume, féculent, viande, etc.) et l'âge des convives servis (moins de 18 mois, plus de 18 mois, maternelles, primaires, collégiens-lycéens et adultes). Quelques produits, principalement des produits agro-alimentaires, ont des grammages imposés et inscrits dans le décret. De manière générale, les recommandations du GEM RCN sont devenues la norme chez les professionnels, norme aujourd'hui quasi-systématiquement reprise dans les marchés publics à destination des écoles publiques.

LES RÈGLES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION ET SANTÉ

UTILISATION DES OGM

Le règlement européen CE n°1829/2003 du 22 septembre 2003 oblige les établissements scolaires à **afficher l'utilisation des OGM** dans leur restaurant.

AFFICHAGE DE L'ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE

Le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 oblige les restaurants scolaires à porter à la connaissance des consommateurs **l'origine des viandes bovines** de façon lisible et par affichage visible.

TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS

Prise en application de la directive européenne du 19 novembre 2008 relative aux déchets (Directive 2008/98/CE), l'obligation de tri à la source et de valorisation organique des biodéchets des « gros producteurs » a été instaurée **par l'article 204 de la loi du 12 juillet 2010**, dite loi Grenelle 2.

L'entrée en vigueur de l'obligation est déclinée dans le temps par l'arrêté du 12 juillet 2011 qui fixe les quantités de biodéchets au-dessus desquelles le producteur est soumis à l'obligation d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation.

A compter du 1er janvier 2016, les établissements produisant plus de 10 tonnes de biodéchets/an (environ 71 000 couverts par an, ce qui correspond approximativement à 500 couverts par jour) auront l'obligation de trier leurs déchets organiques.



SANTÉ

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

La loi n°2004-806 du 9 août 2004, relative à la politique de santé publique, interdit les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires payants et accessibles aux élèves dans les établissements scolaires du premier et du second degré.

LES RÈGLES EN MATIÈRE SOCIALE



SOCIAL

TRANSFERT DES CONTRATS DE TRAVAIL

L'avenant n°3 du 26/02/1986 de la Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration collective fait obligation à une société de restauration qui se voit attribuer un marché précédemment confié à une autre entreprise, de **poursuivre les contrats de travail des personnels « non cadre » et « non agent de maîtrise »** employés par le prédécesseur, pour l'exécution exclusive du marché concerné, et en place au moment de la reprise du contrat, dans les mêmes conditions fondamentales d'exploitation (mêmes conditions de qualification, de salaire, d'ancienneté et des avantages acquis).

Les contrats de travail des salariés de statut « agent de maîtrise » et « cadre » sont maintenus chez l'employeur cédant sauf si un accord écrit entre le salarié, le cédant et le successeur prévoit la poursuite d'un contrat de travail chez le successeur. La Convention collective prévoit que l'unique condition au refus de maintien du contrat de travail par cédant est son incapacité à affecter les salariés en question sur un poste équivalent n'entraînant pas de modification du contrat de travail ou de dépassement du temps de trajet initial dont l'importance induirait un déménagement. Dans ce cas, les salariés qui en expriment la volonté sont transférés sans que le successeur ne puisse s'y opposer. Concrètement, les SRC laissent le choix à ces catégories de salariés de rester chez leur employeur ou d'être repris par le successeur.

PRÊT DE MAIN D'ŒUVRE ILLICITE ET MARCHANDAGE

Le prêt de main d'œuvre à but lucratif et le marchandage sont interdits.

En cas d'absence momentanée d'un personnel Ogec, la société de restauration collective ne peut procéder à son remplacement.

En cas d'absence prolongée, l'Ogec/établissement scolaire doit modifier sa relation contractuelle avec la société de restauration collective afin d'intégrer une prestation de service supplémentaire à réaliser par la SRC.

- **Prêt illicite de main d'œuvre** (article L.8241-1 du Code du travail) : en dehors de certains cas autorisés par la loi (l'intérim par exemple), toute opération à but lucratif ayant pour objet exclusif le prêt de main d'œuvre est interdite.
- **Délit de marchandage** (article L.8231-1 du Code du travail) : toute opération à but lucratif de fourniture de main d'œuvre qui a pour effet d'entraîner un préjudice au salarié ou d'éluder l'application de lois, règlements ou conventions collectives est interdite.

PRÉCONISATIONS ET RECOMMANDATIONS

Au carrefour d'enjeux agro-alimentaires, de santé et d'éducation, le secteur de la restauration collective fait aussi l'objet de l'attention des pouvoirs publics et des agences qui les conseillent et les orientent.

S'ajoutent ainsi aux textes réglementaires, une série de préconisations ou de recommandations qui deviennent souvent la base des futurs textes de loi.

Il peut s'agir :

✓ De politiques écrites par les différents ministères (Éducation, Agriculture, Santé, Économie) définissant les grands axes de travail des services publics ;

✓ D'avis ou de recommandations donnés par des agences nationales relevant de ces ministères :

- Conseil national de l'alimentation (CNA), Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES) ;
- Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES) ;
- Groupement d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM RCN).

D'autres institutions ou commissions peuvent donner des avis ou des recommandations. C'est le cas par exemple du Grenelle de l'environnement de 2007 qui préconise 20% de produits bio dans les cantines scolaires.

AGENCES NATIONALES ÉMETTANT DES PRÉCONISATIONS ET DES RECOMMANDATIONS

Des préconisations sont émises par des agences nationales rattachées aux ministères (Santé, Éducation, Agriculture, Économie) assurant des missions de veille, d'expertise et de recherche.

(Conseil national de l'alimentation)

- Rôle de conseil auprès des ministères de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation.
- Il débat et formule des propositions liées à la politique de l'alimentation, notamment le Programme National pour l'Alimentation.
- Il préconise dans ses récents avis l'application de la norme AFNOR NF X50-220 relative à la qualité de service dans la restauration scolaire.

CNA

(Institut national de prévention et d'éducation pour la santé)

- Établissement public administratif chargé de mettre en œuvre les moyens de prévention et d'éducation décidés par le gouvernement français dans le cadre de sa politique de santé publique.
- À l'origine de fiches conseils nutrition, ou encore du guide « Fourchettes et baskets » (2001)

INPES

AGENCES NATIONALES

(Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition)

- Rattaché au ministère de l'Économie et des Finances.
- Créé par l'OEAP (Observatoire économique des achats publics).
- À l'origine d'une recommandation en 2011 relative à la nutrition qui a servi de base au décret N°2011-1227 relatif à la qualité nutritionnelle des repas.

GEM RCN

ANSES

(Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail)

- Réalise des enquêtes publiques (INCA) et donne des avis suivis par les ministères (par exemple, c'est l'ANSES qui a préconisé de mettre fin à la collation du matin à l'école).
- À l'origine du PNNS 2011-2015 (Programme National Nutrition Santé), et du Plan Obésité 2010-2013 préconisant des mesures incitatives pour développer les bons comportements alimentaires.
- A développé l'opération « Un fruit à la récré » ou le programme « Bien manger, c'est l'affaire de tous » ou encore le programme « Manger Bouger ».

PRÉCONISATIONS ÉMISES PAR LES AGENCES NATIONALES

PLUS D'INFORMATIONS SUR LE PNA

Le Programme National pour l'Alimentation définit la politique publique de l'alimentation en France.

Le PNA de 2010 préconise la mise en place d'ateliers de cuisine, la redécouverte des produits locaux, des jardins potagers dans les écoles, les appellations de cuisine traditionnelle dans les menus, et le rapprochement de la restauration traditionnelle et de l'école.

Par ailleurs, le PNA a instauré des formations des personnels des cantines à l'animation de ces lieux.

<http://alimentation.gouv.fr/pna>

LA NORME AFNOR X50-220

AFNOR Certification a lancé en 2008 la certification NF Service « Restauration Collective » basée sur une norme française (NF X50-220). Transposable, elle a été élaborée par des experts en restauration collective des établissements publics de 1er degré.

Cette certification a pour objectif de garantir une qualité de service pour les familles et les élèves, et permet de disposer de repères pour mieux maîtriser le service.

Elle s'applique à l'ensemble des services de restauration scolaire : aménagement des locaux, accueil des enfants, temps du repas, organisation de la vie collective et du personnel des restaurants scolaires.

PRÉCONISATIONS ÉMISES PAR LES AGENCES NATIONALES

PLAN OBÉSITÉ 2010-2013

Devant l'augmentation de la prévalence de l'obésité en France (approximativement 13% de la population), le gouvernement a souhaité s'engager résolument dans la prévention de celle-ci.

Il a mis en place un Plan Obésité 2010-2013 dont les axes stratégiques étaient :

- Améliorer l'offre de soins et promouvoir le dépistage chez l'enfant et chez l'adulte ;
- Mobiliser les partenaires de la prévention, agir sur l'environnement et promouvoir l'activité physique ;
- Prendre en compte les situations de vulnérabilité et lutter contre les discriminations.

<http://www.sante.gouv.fr/plan-obesite.html>

PNNS 2011-2015

L'amélioration de l'état nutritionnel de la population constitue un enjeu majeur pour les politiques de santé publique menées en France. Le Programme National Nutrition Santé a été initié dans ce contexte en 2001, puis prolongé en 2006 et 2011.

Les axes stratégiques sont :

- Réduire par des actions spécifiques les inégalités sociales de santé dans le champ de la nutrition au sein d'actions générales de prévention ;
- Développer l'activité physique et sportive et limiter la sédentarité ;
- Organiser le dépistage et la prise en charge du patient en nutrition ;
- Valoriser le PNNS comme référence pour les actions en nutrition ainsi que l'implication des parties prenantes.

<http://www.sante.gouv.fr/programme-national-nutrition-sante-2011-2015.html>



ANNEXES : DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

Patit lexique d'aide à la compréhension.

DÉFINITIONS

ACTIVITÉ (OU FRÉQUENTATION)	Nombre de couverts réalisés chaque année dans un restaurant
COMPOSANT(E)	Unité de base d'un menu : entrée / plat / garniture / fromage ou laitage / dessert Un menu de base a généralement 4 ou 5 composantes
COUVERT (CVT)	Prestation incluant généralement un menu de base (avec 4 ou 5 composantes) servi au déjeuner ou au dîner. Un petit-déjeuner ou un goûter n'est pas considéré comme un couvert bien que le premier ait une part alimentaire comparable à celle d'un couvert. Donnée économique servant de base au calcul de ratios dans la profession.
CUISINE CENTRALE (CC)	Unité de production à partir de laquelle sont livrés des repas (froids ou chauds) à destination de plusieurs restaurants dits satellites. On distingue parfois les cuisines centrales des unités centrales de production (UCP), qui ont un restaurant accolé à la CC, alors que la cuisine centrale est une unité de production sans restaurant sur place.
GESTION CONCÉDÉE (OU GESTION DÉLÉGUÉE)	Gestion de la prestation de restauration déléguée à un prestataire, le plus souvent à une société de restauration collective
GESTION DIRECTE (OU AUTOGESTION)	Gestion par l'établissement de sa prestation de restauration
JOURNÉE ALIMENTAIRE	Ensemble des coûts alimentaires dépensés durant une journée (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, etc.)

DÉFINITIONS (SUITE)

LIAISON FROIDE OU CHAUDE

Modes de fonctionnement entre l'unité de production et le restaurant dit satellite.

- En liaison froide, les repas sont produits puis refroidis sur la cuisine centrale à moins de 3°C et acheminés à cette température (généralement le lendemain) dans des camions frigorifiques vers les restaurants satellites, stockés en armoire froide puis réchauffés. C'est le moyen le plus sûr de garantir la sécurité sanitaire des repas.
- En liaison chaude, les repas sont produits le jour même, maintenus en température (> 63°C pour les plats chauds, < 3°C pour les plats froids), livrés en camion isotherme vers les restaurants satellites au moment du repas pour consommation le jour même.

MATIÈRE PREMIÈRE (MP)

Ensemble des coûts relatifs au contenu de l'assiette.
On parle aussi de « bol alimentaire » ou de « part alimentaire ».

REDEVANCE

Montant (forfaitaire ou au couvert) que verse la société de restauration collective à son client (Ogec/ établissement scolaire) pour utiliser les locaux de production de ce dernier à des fins commerciales (production de repas extérieurs).

On distingue généralement la redevance fixe (« d'affermage » selon la terminologie des marchés publics) relative à l'occupation des locaux, de la redevance variable relative aux coûts d'exploitation nécessaires pour produire un repas (fluides, etc.).

SATELLITE

Restaurant vers lequel sont acheminés les repas produits depuis une cuisine centrale (CC). Un satellite est composé d'une salle de restaurant et d'un office de remise ou de maintien en température.

SOUSSIONNAIRE

Société de restauration collective ayant présenté une offre, dans le cadre d'un appel d'offres. On distingue généralement le soumissionnaire du candidat :

- Le soumissionnaire soumet sa candidature à l'appel d'offres ;
- Le candidat est retenu pour répondre à l'appel d'offres.

TYPOLOGIE DE CONVIVES

Classification des convives selon un plusieurs critères dont fréquemment :

- L'âge des convives (maternelles / primaires / collégiens / lycéens) ;
- Le type de service (à table / self / etc.).

ABRÉVIATIONS

ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail
CC	Cuisine centrale
CNA	Conseil national de l'alimentation
DDPP (EX - DSV)	Direction départementale de la protection des populations (ex- Direction des services vétérinaires)
HACCP	Hazard analysis critical control point Méthode permettant de mettre au point le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
INPES	Institut national de prévention et d'éducation pour la santé
OGEC	Organisme de gestion d'enseignement catholique
PAI	Projet d'accueil individualisé (pour les enfants allergiques)
PMS	Plan de maîtrise sanitaire
PNA	Programme national pour l'alimentation
PNNS	Programme national nutrition santé
SNERS	Syndicat national des entreprises de restauration et services
SNRC	Syndicat national de la restauration collective
SRC	Société de restauration collective
TIAC	Toxi-infection alimentaire collective
TVA	Taxe sur la valeur ajoutée
UCP	Unité centrale de production

LA FNOGEC, STRUCTURE FÉDÉRATIVE DES OGEC

La Fédération Nationale des Organismes de Gestion des établissements de l'Enseignement Catholique (Fnogec) regroupe les Unions régionales et départementales des Ogec, soit 120 structures :

- Les Udogec et Urogec rassemblent les 5200 Organismes de Gestion de l'Enseignement Catholique (Ogec).
- Les Ogec constituent le support juridique des 8000 unités pédagogiques qui accueillent plus de 2 millions d'élèves.
- La Fnogec et les organisations professionnelles de chefs d'établissement forment la représentation des établissements.
- La Fnogec est une structure associative qui assure une double mission.

QUELLE EST LA DOUBLE MISSION DE LA FNOGEC ?

1. La Fnogec : « fédération employeur » des 80 000 personnels des Ogec

- La Fnogec négocie au sein des différentes commissions paritaires les conventions collectives et autres accords sociaux.
- La Fnogec assure également la négociation et le suivi de nombreux accords de branche.

2. La Fnogec : centre de compétences et d'expertises

La Fnogec participe à l'animation du réseau des Udogec/Urogec et met à leur disposition compétences et expertises dans des domaines variés :

- Développement de la vie associative et du bénévolat ;
- Droit social et gestion des ressources humaines, comptabilité et gestion. C'est la nécessité de mutualiser les compétences et d'assurer une transparence de la gestion des fonds publics qui avait suscité la création des Udogec et Urogec et par conséquent de la Fnogec ;
- Développement des financements publics et privés ;
- Restauration, petite enfance, accompagnement éducatif, service civique ;
- Audit et organisation territoriale.

Ces services sont également apportés au Secrétariat Général de l'Enseignement Catholique (Sgec).



DES QUESTIONS ? DES PRÉCISIONS ?

Votre Udogec / Urogec est à votre disposition pour vous accompagner dans la gestion de votre restauration scolaire.

N'hésitez pas à la contacter !

Pour contactez la Fnogec : contact@fnogec.org - 01 53 73 74 40

Mémento rédigé en partenariat avec LBT Conseil - Conseil en restauration scolaire
Contact : François Dumolin - francois.dumolin@lbtconseil.fr - 06 77 71 70 98

Crédits photographiques : © 22 North Gallery | © kriss75 | © Kadmy | © Monkey Business | Fotolia