

La restauration "hors domicile"

comprend la restauration commerciale et la restauration collective.

Deux systèmes de fonctionnement existent en restauration collective :

La restauration concédée à une société de restauration : la collectivité achète les repas à une entreprise commerciale. Ce système représente seulement 30% de la restauration collective mais il est le plus connu du grand public.

La restauration en gestion directe : il s'agit alors de restaurants autonomes gérés directement par les établissements qui les abritent ou par la collectivité qui en a la responsabilité. Ce secteur représente 70% de la restauration collective. Il est composé de multiples établissements de taille variable : CHU, entreprises, maisons de retraite, crèches, écoles municipales, ...

Il assure 2.6 milliards de repas par an, réalise 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires, concerne 47 000 restaurants et 230 000 salariés.

En restauration collective, les plats peuvent être consommés sans délai là où ils sont cuisinés : *on parle alors de liaison chaude.*

Les plats peuvent aussi être préparés à l'avance puis refroidis par une méthode rapide ; Ils sont ensuite distribués dans divers lieux de restauration : *on parle alors de liaison froide.*



En faisant le choix de la gestion directe, la collectivité est impliquée dans la fabrication et la mise à disposition des repas grâce à son propre personnel et à ses équipements, et revendique ainsi un service proche du convive.

En plus d'un rôle d'éducation et d'information, la gestion directe permet un rôle social et économique, que l'élu peut complètement maîtriser et donc revendiquer.



bonnes raisons

1/10

de privilégier la Restauration en Gestion Directe (RGD) dans les restaurants scolaires et les établissements de soins

Dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS) de Franche-Comté, les acteurs régionaux de la restauration collective scolaire et hospitalière souhaitent sensibiliser les élus locaux et régionaux aux enjeux du maintien d'une restauration collective en gestion directe (RGD).

Programme
National

Nutrition
Santé

en Franche-Comté

Pour un élu, quels sont les avantages de la gestion directe par rapport à la gestion concédée ?

Elle permet de mettre en œuvre une politique de bonne gouvernance locale...

1 Complète maîtrise d'un service public, sensible aux yeux de la population

Cette maîtrise montre un attachement envers le Service public. De plus, en cas de délégation de ce service public à une société, la collectivité doit obligatoirement rédiger un cahier des charges et contrôler sa bonne exécution. Est il intéressant de ne faire que la moitié du travail sachant que la responsabilité de l'élu reste pleine et entière ?

2 Synergie des personnels

Dans l'option RGD, l'équipe de cuisine fait partie intégrante de l'établissement et contribue à la réalisation de ses projets ; lorsque la restauration est concédée le personnel est extérieur à l'établissement.

3 Achats de proximité et donc une contribution au développement durable

Les produits choisis peuvent être des produits régionaux, ce qui permet de conforter et de valoriser le tissu productif régional et de transmettre les traditions culinaires locales. La RGD peut ainsi orienter les productions régionales vers des démarches qui respectent l'environnement.

4 Création d'emplois locaux et de filières de formation adaptée

La restauration en gestion directe crée des emplois de proximité. De plus, le recrutement des personnels de cuisine, qui est un véritable problème, peut nourrir la réflexion des élus sur les filières régionales de formations professionnelles relatives à la restauration à soutenir ou mettre en place.

...elle permet la maîtrise du coût et de la qualité des produits servis...

5 Libre choix des matières premières et traçabilité des produits servis

Les responsables choisissent librement leurs fournisseurs et par conséquent leurs produits, soit dans le cadre d'un groupement d'achats, soit directement chez un producteur. Le responsable de la restauration, et donc l'élu, possède donc les éléments nécessaires à une totale transparence de la composition des plats servis. Cette maîtrise lui permet également d'introduire des produits nouveaux quand il le souhaite.

...elle prend en compte les plus fragiles...

6 Rôle social notamment vis-à-vis des convives en situation de précarité

La gestion directe offre une souplesse dans la pratique de ses prix dans la mesure où les repas ne sont pas facturés à l'unité, contrairement à la gestion concédée.

7 Absence d'obligation de réaliser des bénéfices

La gestion directe n'a pas à rémunérer des actionnaires. A qualité égale, la restauration en gestion directe ne doit pas être plus chère que les sociétés de restauration.

... elle s'adapte et permet d'innover rapidement...

8 Souplesse et adaptabilité plus importantes au niveau des prestations sans surcoût

Les chefs de cuisine ont une réactivité immédiate en ce qui concerne les modifications non prévues de convives, ainsi qu'envers les différentes demandes venant soit du consommateur (quantités, allergies, aversions, goût, régimes, ...), soit des équipes enseignantes ou soignantes.

9 Possibilité d'innover sans dépasser le budget

Par innover, on entend découvrir d'autres cultures culinaires, d'autres plats ou d'autres aliments ; cette éducation alimentaire à un prix. L'avantage de la RGD est de pouvoir rééquilibrer le budget disponible sur le mois en fonction des menus choisis. Le système concédé propose un cadre plus rigide : le surcoût est automatique pour tout changement de menus.

...elle permet d'optimiser la gestion d'un patrimoine.

10 Certitude de posséder un patrimoine permanent en état et adapté aux choix locaux

A l'inverse de la concession qui use les matériels sans obligation d'investissement à long terme, la gestion directe permet de contrôler ce patrimoine collectif. De plus, il peut être tentant pour le concessionnaire de sous dimensionner les installations ou équipements, obligeant ainsi de fait l'achat de produits prêts à l'emploi (4^{ème} gamme) plus chers au détriment des produits frais (1^{ème} gamme).

