PRÉFET
DE LA DRÔME
Liberté
Égalité
Fraternité

RESTAURATION COLLECTIVE

DÉFINITION

La restauration collective fait partie d'un ensemble appelé, la restauration Hors Domicile (RHD), regroupant également la restauration commerciale (restaurant, cafétéria, snacks…). La restauration collective se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié…) à un prix modéré.

Typologie des établissements et des acteurs

La restauration collective regroupe 4 grandes catégories de restauration :
La restauration scolaire : crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université ;
La restauration médico-sociale : hôpitaux, maisons de retraite ;
La restauration d'entreprise : restaurants administratifs et d'entreprise ;
Autres : centre de vacance, armée, prison...

Principes de fonctionnement des établissements

On distingue 2 modes de gestion :
La gestion directe : gérée par la collectivité ou l'établissement :
C'est l'établissement ou la collectivité qui gère la restauration, les équipes, les achats et l'élaboration des repas. Elle concerne environ 70% de la restauration collective, majoritairement dans le scolaire.
La gestion concédée ou déléguée à un prestataire :
Le prestataire assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement. Il peut être public ou privé.

Pour chacun des modes, trois modalités de fonctionnement sont possibles :
les cuisines sur place qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place ;
les cuisines centrales dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à un restaurant satellite, ou à une collectivité de personnes à caractère social ;
les restaurants satellites, qui sont des « établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale ». Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place (entrées, desserts …).

Règles sanitaires

Le paquet hygiène constitue un ensemble de six règlements communautaires, fixant des exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et des denrées animales. Parmi ces règlements, trois d'entre eux (n°178/2002, 852/2004 et 853/2004) ne sont pas spécifiques au secteur de la restauration collective mais s'y appliquent. **Ces réglementations obligent les professionnels à respecter les principes suivants :**
Respecter les **bonnes pratiques d'hygiène** ;
Élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), qui visent à **analyser les dangers** et définir les points critiques pour les maîtriser;
Se former dans les domaines de l'**hygiène alimentaire** et des **principes HACCP**;
Disposer d'un **système de traçabilité** permettant de procéder à des retraits en cas de crise;
Mettre en place des **procédures de retrait et de rappel**;
Déclarer son activité (DDPP) et obtenir les agréments éventuels nécessaires selon les modalités de fonctionnement :
Une cuisine centrale est un établissement qui **doit être agréé** ;
Une **« cuisine sur place »** n'est pas soumise à l'agrément sanitaire, quelque soit le nombre de repas servi. En revanche, elle ne peut pas livrer de repas à un autre restaurant collectif sauf marginalement, dans le cadre d'une **dérogation**;
Un restaurant satellite (livré par une cuisine centrale) ne sont pas soumis au régime de l'agrément.

En fonction du statut de votre établissement, soumis à agrément ou pas, le mode d'approvisionnement obéit à des règles différentes, approvisionnement direct chez un producteur ou un commerce de détails ou établissement agréé.

Pour en savoir plus

Pour plus de détails sur les principes de l'agrément sanitaire et les modes approvisionnement possibles voir le travail de synthèse réalisé par la DRAAF Rhône-Alpes :
http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Faire-evoluer-ses

ou directement à la DDPP de la Drôme : Service Sécurité et Qualité Sanitaire de l'alimentation
33 avenue de Romans - BP 96 - 26904 VALENCE CEDEX 9
contact :Marie-Ange JOUMARD - ddpp-ssa@drome.gouv.fr - tél : 04 26 52 21 61

Bonus : rappel de catégories de restauration collective les plus fréquentes

Catégorie	Type d'établissement	Responsabilité	Opérationnel (en charge d'appliquer la politique alimentaire)
Restauration scolaire publique	Restaurant scolaire municipal (crèche, école maternelle et primaire)	Mairie, ou intercommunalité selon la compétence	Chef de cuisine, gestionnaire, responsable de restauration
	Collège	Conseil Départemental	
	Lycée	Conseil Régional	
	Université	Etat/CROUS	
Restauration scolaire privée	Ecole, collège, lycée	OGEC	
Restauration médico-sociale	Hôpital	Conseil d'Administration de l'établissement	
	Maison de retraite	Mairie, intercommunalité selon la compétence	
Restauration d'entreprise	Restaurant administratif	Etat	
	Restaurant d'entreprise	Comité d'entreprise ou direction	
Autres	Armée, prison	Etat via le ministère compétent	