

Restauration scolaire municipale



Tout pour optimiser ce service public

Charles MEGUERDIDJIAN
OMNIRES

Avec la participation de

Philippe HERSANT et Alain ROY
Philippe HERSANT & PARTNERS

**Sondage exclusif
Sofres / Collectivités
Express**

SOMMAIRE



PRÉAMBULE : DES BALISES-QUALITÉ POUR LA RESTAURATION MUNICIPALE... POURQUOI ? 26

Nos objectifs...

La Restauration scolaire à vocation municipale : les chiffres, les enjeux...

1

REPENSER LA RESTAURATION SCOLAIRE MUNICIPALE : UNE NÉCESSITÉ 29

- 1.1 Le service public de la Restauration Scolaire 29
- 1.2 L'avenir de la Restauration Municipale 32



2

COMMENT DEFINIR VOTRE POLITIQUE EN MATIERE DE RESTAURATION SCOLAIRE MUNICIPALE ? 34

- 2.1 Intégrer les prescriptions d'une bonne alimentation 34
 - 2.1.1 *Prise en compte des besoins nutritionnels des enfants selon leur âge* 34
 - 2.1.2 *Prise en compte de la nouvelle réglementation en matière d'alimentation* 35
- 2.2 Soigner la qualité du temps de repas, le cadre, l'ambiance, l'environnement 38
- 2.3 Adapter la politique budgétaire à ses ambitions et à ses priorités politiques 39



3

L'ÉCONOMIE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE MUNICIPALE 42

- 3.1 Les coûts de fonctionnement 43
- 3.2 Incidence du coût de l'investissement 43
- 3.3 Structure du prix de revient 44



SOMMAIRE



4 COMMENT RESTRUCTURER VOTRE RESTAURATION SCOLAIRE ? 46

- 4.1 La méthode à adopter 46
 - 4.1.1 Définir un projet et un système de restauration 46
 - 4.1.2 Elaborer le cahier des charges ou le programme correspondant au scénario validé 46
 - 4.1.3 Définir une organisation des ressources humaines, des méthodes, des procédures.
Former les cadres et les équipes. Aider au démarrage 46
- 4.2 Modes opératoires et process 48
 - 4.2.1 La cuisine centrale en liaison froide classique 48
 - 4.2.2 La cuisine centrale en liaison froide avec une cuisson basse température 50
- 4.3 Les coûts d'investissement 52
 - 4.3.1 Production 52
 - 4.3.2 Offices de distribution 54

5 COMMENT GÉRER LA RESTAURATION SCOLAIRE MUNICIPALE ? 54

- 5.1 La gestion municipale de la restauration scolaire 55
- 5.2 Les sociétés de restauration collective et les différents types de partenariat proposés 56
- 5.3 L'indispensable pertinence de votre démarche de consultation d'un prestataire restauration 59
- 5.4 Comment optimiser votre délégation de service ? 62

6 COMMENT GARANTIR LA MEILLEURE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AVEC LES OUTILS LES PLUS SIMPLES ? 64

- 6.1 La réglementation 64
- 6.2 La sécurité alimentaire au quotidien 65

7 COMMENT VEILLER À LA QUALITÉ ? 68

- 7.1 L'évolution générale de l'approche Qualité 68
- 7.2 La veille Qualité 70
- 7.3 La Qualité du repas servi 74
- 7.4 Les audits qualité 77
- 7.5 En guise de conclusion 78