



# Restauration hors foyer

Etude FNSEA-JA

*Conférence de presse, 15 octobre 2014*

## LA RESTAURATION HORS FOYER

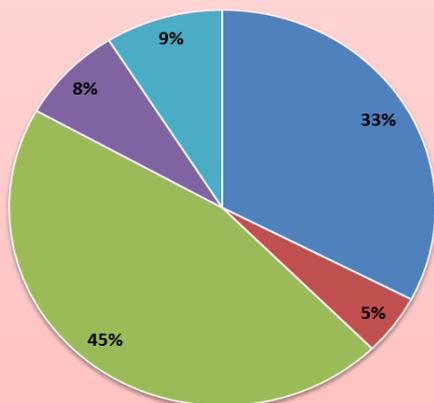
6,2 milliards de repas  
12 repas par mois et par français  
67,8 milliards d'€ de chiffre d'affaire

### RESTAURATION COMMERCIALE

52% des repas  
74% du chiffre d'affaire

#### Répartition des repas dans la restauration commerciale

- Restauration service à table
- Restauration self-service
- Restauration rapide
- Restauration des hôtels et autres hébergements
- Restauration dans les transports, les gares, les aéroports et les routes

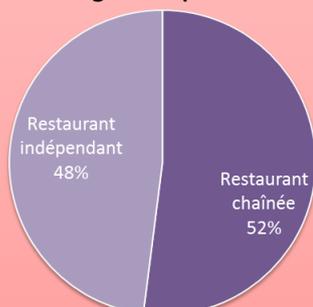


Restauration commerciale : 50 milliards d'€

Dont :

- Chaîne : 16 milliards d'€
- Indépendant : 34 milliards d'€

#### Mode de gestion (en nb de repas)



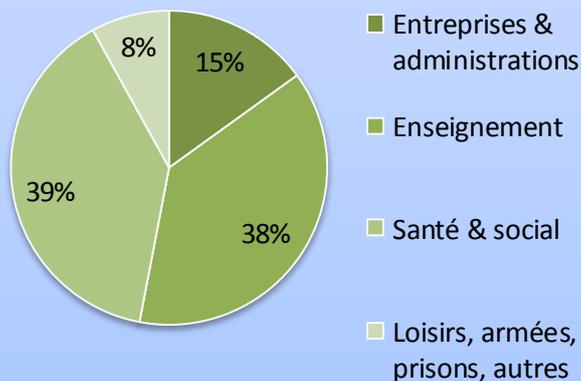
### RESTAURATION COLLECTIVE

48% des repas  
26% du chiffre d'affaire

La restauration collective se distingue par **sa fonction sociale** et répond à 3 principes :

- Elle **prépare et fournit des repas** aux personnes travaillant ou vivant dans une collectivité
- Elle **s'adresse aux membres d'une collectivité donnée** : enfants, salariés, malades, etc.
- Elle **garantit un prix inférieur** à celui pratiqué dans les restaurants similaires ouverts au public.

#### Répartition des repas par secteur de la restauration collective publique et privée





## La restauration collective

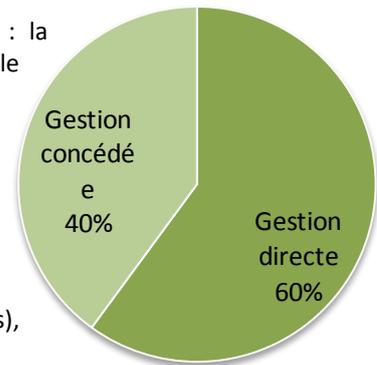
### Présentation générale

La restauration collective se différencie de la restauration commerciale par son **caractère social** : elle prépare et sert des repas à **une communauté** (élèves, salariés, malades, etc.) à des **prix réduit**.

#### → Deux modes de gestion

- **La restauration collective en gestion directe ou en autogestion** : la confection des repas est confiée à une structure interne où le propriétaire exploite et gère directement son établissement
- **La restauration collective concédée** : les sociétés de restauration collective (SRC) exercent leur activité dans le cadre d'une sous-traitance (prestataire extérieur). Ces sociétés fournissent souvent : la main d'œuvre, les produits, un savoir-faire, une image de marque, et une assistance de gestion. 3 sociétés se partagent 80% du marché de la restauration collective concédée : Sodexo (et sa filiale Sogeres), Compass et Elior.

Répartition en nombre de repas



Que ce soit dans des établissements publics ou privés, et quel que soit le mode de gestion, les repas peuvent être cuisinés :  
- sur place. On parle alors de **distribution directe**  
- dans des cuisines centrales.

### La restauration collective publique

La restauration collective peut être publique ou privée, mais seul le 1<sup>er</sup> cas sera soumis aux exigences du marché public (cf. partie réglementaire).

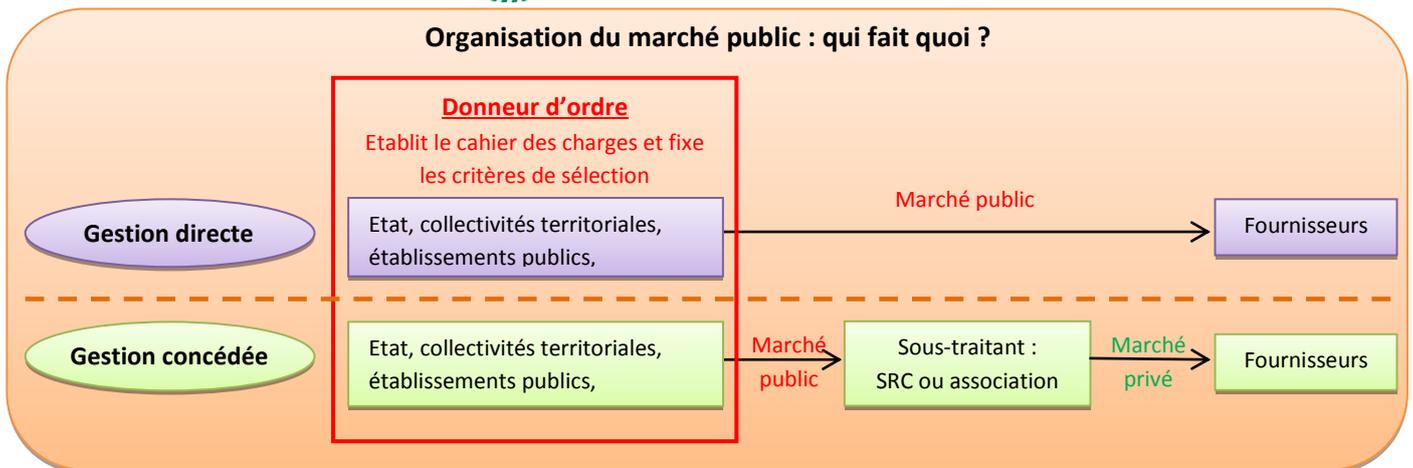
Les pouvoirs adjudicateurs (les acheteurs) qui sont soumis au code des marchés publics sont : **l'Etat et ses établissements publics, les collectivités territoriales et les établissements publics locaux**. Ce sont les donneurs d'ordre, c'est-à-dire **ceux qui vont établir le cahier des charges et fixer les critères de sélection des fournisseurs**.

#### Quelles sont les structures concernées ?

- les établissements scolaires publics
- les crèches
- l'administration
- les hôpitaux publics
- les maisons de retraite
- les structures de loisirs publiques
- les prisons



## Organisation du marché public : qui fait quoi ?



## Le contexte

### Quelques chiffres sur les produits importés en RHF

Malgré un fort potentiel, les importations restent majoritaires dans la RHF. Exemples dans 3 filières de production :

- Chez Sodexo, Compass et Elios (qui représente 80% du chiffre d'affaires de la restauration collective concédée), **75%** de viande bovine servie est importée, majoritairement en provenance de l'UE (source IDELE).
- Dans le secteur de la volaille, l'institut technique considère que **87%** de la viande de volaille utilisée en RHF est importée.
- Selon une enquête du CTIFL, près de **75%** des représentants de la restauration commerciale et des collectivités n'accordent pas d'importance particulière à l'origine géographique des fruits et légumes.

## Aspects réglementaires

### Pour ce qui concerne l'indication de l'origine en restauration hors foyer

Produits soumis à une indication obligatoire de l'origine en GMS et en RHF

Produits	RHF	GMS
Viande bovine non transformée	✓	✓
Fruits et légumes frais		✓
Poissons non transformés		✓
<i>Viandes fraîches ou congelées porcine, caprine, ovine, et volaille (à partir du 1<sup>er</sup> avril 2015)</i>		✓

**Seule l'indication de l'origine de la viande bovine est obligatoire en RHF** ; le décret du 17 décembre 2002 prévoit la mise à disposition de l'origine des viandes bovines aux consommateurs pour les plats contenant des morceaux (steaks, rôtis, bœuf bourguignon...), ainsi que les steaks hachés. En revanche, les plats élaborés à base de viande bovine (raviolis, lasagnes, hachis Parmentier...) et les abats ne sont pas concernés. **L'obligation de l'indication de l'origine n'est pas obligatoire en RHF pour les autres viandes.**



### **Pour ce qui concerne les règles des marchés publics en restauration collective**

Le Code des Marchés Publics (CMP) **interdit le recours à un critère faisant mention d'une origine géographique**, que ce soit l'implantation du candidat ou la provenance des produits. **La restauration collective privée ou commerciale n'y est pas soumise.**

**Lors d'un appel d'offre, le prix n'est pas l'unique critère de sélection.** En effet, l'acheteur public (appelé pouvoir adjudicateur), peut se fonder sur plusieurs critères non discriminatoires et liés à l'objet du marché. Ces critères peuvent concerner la qualité, le caractère technique, esthétique ou fonctionnel, les performances en matière de protection de l'environnement, l'approvisionnement, les performances en matière d'insertion professionnelle des publics en difficulté, etc. Ainsi, **il est possible de combiner plusieurs critères afin de favoriser la provenance française ou locale.**