

# LA RESTAURATION COLLECTIVE



## 1. DEFINITION ET CHAMP D'APPLICATION

La restauration collective fait l'objet d'une réglementation propre. Il convient donc de définir la restauration collective. On parle de restauration collective lorsque la clientèle est qualifiée de captive : la clientèle n'a pas le choix de l'établissement, et une partie d'entre elle est constituée de consommateurs réguliers. Font partie de la restauration collective :

- ☞ Les restaurants liés à une administration ou une entreprise ;
- ☞ Les restaurants à caractère inter administratif ou inter entreprise ;
- ☞ Les restaurants liés à tout établissement d'enseignement : école, collège, lycée, université...
- ☞ Les restaurants à caractère sanitaire et social : des hôpitaux, cliniques, établissements ;
- ☞ Les restaurants de toute structure d'accueil : personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires.
- ☞ Les cuisines centrales approvisionnant ce type de restaurants.

## 2. REGLEMENTATION

La restauration collective est soumise à l'arrêté du **29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Par ailleurs, l'**arrêté du 8 septembre 1994** fixent les conditions dans lesquelles certains établissements peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire lorsqu'ils cèdent des repas à une collectivité.

**Récapitulatif concernant les différents titres et critères pour la restauration collective :**

ACTIVITE	TITRES VISES
Restauration sur place et sans délai	Titre I de l'arrêté du 29/9/97
Restauration sur place mais différée dans le temps	Titre I et II de l'arrêté du 29/9/97
Restauration différée dans l'espace ou dans l'espace <u>et</u> le temps mais ne dépassant pas : <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 30% de l'activité</li> <li>☞ 400 repas/semaine</li> <li>☞ 30 rations/jour</li> <li>☞ 80km pour la livraison</li> </ul>	Titre 1 & Arrêté du 8 septembre 1994
Restauration différée dans l'espace ou dans l'espace <u>et</u> le temps au-delà des critères suscités.	Titre I, II et III de l'arrêté du 29/9/97

## 3. HYGIENE DES RESTAURATIONS COLLECTIVES

Outre les textes réglementaires, il existe :

- ☞ Un manuel d'hygiène spécialement conçu pour la restauration collective dans les collèges par le conseil général des Bouches-du-Rhône.
- ☞ Un guide de conception d'une cuisine collective a été rédigé par la CRAM et la DDSV. Cet ouvrage est disponible à la CRAM des Bouches-du-Rhône.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par la Direction Départementale des Services Vétérinaires des Bouches-du-Rhône. Toute erreur ou omission involontaire ne saurait engager la responsabilité de l'administration. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.