Membres

Alium Restauration collective

Ansamble Val de France
Restauration et services au plus près des territoires

Aridev Restauration et services

ARPÈGE

BIOMEGA RESTAURATION

colibri services

COMPASS GROUP

Corse Centrale de Restauration Restauration Collective.

DUPONT RESTAURATION

elior

Eurest Membre de Compass Group

GUILLAUD Traiteur Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

GUY BARBOTEU Restauration

GV RESTAURATION SERVICES Assistance à la Restauration Autogérée

ID.Restauration AUDIT • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

Isidore restauration

L'ALSACIENNE de RESTAURATION Elior

LA NORMANDE

Le goût de l'authentique Membre de Compass Group

Les cuisines Solanid

LOU JAS Entreprise Adaptée

MEDIREST Membre de Compass Group

mille et un repas gastronomie collective

MULTI RESTAURATION MEDITERRANEE

newrest restauration

Office Central de Restauration Scolaire

PRESTALIM'S Le Service Cordon Bleu de la Restauration Collective

QR QUADRATURE RESTAURATION

RESTAURATION BERGREST

Restauval

RESTORIA

SAGERE S.A.S.

Scolarest Membre de Compass Group

Score Terroirs d'aujourd'hui

SERENA I CATERING

Servichef

sodexo

Sogeres RESTAURATEUR

Sherpas Restauration>Services>Résidences & Santé

SPORE

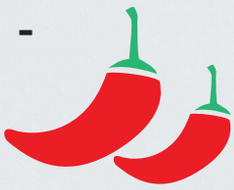
© SNRC, JUILLET 2017 - CONCEPTION RÉALISATION. **PARTIES PRENANTES** - SOURCE: SNRC

SNRC

Syndicat National de la Restauration Collective

La restauration collective concédée en France

LE SECTEUR -



03 La restauration collectiveet restauration commerciale
04 Le poids dans l'économie, l'emploi
05 La contribution au développement des territoires
06 Une mission sociale et de santé publique
07 Le modèle économique

LES MÉTIERS -

11 3 filières, 30 métiers
12 La formation
13 Des parcours de carrière évolutifs
14 Un dialogue social actif
15 L'alternance dans la restauration collective
16 Un engagement social responsable

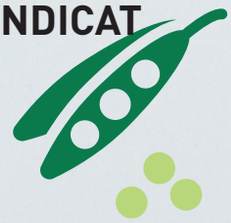
LES ENJEUX -

19 Hygiène et sécurité
20 Lutte contre le gaspillage alimentaire
21 Éducation nutritionnelle, pédagogie alimentaire
22 Filières, approvisionnement local
24 Labels de qualité

LES RÉUSSITES -

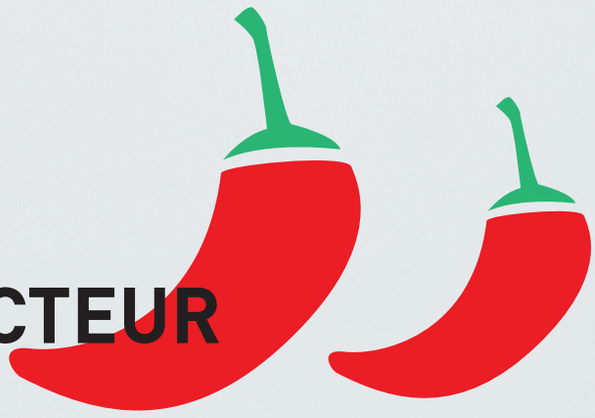
27 Innovation continue
28 Bonnes pratiques sociales et environnementales
29 Renouvellement de l'offre face aux attentes consommateurs

LE SYNDICAT -



31 Historique
32 Organisation du syndicat

LE SECTEUR



03 La restauration collective et la restauration commerciale
04 Le poids dans l'économie, l'emploi
05 La contribution au développement des territoires
06 Une mission sociale et de santé publique
07 Le modèle économique

La restauration collective et la restauration commerciale

La moitié en restauration commerciale

EN FRANCE
1 REPAS SUR 5
est pris hors domicile soit, par an, 9,5 milliards de repas dont 6,2 en restauration.

La moitié en restauration collective :
* **60 %** en gestion directe
* **40 %** en gestion concédée

La restauration collective est une restauration reconnue, qui a une mission sociale et une mission de santé publique. Elle permet à chaque convive, qu'il soit sur son lieu de travail ou dans son lieu de vie, de se nourrir de façon équilibrée en toute sécurité.

Ce modèle de restauration implique plus de contraintes qu'un restaurant commercial : le client prescripteur ou signataire est différent du client consommateur (employé, usager, administré). L'entreprise de restauration collective doit donc prendre en compte une double exigence dans son activité :

- répondre aux attentes des clients : 81 376 collectivités en charge d'assurer l'alimentation quotidienne de leurs membres,
- satisfaire les convives qui consomment les repas au quotidien.

Chiffres clés de la restauration collective concédée

***50%** des repas pris hors du domicile Valeur moyenne du repas de 4,83 euros HT.

* **3,1** milliards de repas servis par an (8 millions de repas par jour).

La restauration collective concédée, ce sont 21 500 restaurants dans les écoles, les entreprises, les hôpitaux.

35 %	À l'école et dans les établissements d'enseignement
23 %	En entreprise et dans les administrations publiques
25 %	En maison de retraite et dans les établissements sociaux
12 %	À l'hôpital et dans les établissements de santé
5 %	Dans les établissements de la formation professionnelle continue, l'armée, les établissements pénitentiaires, les colonies de vacances, les congrégations religieuses...

* Source : plaquette faits et chiffres 2017

Le poids dans l'économie, l'emploi

Les services de restauration collective sont des services à forte intensité de main d'œuvre.

Le nombre de salariés du secteur est estimé à environ 300 000, sachant qu'il n'existe pas de données publiées consolidant les chiffres de l'emploi du secteur en raison de sa nature d'activité sociale, dispersée au sein de très nombreuses collectivités relevant de tous les secteurs de l'économie.

Les données disponibles en matière d´emploi concernent essentiellement la restauration collective concédée qui recense 90 000 salariés relevant de 30 métiers.

5,586
milliards de CA HT réalisés par de grandes sociétés et de nombreuses PME

1
PARTENAIRE
dans de grands enjeux de politique de sécurité et de santé publique :
sûreté alimentaire, charte d'engagements nutritionnels, CNA, PNNS, Observatoire des signes de qualité, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.

1,9
milliard d'euros HT d'achats alimentaires par an

400
millions d'euros HT d'achats de viande par an dont 62% d'origine française pour le SNRC

+ 50 000 FOURNISSEURS :
70% des approvisionnements des entreprises du SNRC proviennent de France

La contribution au développement des territoires

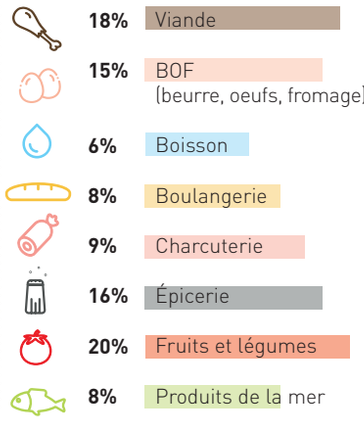
La restauration collective n'a pas de logistique internalisée contrairement à la restauration commerciale, mais des milliers de sites à approvisionner.
Cette logistique implique donc des contraintes de stockage et de nombre de services sur l'ensemble du territoire.
Aux côtés de leurs clients, les entreprises de la restauration collective participent donc dans le cadre de leurs activités au développement de relations durables, notamment avec les différents fournisseurs, éleveurs, abatteurs, agriculteurs.

50 000
FOURNISSEURS
sur tout le territoire

PLUS DE 60%
de nos approvisionnements proviennent de France

UNE CONTRIBUTION MAJEURE À L'ÉCONOMIE LOCALE

3
MILLIARDS D'EUROS d'achats chaque année



La profession est en lien avec le monde agricole :

- Pour répondre aux demandes supplémentaires : bio et produits sous signes de qualité, allergènes, lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Pour informer les consommateurs (un réseau de communication auprès des convives) et les clients.
- Pour soutenir les grands projets de promotion : observatoire des signes de qualité, Salon de l'agriculture, soutien à Interbev, Inaporc.

À noter depuis quelques temps :

- Une hausse des demandes locales, cette tendance s'amplifie avec une prise de conscience de la valorisation de la Région ou du Produit terroir.
- Des changements d'habitudes alimentaires des consommateurs liés à la baisse de leur pouvoir d'achat, mais aussi des demandes supplémentaires : le bio, la sécurité alimentaire, la lutte contre le gaspillage, l'approvisionnement de proximité...
- Une plus grande volatilité, des transferts de charges, les pertes d'emplois chez les clients, un complexification de la réglementation fiscale, sociale, une demande encore plus forte de santé publique (allergènes, équilibre nutritionnel..).
- Des évolutions chez les clients : pour certaines collectivités, des arbitrages sont mis en place pour baisser les coûts.

Une mission sociale et de santé publique

La restauration collective est née en France de la nécessité d'apporter une réponse sociale aux besoins de restauration quotidien, régulier, équilibré, des salariés sur leur lieu de travail.
Elle possède une mission sociale et une mission de santé publique et permet à chaque convive, qu'il soit sur son lieu de travail ou dans son lieu de vie, de se nourrir de façon équilibrée en toute sécurité.

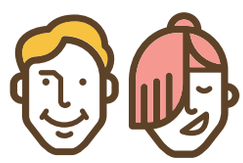
Cette dimension sociale et de santé publique a pris ces dernières années une place toute particulière pour beaucoup de Français.

Aujourd'hui, il n'est pas rare que le repas consommé par le convive soit le seul repas complet équilibré journalier de ce dernier.

Le repas est toujours fourni à un prix réduit, sensiblement inférieur aux prix du secteur commercial. Ce prix de repas est généralement subventionné (secteurs du travail, de l'enseignement), voire totalement pris en charge par la collectivité (notamment dans les secteurs de la Santé, du Social et du Médico-social).

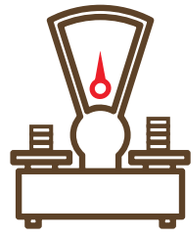
La garantie et la maîtrise d'un prix social
Le prix du repas est modéré, sensiblement inférieur à celui pratiqué par les restaurants commerciaux, pour des prestations similaires.

La restauration collective a une responsabilité, pour une part règlementaire et pour une part déterminée dans un cahier des charges, au cœur duquel figure toujours le repas complet traditionnel – à savoir entrée, plat, dessert – à un prix modéré. Le prix moyen d'un repas payé par les convives en restauration collective concédée est de 4,80 euros HT en moyenne et en entreprise.



Pour les salariés et agents publics, le bénéfice de repas sur le lieu de travail à un prix social est un élément important de la relation de travail et fait partie des acquis sociaux, considérés comme tels par les organisations syndicales.

Le modèle économique



Un modèle économique spécifique

La restauration collective concédée a été conçue avec un système fiscal adapté défini par l'article 85 bis de l'annexe 3 du Code général des impôts de par sa mission sociale et de santé publique.

Mais en 2012, le régime de TVA a été complètement démantelé par assimilation à la restauration commerciale, ce qui pose de nombreux problèmes tant pour les clients (notamment ceux qui ne sont pas assujettis à la TVA) que pour les convives qui ont vu le prix de leur repas augmenter.

- Les cantines d'entreprises sont passées à 10%.
- Les cantines scolaires sont restées à 5,5%.
- Les repas des patients sont passés à 10%.
- Les repas des personnes âgées et celles en situation de handicap sont restés à 5,5%.

Le modèle économique repose sur la manœuvre de deux piliers majeurs :

- **Les frais de personnel :** ils représentent près de 50% de la structure de coûts des sociétés de restauration collective. La branche d'activité est donc dépendante de l'évolution du coût du travail en France.

- **La maîtrise des coûts d'achats alimentaires :** L'encadrement rigide des prix de vente des repas conjugué à la volatilité des prix des denrées alimentaires (qui n'a cessé de s'accentuer depuis 2006), rendent le contexte difficile à appréhender. Les matières premières représentent 45% de la structure de coût de la restauration collective (c'est moins de 30% dans la restauration commerciale).

Le modèle économique

Depuis plusieurs années, le marché de la restauration collective connaît de profondes mutations :

- Modifications des attentes des collectivités et des convives d'une part (y compris les transferts de charges entre les acteurs, pression sur les prix et sur les subventions des prix de repas des convives).

- Évolutions liées aux modifications du cadre juridique, fiscal ou réglementaire d'autre part (hausse du coût du travail et de la pression fiscale, modifications sur le régime de TVA, réglementations nouvelles notamment en matière d'environnement, de nutrition).

Ces mutations bouleversent le marché de la restauration collective et remettent en cause son fonctionnement. Certaines apparaissent même de nature à modifier l'équilibre concurrentiel entre les différents acteurs du marché.

La gestion concédée de la restauration collective : un gage de professionnalisme et de qualité

La restauration collective dans les collectivités publiques est concédée à des opérateurs extérieurs dans le cadre de marchés publics de concession ou de délégation de service public. La personne publique délégante confie alors la gestion du service public de restauration à un délégataire qui tirera sa rémunération des résultats de l'exploitation de ce service.

Le délégataire peut avoir à disposition des installations (affermage) ou se charger de la réalisation, tout ou en partie, du service (concession). C'est le modèle de la restauration collective concédée qui représente un modèle économique à part entière dans lequel la société de restauration collective apporté un savoir faire et une capacité de mutualisation et d'expériences croisées.

Cahiers des charges et marchés publics :

La société de restauration collective répond à des cahiers des charges dans lesquels les clients fixent leurs exigences qualitatives et quantitatives : niveaux d'approvisionnements et de services. Le client écrit le cahier des charges et la société de restauration collective fournit la prestation demandée.
Cela implique pour les entreprises de restauration collective de respecter :

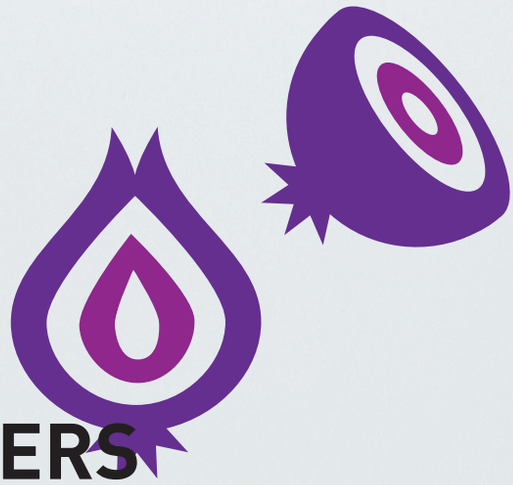
- **La durée des contrats :** de plus en plus courtes alors que des accords entre éleveurs / abatteurs et restauration collective nécessitent du temps et de la constance.

- **Le respect des menus :** nous devons garantir un menu validé, nous devons respecter le contrat, avec une garantie de régularité dans la qualité et la sécurité alimentaire.

- **Volume :** la restauration collective demande une stabilité dans les volumes livrés, sans rupture de produits : d'où une organisation logistique très importante.

- **Planning :** contrainte de régularité dans le planning des livraisons.

- **Prix :** la restauration doit s'adapter en permanence à la hausse des exigences de la part des collectivités conjuguée d'une diminution des coûts. Cela afin de garantir un certain prix final.



LES MÉTIERS

11 3 filières, 30 métiers
12 La formation
13 Des parcours de carrière évolutifs
14 Un dialogue social actif
15 L'alternance dans la restauration collective
16 Un engagement social responsable

3 filières, 30 métiers

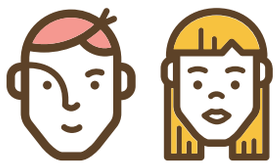
L'objectif : rompre la monotonie chez les personnes qui bénéficient quotidiennement de ce service. Chaque jour, l'équipe doit réussir à satisfaire les goûts des différents convives, tout en aiguisant leur curiosité. Mais contrairement à un chef traditionnel qui propose en général une carte fixe avec une quinzaine de plats tout au plus, un chef en restauration collective va produire jusqu'à cent recettes différentes par semaine !

Comme dans un restaurant traditionnel, le chef de cuisine est secondé dans sa mission par toute une équipe :

- Magasiniers.
- Commis de cuisine.
- Cuisiniers.
- Pâtissiers.
- Chefs de partie...

Par delà la cuisine, plusieurs pôles d'activité collaborent :

- La partie administrative.
- Les approvisionnements.
- La répartition logistique (préparateurs de commande, chauffeurs livreurs...).
- Les experts : diététiciens, nutritionnistes, vétérinaires, ingénieurs agronomes, spécialistes de l'hygiène alimentaire...



80 000
COLLABORATEURS

pour les seuls adhérents du SNRC

- 94% en CDI
- 73% à plein temps

FILIÈRES

MÉTIERS

avec de vraies possibilités de carrières

- 1 salarié sur 2 bénéficie chaque année d'une formation : 500 000 heures de formation par an
- 1 000 apprentis chaque année avec pour objectif de doubler le nombre de contrats d'alternance en 3 ans
- 50% des effectifs sont des femmes et 30% des cadres

La formation

La formation initiale

Dans un parcours professionnel, il ne suffit pas d'acquérir des technicités pour progresser. Dans la restauration collective comme dans tout groupe humain, le travail doit représenter aussi un enjeu de fierté, de valorisation et de reconnaissance personnelle.

C'est tout l'objet des **« certificats de qualification professionnelle »** (CQP), régulièrement utilisés par les entreprises de restauration collective. Ce certificat concrétise un parcours qualifiant, construit sur mesure par les entreprises pour leurs salariés. Il permet d'attester officiellement des savoir-faire propres à un métier, et répond à la fois aux attentes de l'entreprise et des salariés.

Les entreprises de restauration collective disposent d'outils pour construire des parcours de formation adaptés à leur propre secteur d'activité. Elles parviennent à motiver et fédérer leurs équipes grâce à ces parcours. De leur côté, les salariés voient leurs compétences reconnues par l'entreprise et par toute la profession. Ils peuvent aussi prétendre à un autre niveau de poste au sein de l'entreprise.

Le certificat de qualification professionnelle peut être obtenu par la formation ou ce qu'on appelle la « validation des acquis de l'expérience » (VAE), c'est-à-dire sur la base d'une expérience professionnelle.

La formation continue

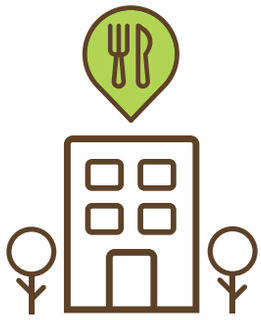
La formation des salariés est une priorité constante pour les entreprises de restauration collective. Progresser par la formation représente non seulement un facteur d'implication et de réussite évident pour le salarié, mais aussi un réel bénéfice pour la compétitivité des entreprises du secteur.

Au-delà des compétences nécessaires en cuisine, la restauration collective se doit d'être en permanence à la pointe des mutations technologiques et réglementaires, comme dans les domaines de l'hygiène, du service, de la sécurité, de la sûreté alimentaire, de l'équilibre nutritionnel. La formation permet aussi d'aller plus loin dans l'approche « qualité » autour du repas.
Par exemple, des nouveaux enseignements sont plus particulièrement axés sur la pause méridienne en milieu scolaire : la psychologie des enfants, l'apprentissage du goût, la dimension « plaisir » du déjeuner…

Au sein des entreprises adhérentes du SNRC, 40 à 50 % des salariés bénéficient de stages de formation chaque année, soit l'équivalent de 500 000 heures de formation.

Des parcours de carrière évolutifs

3 FILIÈRES, 30 MÉTIERS ET AUTANT DE POSSIBILITÉS POUR VOTRE CARRIÈRE !



Les entreprises de restauration collective enregistrent chaque année plus de **5 000 promotions internes.** Accéder à un poste à responsabilités est un objectif réalisable et même encouragé par les sociétés de la restauration collective !
Grâce à la formation interne, il est possible de gravir les échelons, même sans formation initiale spécifique.

Une personne recrutée comme employée en laverie peut tout à fait prétendre à viser ensuite un poste plus administratif ; un cuisinier peut devenir directeur de restaurant s'il en a la volonté et s'il prouve sur le terrain ses capacités et son implication. L'entreprise et le salarié ont tout à y gagner : le bien-être, l'épanouissement personnel, l'attraction et la fidélisation des talents.

La restauration collective, en plus de favoriser la promotion interne, permet également à ses salariés de découvrir plusieurs univers au cours de leurs carrières. Cette mobilité géographique, mais également au sein des différents secteurs d'intervention (santé, éducation, entreprise) est spécifique au modèle économique des entreprises de restauration collective.

C'est tout l'objet de l'avenant à la convention collective signé fin 2011, qui a notamment vocation à renforcer l'ascenseur social par la mise en place de parcours professionnels.

Pour encourager les « passerelles » professionnelles, l'un des adhérents a mis en place le dispositif « Vis ma Vie » : le collaborateur souhaitant changer de poste découvre la réalité du terrain, en passant quelques jours aux côtés d'un titulaire expérimenté.

Un dialogue social actif

Une convention collective spécifique

En 1983, le SNRC signait la première convention collective du secteur. Depuis, plus de soixante avenants et accords de branche sont venus enrichir et moderniser cette convention. Ils couvrent un vaste éventail de sujets : les métiers, la rémunération, la formation, l'égalité professionnelle, le travail de nuit, la santé et la sécurité au travail, la prévoyance... En 2011, un nouvel avenant a été signé sur les classifications et les salaires. Prenant en compte les grandes évolutions technologiques et économiques, la restauration collective a souhaité faire évoluer le système existant afin de construire l'avenir de la profession à l'horizon des dix prochaines années.

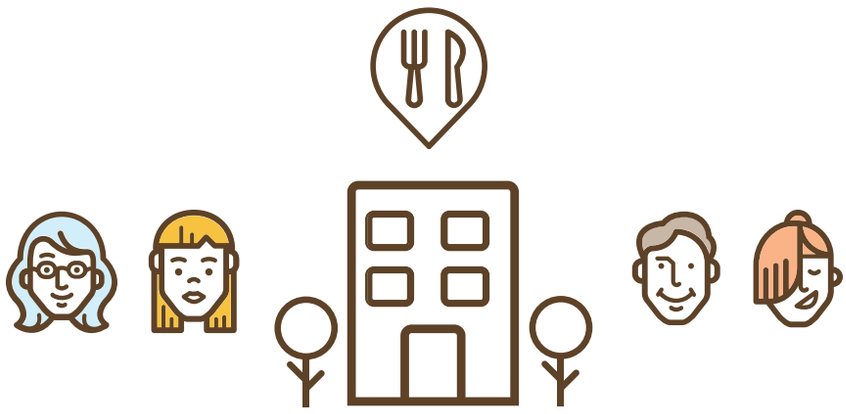
Ce texte conventionnel apporte une vision claire et réaliste des métiers, des compétences et des passerelles possibles entre les emplois. Du commis de cuisine au directeur de restaurant, il définit trente métiers repères, accompagnés de critères précis pour qualifier le statut, le niveau et les compétences des salariés.

Grâce à cette avancée, au moins 10% des salariés bénéficient d'un niveau supérieur à celui dans lequel ils étaient positionnés auparavant. S'ajoute à cette nouvelle liste de métiers une grille revalorisée des salaires.

Plusieurs priorités ont été définies dans ce cadre

- favoriser le recrutement, en particulier dans les métiers de la cuisine, et rendre plus attractif ce secteur notamment auprès des jeunes,
- rénover l'image du service de la restauration collective, donner de la visibilité et valoriser la profession,
- maintenir et développer l'emploi par la création de nouvelles filières,
- permettre l'ascenseur social par une gestion dynamique des parcours, notamment pour la population féminine,
- adapter les classifications à l'évolution des métiers de la restauration collective,
- développer la motivation des salariés et les fidéliser,
- enfin, assurer l'égalité des chances par la formation et la promotion.

L'alternance dans la restauration collective



Les sociétés de restauration collective accueillent environ 1 000 apprentis chaque année

Préparer et encourager les équipes de demain est une priorité pour les sociétés adhérentes du SNRC. La formation en alternance (contrats d'apprentissage notamment) est en augmentation constante au sein des sociétés de restauration collective.

L'expérience professionnelle est un capital très formateur, surtout dans les métiers de la restauration collective, qui nécessitent une grande variété de techniques et de compétences. « Apprendre sur le terrain » fait donc naturellement partie de la politique de développement partagée par tous les adhérents. Accompagné par un professionnel de l'entreprise (qui devient son tuteur durant un à trois ans), le jeune va ainsi appréhender très concrètement les tâches, les méthodes et les objectifs de travail.

Dans la mesure où les menus changent tous les jours, l'alternant a l'occasion de se former à une palette très large de compétences et de savoir-faire. Autre avantage pour les jeunes, la diversité des convives leur apprendra leur très nombreuses techniques pour s'adapter aux goûts et aux besoins de chacun : enfants, adultes, patients...

Un engagement social responsable

Partout en France, l'actualité montre quasi quotidiennement la difficulté pour les entreprises (des PME aux grands groupes), de maintenir leur présence dans les régions et donc de maintenir l'emploi. Les entreprises de restauration collective mènent une politique d'emploi dynamique.

La restauration collective a la particularité d'offrir des opportunités d'emploi à des personnes peu qualifiées, tout comme elle assure des débouchés à des experts fortement diplômés. L'objectif est de susciter l'engagement, l'implication et la progression de tous les salariés, quel que soit le statut ou le niveau de chacun.

La restauration collective s'est également saisie du sujet de la diversité. Elle s'implique pour l'insertion et l'emploi des personnes handicapées en favorisant l'accueil, l'accompagnement et l'intégration, le maintien dans l'emploi, l'accès à la formation, l'évolution et la promotion de ses salariés.

La branche reconnaît dans la mixité professionnelle hommes-femmes une source d'enrichissement collectif, d'équilibre social et d'efficacité économique.

La restauration collective compte 56,5 % de femmes. Celles-ci représentent 30 % des cadres.

LES ENJEUX

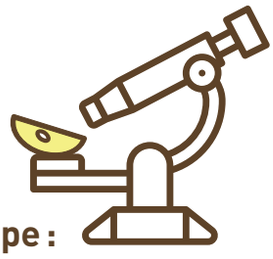
19 Hygiène et sécurité
20 Lutte contre le gaspillage alimentaire
21 Éducation nutritionnelle, pédagogie alimentaire
22 Filières, approvisionnement local
23 Labels de qualité

Hygiène et sécurité sanitaire des aliments

Conscientes de leur responsabilité en matière de santé publique, les entreprises adhérentes du SNRC s'imposent des pratiques plus contraignantes que les textes réglementaires. Attentives à ces problématiques, la plupart des sociétés de restauration collective adhérentes ont d'ores et déjà conçu leurs propres guides des bonnes pratiques d'hygiène.

Pour être à la pointe des évolutions réglementaires française et européenne, le SNRC a créé une commission **« sûreté alimentaire »** qui a pour mission de suivre les évolutions réglementaires, représenter les membres dans les structures officielles de concertation sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments afin d'être force de proposition, relayer les alertes sanitaires des pouvoirs publics auprès des adhérents, faire des recommandations aux adhérents, élaborer des chartes de bonnes pratiques.

Sur le terrain, les entreprises de restauration collective mènent des actions plus poussées. De l'approvisionnement des produits bruts au service des repas, les sociétés adhérentes du SNRC ont mis en place une traçabilité fiable pour leurs interventions et des mesures de contrôle et d'autocontrôle strictes, avec l'aide de laboratoires indépendants. Les fournisseurs sont régulièrement contrôlés, soit par des responsables qualité de la restauration collective, soit par des laboratoires reconnus. Pour la viande par exemple, certaines sociétés adhérentes effectuent elles-mêmes des tests ADN impromptus par sondage.



Un principe : l'amélioration continue

Avec l'aide d'un laboratoire renommé, les adhérents du SNRC ont rassemblé dans une même base de données plus de 400 000 analyses en provenance de tous leurs restaurants. Chaque année, 100 000 nouvelles analyses vont nourrir cette base d'informations, riche d'enseignements sur la qualité hygiénique des produits servis à chacune des étapes du service.

Dans le cadre de leur politique d'amélioration continue en matière de qualité et de sécurité, plusieurs adhérents du SNRC ont également obtenu des certifications ISO 9001(management de la qualité), ISO 14001 (management environnemental) et ISO 22000 (management de la sécurité des aliments). Ces certifications concernent l'ensemble des activités de la restauration.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Les membres du SNRC mènent depuis plusieurs années des actions sur le terrain pour réduire le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants. Le 14 juin 2014, les sociétés adhérentes ont également signé le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire lancé à l'initiative de M. Guillaume Garot, Ministre délégué à l'Agroalimentaire.

Les sociétés de restauration collective se sont engagées à :

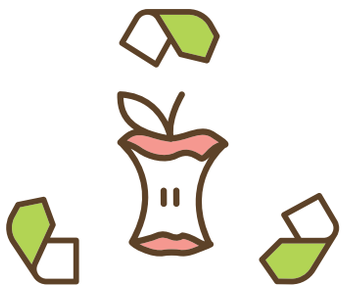
- mener des actions de sensibilisation auprès des clients, des convives, des collaborateurs et des fournisseurs,
- favoriser la diffusion de bonnes pratiques et ainsi permettre la prévention et l'amélioration des pratiques professionnelles.

En scolaire par exemple : mise en place de tables de troc, et actions sur les quantités servies : l'enfant s'exprime sur petite moyenne grande portion.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans la trajectoire et s'appuie sur les dispositions de la Loi d'engagement national pour l'environnement du 12 juillet 2010 (« Grenelle II ») obligeant :

- les collectivités locales à fixer dans leurs Plans de gestion des déchets non dangereux des objectifs de tri à la source, de collecte sélective et de valorisation des bio-déchets,
- les grands producteurs de bio-déchets à mettre en place un tri à la source, une valorisation biologique via un prestataire spécialisé, ou à défaut une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol,
- l'Etat à prendre les mesures nécessaires afin de développer les débouchés de la valorisation organique de ces déchets et de promouvoir la sécurité sanitaire et environnementale des composts.

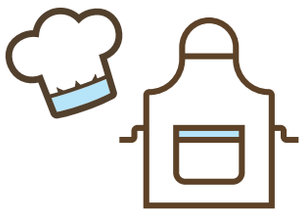
Les textes d'application (décrets du 11 juillet et du 12 juillet 2011) ont, respectivement, défini la notion de bio-déchets et fixé les seuils et l'échéancier pour la mise en application de l'obligation de valorisation des bio-déchets.



Le SNRC et les bio-déchets

Dès 2011, le SNRC avait d'ailleurs réalisé dans le cadre du Groupement National de la Restauration, la première étude fiable sur la production de bio-déchets dans le secteur. Menée en partenariat avec l'ADEME et le Ministère de l'écologie et du développement durable, cette étude a apporté des données détaillées permettant de faciliter le tri et de permettre la valorisation.

Éducation nutritionnelle, pédagogie alimentaire



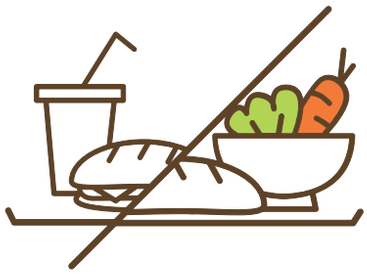
La préparation quotidienne de repas confère à la restauration collective un rôle prépondérant dans l'éducation nutritionnelle et la découverte gustative. Conscient de sa responsabilité, le SNRC participe aux instances nationales de réflexion sur la nutrition (conseil national de l'alimentation, comité de pilotage du PNNS, volet nutrition du GEMRCN...).

Son objectif :

- faire progresser l'ensemble du circuit de la restauration collective,
- tendre vers toujours plus de qualité, partout en France.

La charte d'engagements nutritionnels :

En 2010, le SNRC a franchi une nouvelle étape en élaborant sa première charte d'engagements nutritionnels.
Ce texte est une avancée considérable pour la profession. Il fixe des conventions communes pour améliorer toujours plus l'offre et les habitudes alimentaires des consommateurs.



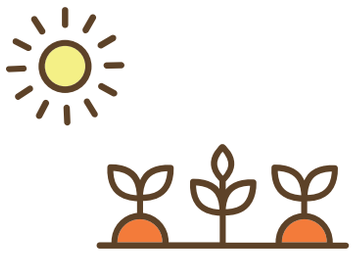
Tout comprendre pour bien manger

Dans le prolongement de cette charte, une vaste opération de sensibilisation nationale, « Tout comprendre pour bien manger », a été lancée en 2012. Dans les 12 000 cantines et restaurants collectifs des sociétés adhérentes, des bonnes pratiques alimentaires ont été mises en place, du produit jusqu'à l'assiette.
Pour faire progresser les mentalités sur le sujet, l'information et la pédagogie sont très utiles, et ce, dès le plus jeune âge. Entre 3 et 11 ans, on sait que tout se joue : les repères et les habitudes alimentaires se fixent. La cantine d'aujourd'hui met un point d'honneur à éveiller les papilles des enfants.

Cette démarche est amenée par les professionnels qui ont réussi à sensibiliser de manière efficace les parties prenantes sur le terrain. Tout au long de l'année, des événements et des actions éducatives sont mis en place dans les restaurants. Les entreprises de restauration collective mettent à disposition de leurs convives des outils d'information clairs sur les caractéristiques nutritionnelles des repas. Ces efforts ont été réalisés par les entreprises de restauration collective pour adapter leur organisation aux impératifs de santé publique, trouver des astuces pour changer les comportements et encourager le public à mieux manger.

Filières, approvisionnement local

Une filière représente l'ensemble des activités qui, de l'amont à l'aval, alimentent le marché final en bout de chaîne. Concrètement, en restauration collective, la notion de filière part de la production d'origine agricole (une exploitation maraîchère, laitière, bovine...) pour arriver jusqu'au consommateur.



Accompagner une nouvelle demande et porter le développement des acteurs locaux

Tant pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs qu'en suivant un mouvement global lancé par le Grenelle en 2007, la restauration collective développe de plus en plus ses approvisionnements locaux. Acheter local, c'est réduire considérablement le temps d'acheminement du produit et donc réduire l'empreinte écologique. En achetant local, les entreprises de restauration collective mettent aussi en valeur les liens qui les unissent au terroir, aux territoires, aux agriculteurs. Il serait dommage de se passer de ce qui constitue l'une des grandes richesses du patrimoine français ! Cette proximité est aussi intéressante du point de vue du goût et de la pédagogie. Par exemple, des fruits récoltés dans un petit périmètre peuvent être cueillis à maturité. Ils seront donc plus savoureux à déguster. Cette démarche incite les convives à redécouvrir le cycle des saisons.

Impulser et accompagner la structuration des filières d'approvisionnement

La restauration collective représente une réelle opportunité pour le secteur agricole dans un contexte où l'agriculture française cherche à redéfinir ses fondements pour faire face à la mondialisation des marchés. Par ces approvisionnements locaux, il s'agit de garantir des débouchés économiques à une échelle régionale, de favoriser le rayonnement de l'agriculture de terroir, tout en valorisant ces produits auprès d'un large public. C'est donc un partenariat gagnant-gagnant pour l'ensemble des acteurs, du producteur au consommateur. Cette nouvelle dynamique permet de sensibiliser les convives au terroir. Les entreprises de restauration collective ont lancé des actions expérimentales dans certaines régions pour aider les producteurs à s'organiser dans ces nouveaux partenariats. Ces démarches locales s'accompagnent d'actions de sensibilisation dans les restaurants, pour rapprocher les convives des agriculteurs.

60 % DES APPROVISIONNEMENTS

des entreprises adhérentes du SNRC proviennent de France.
La quasi totalité du reste des approvisionnements provient des pays de l'UE.

Beurre, Oeufs, Fromage, Produits laitiers
95 % France

Porc
83 % France

Boeuf
45 % France

Agneau
9 % France

Veau
13 % France

Volaille
84 % France

Fruits et légumes
48 % France

Labels de qualité

Le SNRC développe depuis plusieurs années des actions pour favoriser et impulser le développement du bio français dans les assiettes. Un travail de longue haleine qui implique tous les métiers, de l'approvisionnement en passant par l'hygiène ou encore la nutrition.

La promotion d'une nourriture saine, bénéfique pour la santé humaine et l'équilibre de la planète est une préoccupation partagée avec l'ensemble des acteurs de la restauration collective. Le SNRC édite ainsi depuis 2009 la brochure «du bio à la cantine» (disponible sur le site du SNRC) en partenariat avec la FNAB et Corabio. Ce document est un appui pour entrer dans la démarche. Le but : anticiper les interrogations, les doutes et peut-être aussi les objections, pour mieux y répondre. Le SNRC soutient également depuis trois ans l'opération Corabio qui permet à 20 000 salariés en Auvergne-Rhône-Alpes d'accéder à des produits bio dans leur restaurant d'entreprise.

Labels de qualité

Les sociétés de restauration collective sont engagées de longue date pour le développement des produits labellisés. Grandes clientes de bio, d'AOC, de label rouge ou encore d'IGP, elles sont devenues partenaires en 2014 de la semaine des signes de l'origine et de la qualité organisée par le Ministère de l'Agriculture et l'INAO. Ce partenariat a été l'occasion pour le SNRC de réaliser une enquête parmi les adhérents.

En 2014, 59 % des établissements de restauration collective ont déclaré servir des produits bio à leurs convives.

Le secteur scolaire est en tête avec plus des 2/3 de ses établissements qui déclarent proposer des produits bio. Le secteur du travail et celui de la santé et du social ont pour leur part respectivement 62 % et 26 % de leurs établissements qui proposent des produits bio.

S'engager dans une démarche d'intégration du bio français dans un restaurant collectif repose sur une relation partenariale entre les différents acteurs, au-delà même de la relation client-fournisseur.
Du temps est nécessaire pour travailler ensemble et trouver des solutions durables entre partenaires.

Impliquer le maximum de personnes dans la démarche est essentiel (cuisiniers, responsable des achats, représentants des convives, personnel de service, équipe éducative...) pour que le projet soit vécu de manière collective. Le bon fonctionnement du tandem gestionnaire-cuisinier est une condition préalable à la réussite du projet. Ils doivent être prêts à s'y investir car, à son démarrage, la démarche demande un investissement significatif.

Introduire peu à peu des aliments bio français dans les menus, en commençant par exemple par le pain, les fruits, ou bien planifier régulièrement des repas bio est donc préférable à passer tout de suite à un repas 100% bio qui serait acheté à l'étranger. Cela permet d'organiser durablement les approvisionnements, de former le personnel de cuisine aux techniques particulières des produits bios et de sensibiliser les convives à bien distinguer les produits biologiques des autres produits.

Et le bio ?

Dans le secteur de l'agriculture biologique, la principale difficulté est de structurer ces filières. Il faut garantir des approvisionnements en quantité suffisante, compte tenu des volumes d'achats nécessaires et réguliers de la restauration collective. C'est ce qui a été réalisé avec l'opération « Tous fans de carottes » menée par l'un des adhérents. 35 tonnes de carottes locales sont servies en Île-de-France chaque année. De son côté, l'agriculteur a pu convertir progressivement ses terres en agriculture biologique. Dans les restaurants, les convives ont été informés du nombre de kilomètres parcourus par ces carottes jusqu'à l'assiette.

SNRC & Corabio « Manger Bio Local en Entreprise »

Le SNRC a renouvelé pour la quatrième année son soutien financier au programme Corabio « Manger Bio Local en Entreprise ». L'objectif : associer les producteurs bio et les restaurants d'entreprise pour développer une offre alimentaire bio locale pour les convives et élargir les débouchés des producteurs bio rhônalpins. Ce sont 15 restaurants, servant chacun plus de 1 000 repas par jour et 6 sociétés de restauration collective dont 4 adhérentes du SNRC qui bénéficient aujourd'hui de ce dispositif.

Après deux ans d'expérimentation, le projet s'intègre dans une dynamique territoriale, qui permet :

- la valorisation des filières agricoles de proximité,
- la création du lien social entre les acheteurs en restauration collective et les agriculteurs,
- l'accès à une alimentation respectueuse de l'environnement et véritable enjeu de santé publique auprès de 20 000 salariés,
- la valorisation et la fidélisation des relations de partenariat entre l'entreprise donneur d'ordre et son prestataire de restauration collective.

LES RÉUSSITES

27 Innovation continue
28 Bonnes pratiques sociales et environnementales
29 Renouvellement de l'offre face aux attentes consommateurs

L'innovation continue

La qualité de vie des consommateurs est directement impactée par les activités du secteur. C'est là le premier enjeu d'innovation pour les entreprises : permettre une amélioration constante de la qualité de vie qui prenne en compte les bouleversements rapides du secteur, les nouveaux enjeux sociétaux ainsi que le respect de l'environnement.

Aussi, de nombreuses entreprises adhérentes du SNRC entreprennent des démarches innovantes visant à l'amélioration continue des services et de leur qualité. Ces démarches couvrent l'ensemble des champs d'actions du secteur et contribuent à améliorer la qualité de service à tous les niveaux : que ce soit directement dans l'assiette, en restaurant, ou par le biais de nouvelles filières responsables et performantes qui construiront le monde de demain.

- Nos adhérents s'investissent auprès de start-up porteuses de projets innovants. Elles entament par exemple des démarches permettant de lever des freins à la consommation en termes nutritionnels, gustatifs ou culturels.

- L'innovation passe également par la création de nouveaux réseaux et filières. Ces modes d'approvisionnements et de distributions innovants permettent aux entreprises de restauration collective de co-construire la restauration du futur en plus d'y introduire de nouveaux labels de qualité.

- Des applications à destination de nos consommateurs permettent aux entreprises adhérentes du SNRC d'améliorer leur efficacité en restaurant ainsi que la fluidité du service. Cette innovation permet ainsi d'améliorer le confort des convives au quotidien.

L'innovation continue est un engagement à tous les niveaux au sein des entreprises adhérentes du SNRC. Aussi les entreprises membres de notre organisation travaillent également à l'innovation en interne. De nombreuses initiatives concrètes sont d'ailleurs portées par nos adhérents :

- Des plateformes en ligne sont à la disposition des salariés pour soumettre leurs idées ou pistes d'amélioration. Les meilleures idées seront transformées par la suite en prototypes.

- Des concours sont organisés au sein des entreprises et permettent de mettre en place de nouveaux projets et réflexions spécifiques aux besoins de chaque public (scolaire, entreprises, milieu hospitalier etc.).

Bonnes pratiques sociales et environnementales

Engagée envers les milliers de salariés qu'elle emploie ainsi que les millions de consommateurs qu'elle nourrit au quotidien, la restauration collective a une responsabilité sociale et environnementale.

Cette responsabilité se manifeste au sein des entreprises adhérentes du SNRC par la mise en place d'un système de fonctionnement responsable : de l'individu, de la communauté et de l'environnement.

Permettre le bien-être de chacun

Les entreprises de restauration collective œuvrent donc à assurer le bien-être de chacun. Que ce soit celui des salariés en organisant des formations aux risques professionnels, grâce à des équipements de protection individuelle (EPI) ou encore directement auprès des consommateurs grâce à ses actions de sensibilisation et l'éducation à la nutrition par exemple.

Le bien-être de la communauté

Les entreprises de restauration collective travaillent chaque jour au sein des collectivités qu'elles nourrissent mais forment également des communautés propres. Pour permettre le bien-être et l'épanouissement de chacun, le SNRC et ses adhérents déploient de nombreuses actions en faveur de l'interaction sociale, des personnes handicapées ou en faveur de la parité.

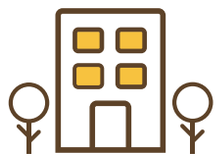
Le respect de l'environnement

La restauration collective est très attachée à la préservation et au respect de l'environnement. Les entreprises adhérentes du SNRC ont mis en place une politique d'achat responsable qui favorise l'impulsion et la mise en place de nouvelles filières. Ces entreprises contribuent ainsi au développement du territoire, entretiennent de solides liens avec les agriculteurs et encouragent le passage à une agriculture biologique française. Au-delà, la responsabilité des adhérents du SNRC passe également par la sensibilisation du public et des personnels à ces problématiques.

Renouvellement des services face aux attentes consommateurs

Les entreprises de restauration collective travaillent en fonction d'une réalité, d'un défi quotidien : satisfaire une palette très large de convives dans des environnements différents.

Sur le terrain, une réflexion de bon sens est menée pour trouver des menus adaptés à chaque âge, chaque situation, chaque région, chaque univers de travail. Avec la collaboration des ressources humaines de l'entreprise ou des responsables des collectivités concernées, il s'agit par exemple de mieux comprendre les comportements alimentaires des convives.
Sont également pris en compte les paramètres régionaux, culturels et religieux propres à chaque collectivité : un ouvrier toulousain ne trouvera pas forcément le même plaisir à un plat qu'un cadre travaillant dans une tour à la Défense.



En entreprise et dans le secteur scolaire

En fonction de l'espace dévolu à la restauration – les entreprises de restauration collective interviennent dans les locaux de leurs clients et n'ont donc pas la maîtrise totale de cet environnement – elles rivalisent d'imagination pour coller aux tendances alimentaires ou aux nouveaux modes de consommation : proposer par exemple des formes moins conventionnelles que la simple salle de restaurant (self, snack, bar, service traiteur…) ou même présenter plusieurs stands thématiques au sein d'un même espace (cuisine traditionnelle, exotique, végétarienne…).

En milieu hospitalier et pour les publics fragiles

Pour les publics plus fragiles, ces entreprises trouvent des solutions adaptées. Les spécificités de chacun sont prises en compte : régimes spéciaux, dénutrition, dépendance, besoin d'autonomie… Les chefs, diététiciens, experts des entreprises de restauration planchent sur des repas sur mesure. Rien n'est laissé au hasard : le goût, la texture, la forme, la couleur, l'aspect pratique…

C'est le cas de l'offre « Facile à manger » proposée par l'un des adhérents du SNRC. Elle permet de modifier simplement les textures des repas du jour, qui seront consommés par les résidents souffrant de problèmes de mastication et de déglutition. Cette offre prévoit également une formation du personnel de l'établissement et des fiches techniques, afin de garantir la qualité et la sécurité des plats.

Sur le même principe, les boissons « Facile à boire » apportent une réponse efficace au problème de déshydratation des personnes polyhandicapées. Fruit d'une année de recherches scientifiques et de tests, le résultat est au rendez-vous : ces boissons, à la texture compotée, tiennent en bouche et préservent le plaisir gustatif.

LE SYNDICAT

31 Historique
32 Organisation du syndicat

Historique

SNRC
Syndicat National de la Restauration Collective

Qu'est ce que le SNRC?

Le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC), créé en 1963, est une organisation patronale regroupant des sociétés de restauration collective. Le SNRC est adhérent du Medef et membre fondateur de la Fédération européenne de la restauration collective concédée (Food Service Europe).

Il regroupe aujourd'hui 40 sociétés de restauration collective petites et grandes qui exercent leur activité dans le cadre d'une gestion concédée sur tout le territoire français.

Le SNRC est régulièrement consulté par les pouvoirs publics. Il participe à de nombreux groupes de travail, notamment sur des sujets de qualité et de nutrition, comme le Programme national nutrition santé (PNNS) ou le Conseil national de l'alimentation (CNA).

D'après les chiffres du Haut Conseil du Dialogue Social, le SNRC représente aujourd'hui 72 entreprises, soit environ 84% des salariés du secteur.

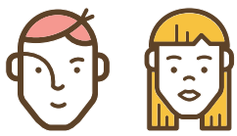
Le SNRC poursuit plusieurs objectifs :

- **Définir** une politique générale de la profession en fixant des règles que tous ses membres s'engagent à appliquer dans les domaines nutritionnel, social...
- **Assurer** la représentation de la profession et la défense de ses intérêts auprès des pouvoirs publics (lors de l'adoption ou de l'application d'un texte de loi par exemple) et des syndicats de salariés.
- **Conseiller** les adhérents dans les domaines juridiques, fiscaux et sociaux, les informer sur l'évolution de la réglementation et appuyer leurs démarches en cas de difficultés.
- **Développer** des relations suivies avec les professionnels du secteur agroalimentaire et de l'alimentation.
- **Faire reconnaître** la restauration collective concédée comme un secteur d'activité à part entière et bénéficier d'un régime fiscal adapté.

Organisation du syndicat

Le SNRC est le syndicat professionnel de la restauration collective concédée, reconnu par le Ministère du Travail comme représentatif de la branche depuis 1983. Il regroupe aussi bien de grandes entreprises que des PME et ses membres sont implantés sur l'ensemble du territoire.

6 commissions thématiques pour confronter les expériences, travailler sur des problématiques intéressant la profession et être force de proposition auprès des pouvoirs publics :



- La commission ressources humaines négocie notamment la convention collective au nom de la branche avec les organisations syndicales.

- La commission nutrition travaille sur la qualité nutritionnelle des repas et participe aux débats nationaux sur ce sujet.

- La commission formation s'intéresse à l'évolution professionnelle des collaborateurs et aux leviers pour favoriser celle-ci.

- La commission communication affaires publiques est chargée de la communication du syndicat.

- La commission juridique et fiscale travaille sur les enjeux liés aux évolutions du cadre légal et réglementaire de la restauration collective (fiscalité, code des marchés publics...).

- La commission sûreté alimentaire est chargée des sujets liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaires, à l'environnement et à l'information des convives.