

# PHILIPPE PONT-NOURAT : « IL NE FAUT PAS SE FOCALISER UNIQUEMENT SUR LE COÛT DE LA MATIÈRE PREMIÈRE »

15 septembre 2023 | Laurence Denes 0

**Président du Syndicat national de la restauration collective (SNRC) depuis 2016, Philippe Pont-Nourat évoque le paradoxe des marchés passés dans le secteur sanitaire et médico-social, avec des prestations plurielles et complexes et des budgets très contraints. Pour dégager des marges de manœuvre et financer la montée en gamme espérée par la loi Egalim, son organisation recommande d'examiner le coût global du service au lieu d'essayer de rogner la facture des denrées.**



© Fabian Charaffi

## ACHAT-LOGISTIQUE.INFO : QUEL EST LE POIDS LE SECTEUR SANITAIRE ET MÉDICO-SOCIAL EN RESTAURATION COLLECTIVE SOUS CONTRAT ET QUELLE EST LA TENDANCE EN MATIÈRE D'EXTERNALISATION ?

Philippe Pont-Nourat : « Les secteurs de la santé et du médico-social pèsent 50 % du marché de la restauration collective dans son ensemble. La sous-traitance atteint 30 %, proportion plutôt stable, mais avec des disparités puisqu'elle est de 18 % dans les hôpitaux publics contre 65 % dans les cliniques privées.

Si l'on regarde les choses de manière prospective, on prévoit des croissances assez différentes, avec un secteur personnes âgées à fort potentiel. Côté sanitaire, nous n'avons toujours pas renoué avec l'activité ante Covid, principalement parce que les établissements n'ont pas retrouvé leur rythme d'activité, en raison de la fermeture de lits ou du raccourcissement des durées d'hospitalisation... Cependant, cela reste un secteur important pour nos adhérents. »



© Fabian Charaffi

## ACHAT-LOGISTIQUE.INFO : LES MARCHÉS PASSÉS PAR LES HÔPITAUX CORRESPONDENT-ILS À CE QUE VOS ADHÉRENTS ATTENDENT ? EXISTE-T-IL DES CHOSES QUI LES FONT BONDIR DE LEURS CHAISES ?

Philippe Pont-Nourat : « Il existe une grande diversité des formes de consultation, c'est-à-dire de périmètres que les hôpitaux sont prêts à confier : approvisionnement de denrées alimentaires avec assistance technique, gestion complète, préparation sur place lorsque l'établissement dispose d'une cuisine, livraison de repas, parfois de l'assemblage sur place... C'est intéressant parce que nous ne sommes pas cantonnés à un seul modèle d'intervention.

Mais les cahiers des charges demeurent toujours trop dans un schéma de copier/coller. La phase de sourcing n'a pas été encore parfaitement appréhendée par les donneurs d'ordres, lesquels se privent ainsi d'innovations que l'on pourrait apporter. Il faudrait aussi laisser la possibilité aux entreprises de pouvoir proposer des variantes et trouver des sources de productivité. »

## ACHAT-LOGISTIQUE.INFO : QUELLES SONT CES INNOVATIONS ?

Philippe Pont-Nourat : « Elles portent sur la liberté de choix des repas, levier de lutte anti-gaspillage, et la manière dont la commande peut être faite par le convive pour la rapprocher du moment de sa consommation. Autre enjeu : celui de végétaliser le plus possible les assiettes, avec de l'innovation dans les recettes et menus. Il y a enfin le volet du service. Dans beaucoup d'endroits, la distribution des repas est assurée par des tiers. La connexion qu'ils ont avec la cuisine est l'un des maillons que l'on doit encore renforcer. »

## ACHAT-LOGISTIQUE.INFO : AGECE, EGALIM... TOUTES CES LÉGISLATIONS IMPLIQUENT DES MODIFICATIONS DE PRATIQUES, VOIRE DE MATÉRIELS QUI NÉCESSITENT DES INVESTISSEMENTS. COMMENT LES OPÉRATEURS TRAVAILLANT SUR CE CHAMP S'ENGAGENT-ILS SUR CES NOUVEAUX OBJECTIFS ?

Philippe Pont-Nourat : « Le premier investissement est plutôt dans les produits et la manière dont on les valorise, ainsi que la formation. Il serait scandaleux d'acheter des produits de grande qualité et de ne pas améliorer leur mise en œuvre. Le deuxième, c'est la fin du plastique, mode dominant de conditionnement à l'hôpital. Passer en porcelaine ou en inox représente un budget supplémentaire mais aussi une évolution des conditions de production (matériels, plonge, ressources humaines) ; ce n'est donc pas qu'une question d'argent.

Certains chiffres circulent dans la presse : 20 % de renchérissement du prix. Cela me semble un peu excessif, car tout dépend du point de départ. Néanmoins, une question se pose : si déjà le premier budget nécessaire, ne serait-ce que pour pouvoir supporter l'inflation, n'a pas pu être alloué et si le deuxième, impératif pour porter la loi Egalim, ne peut être attribué, quel arbitrage sera donc fait pour un 3e investissement autour du conditionnement ?

Nous sommes capables de pouvoir faire, mais dans des installations qui sont très rarement les nôtres. Ce sont nos clients qui donnent l'ambition et le rythme. Nous pouvons les conseiller mais les choix organisationnels leur appartiennent. »

## ACHAT-LOGISTIQUE.INFO : QUELLES PISTES LE SNRC PROPOSE-T-IL DONC POUR DÉPASSER CES OBSTACLES ?

Philippe Pont-Nourat : « Nous préconisons de ne pas se focaliser uniquement sur la matière première mais d'examiner le coût global du service de restauration dans un établissement et de regarder toutes les lignes qui structurent la délivrance du service, des salaires aux frais de gestion en passant par les équipements, leur maintenance et les infrastructures bâtementaires. Afin d'identifier les leviers qui financeront la montée en gamme que nous appelons tous de nos vœux.