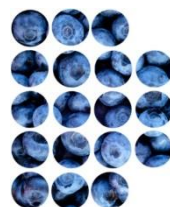




DESIE
1, Rue Antoine Becquerel
21300 CHENÔVE
03 80 52 13 45
desie@groupeidees.fr





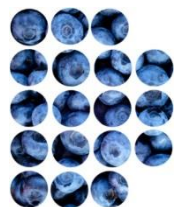
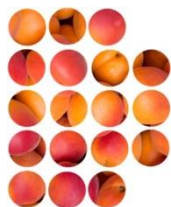
La Restauration

Collective

Réglementation, Contraintes et Risques



DESIE



Introduction

« Il faut manger pour vivre et non vivre pour manger ! »

Manger est un acte quotidien et vital qui nous inscrit dans une relation étroite avec la nature dont nous consommons les produits. Mais manger est aussi un acte culturel et social qui exprime, en creux, des choix de société et de modèle agricole. L'alimentation est donc au cœur de grands enjeux à relever :

- Enjeux environnementaux : respect de la biodiversité, sobriété énergétique pour lutter contre le réchauffement climatique, qualité des eaux...
- Enjeux sociaux, économique et culturels pour l'accès de tous à une alimentation en quantité et qualité suffisantes, dans le respect de la diversité des cultures alimentaires.

Qu'est-ce que la restauration collective ?

On appelle « restauration collective », une branche industrielle qui a pour activité la préparation et le service de repas destinés à un groupe de convives réunis dans un même lieu pour manger : élèves, étudiants, fonctionnaires, malades retraités ou salariés d'une entreprise.

Les aliments

Concernant les aliments de la restauration collective eux-mêmes, cette démarche s'articule autour de 3 règles d'or : **qualité, proximité, saisonnalité.**

Qui sont concernée par la restauration collective :

- ✓ Les entreprises publiques ou privées,
- ✓ Les collectivités territoriales et administration,
- ✓ L'enseignement publics et privé (crèches, maternelles, primaires, collèges, lycées, universités, écoles supérieurs, centres de découverte),
- ✓ Les hôpitaux, cliniques ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux accueillant les enfants, les personnes âgées ou handicapées, services de portage à domicile
- ✓ Tous les autres organismes publics et privé assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les centre de loisirs, les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée, les communautés religieuses.

REFERENCES

ETUDE DE L'OST – OBSERVATOIRE SOCIAL TERRITORIAL DE LA MUTUELLE NATIONALE TERRITORIALE, 10EME ETUDE DU 16 JANVIER 2014 – « LA RESTAURATION COLLECTIVE, DES CONTRAINTES SANITAIRES AU PLAISIR DE LA TABLE ».

FICHE PRATIQUE : L'HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE – PREVENTION DES RISQUES – CENTRE DE GESTION DE L'OISE DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE.

SITE ID'EES 21 – SOCIETE DESIE

GUIDE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE A L'ATTENTION DES COLLECTIVITES ET ENTREPRISES.

RECOMMANDATION NUTRITION – GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION – GEM-RCN – VERSION 2.0 – JUILLET 2015

GUIDE METHODOLOGIQUE : RESTAURATION COLLECTIVES ET DEVELOPPEMENT DURABLE – 2012.

PLAN NATIONAL NUTRITION SANTE N°3 (PNNS)

PLAN LUTTE CONTRE L'OBESITE

Les enjeux économiques et financiers

Pour les décideurs et gestionnaires, la maîtrise des coûts de la restauration collective est une préoccupation constante. Locaux dédiés et équipements, coût de leur fonctionnement, coût du travail, achats de matières premières sont d'importants postes de dépenses qui, compte tenu du caractère social de la tarification, doivent faire l'objet d'une attention soutenue pour le maintien de l'équilibre financier.

Concilier qualité et budget !

Les conclusions de l'état des lieux de l'offre agricole en produits de qualité, et leur disponibilité, couplées au budget, guident la composition des menus.

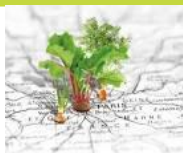


Il faut faire jouer la complémentarité entre les types de qualité des produits.

Certes, «100% de produits Bio et local c'est l'idéal ! » Toutefois les contraintes, notamment budgétaires, peuvent amener à composer avec les différents produits de qualité du territoire, pouvant contribuer à diminuer le budget.

Pour parvenir à baisser les coûts le mieux est d'organiser l'approvisionnement.

La proximité de la production et le faible nombre d'intermédiaires sont deux éléments contribuant à diminuer le coût d'un produit tout en rémunérant plus justement les producteurs.



C'est à tous les étages de la restauration collective que ces contraintes interviennent. De l'élaboration des menus par la diététicienne à la consommation des repas proposé par les convives.

Notre société : DESIE

La société

DESIE est une société de restauration collective, du Groupe ID'EES, implantée à Chenôve.

Depuis 1985, nous accompagnons les collectivités locales dans leur démarche de restauration dédiée à la petite enfance, à l'enfance et aux personnes âgées (à domicile principalement)

Dotée d'un agrément européen depuis 1992, notre savoir-faire culinaire nous permet de livrer chaque jour 3 500 repas dans le respect des normes en vigueur et avec la volonté d'un travail de proximité avec nos fournisseurs.

Nous proposons également un service traiteur pour tous vos événements professionnels ou familiaux.

Et depuis le 25 avril 2016, DESIE a ouvert les portes de son restaurant interentreprises du Technopôle Agroenvironnement de Bretenière, près de Dijon. Cette nouvelle signature graphique de DESIE valorise son offre et ses prestations, pour se renforcer sur son cœur de métier, la restauration collective et promouvoir son activité traiteur.



DESIE



Les différents postes

La société DESIE, regroupe différents corps de métiers en plus du personnel d'insertion, à savoir :

- * Responsable de l'exploitation : Julie HANSBERQUE
- * Responsable secrétariat : Pauline GENOTTE
- * Responsable froid : Margot CUNIER
- * Responsable chaud Scolaire : Alain BOUDROT
- * Responsable chaud (Personnes âgées) : Arnaud CHOCHON-LATOUCHE
- * Responsable traiteur : Thomas FOURNIER
- * Responsable Restaurant Interentreprises (RIE) : Alexandre PUSSET
- * Responsable des menus et partie animations : Pauline AIGON



Nos valeurs et objectifs

DESIE est une société où les responsables de cuisine sont impliqués, dévoués à leur travail et à leur passion. La société est orientée dans une cuisine authentique et dans la valorisation du goût, tout en respectant les nombreuses règles strictes de la restauration collective.

L'aspect financier, les règles d'hygiène, le respect des dates limites, la traçabilité, les risques physiques et psychologiques, sont en grande majorité des freins et d'importantes contraintes pour l'évolution de la société.

Actuellement, DESIE est dans une démarche d'évolution et de changement.

Pour ce faire, la société s'engage auprès de ses clients à :

- ✓ développer des partenariats avec les producteurs locaux
- ✓ favoriser davantage les produits issus de l'agriculture biologique
- ✓ lutter contre le gaspillage alimentaire
- ✓ avoir avant tout une fonction sociale, en proposant à nos convives des repas équilibrés et de qualité à des prix maîtrisés autant que possible
- ✓ garder notre clientèle et obtenir de nouveaux marchés
- ✓ véhiculer notre image d'insertion sociale et de cuisine de qualité, avec des agents investis, dévoués et passionnés par leurs métiers
- ✓ garder la confiance de nos clients en répondant au maximum à leurs attentes
- ✓ respecter les produits de saisons
- ✓ obtenir des produits labélisés :



VBF : Viandes Bovines Française



IGP : Indication Géographique Protégée



BFC : Produits Locaux issus de Bourgogne-Franche-Comté

La démarche HACCP

L' HACCP est une démarche, qui permet l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité alimentaire. L'objectif de celle-ci est de garantir la mise en place et l'application de mesures d'hygiène qui permettent d'assurer une bonne sécurité des aliments.

L'HACCP est basée sur 7 principes et la mise en place de ce système se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maitrise. Cette démarche permet la maîtrise des trois dangers pouvant affecter la sécurité alimentaire :

- ✓ **dangers microbiologiques** : les micro-organismes
- ✓ **dangers physiques** : bijoux, vis, boulons...
- ✓ **dangers chimiques** : les produits d'entretien...

Les 7 principes de la démarche HACCP

- ✓ Recenser tous les dangers possibles,
- ✓ Mettre en place des procédures pour les éliminer ou réduire le risque,
- ✓ Fixer des seuils critiques à ne pas dépasser,
- ✓ Surveiller en permanence l'application des procédures,
- ✓ Intervenir immédiatement écrits pour prouver l'application des mesures,
- ✓ Vérifier périodiquement que cela fonctionne.



Les règles sanitaires et d'Hygiène

L'hygiène en restauration consiste à recevoir des denrées alimentaires brutes, à les transformer et à les distribuer (en libre-service, sur table du consommateur ou à domicile), tout en empêchant la multiplication des microbes qu'elles renferment (moisissures, levures, bactéries, virus) et en essayant d'en ajouter le moins possible.

En effet, ceux-ci sont responsables de l'altération des denrées et des maladies alimentaires (intoxication alimentaires...).



Pour le respect des règles d'hygiène alimentaire, la réglementation envoie aujourd'hui expressément vers les guides de bonnes pratiques sectoriels qui permettent la mise en œuvre de la démarche HACCP*

« Hazard Analysis Critical Control Point ».

* «Analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise ».

Ils nous font confiance :



Crèches

- Ville de Chenôte
- Ville de Dijon
- Caisse d'Allocation Familiale de Côte d'Or



Scolaires

- Ville de Chenôte
- Ville de Quetigny
- Ville de Chevigny St Saveur
- Commune de Brazey
- COVATI



Centre de Loisirs

- Ville de Chenôte
- Ville de Quetigny
- Ville de Chevigny St Saveur
- Commune de Brazey en Plaine
- Caisse d'Allocation Familiale de Côte d'Or
- COVATI



Restaurant d'Entreprise

- Ville de Chenôte
- Ville de Dijon
- Chambre de l'Agriculture de Bretenière



Personnes Âgées

- Ville de Chenôte
- Ville de Dijon
- Ville de Gevrey Chambertin

Réglementation, Contraintes & Risques

Les Contraintes et les Risques

Il est important de savoir que nos agents sont constamment encadrés par de nombreuses contraintes et de nombreux risques, à tous les niveaux de la production (réception, fabrication, livraison). Ils sont encadrés par des contraintes sanitaires liées à l'hygiène alimentaire, et plus particulièrement par l'organisation de la réalisation des repas de midi pour la restauration scolaire mais aussi par des horaires de services restreints. Ces nombreuses contraintes provoquent des tensions permanentes qui assurent un rythme soutenu de production.

De la réception des produits à quai (matières premières, légumes, fruits...), de la production en cuisine, à la livraison, nos agents ont leur travail qui s'organise à la chaîne (comme pour le conditionnement) et partagent des risques communs, à savoir :

- *Risques de manutention et port de charges lourdes, pouvant conduire à des troubles musculo-squelettiques*
- *Les chutes et les glissades sont très fréquentes, comme les coupures qui surviennent avec l'utilisation de couteaux ou de machines, et des brûlures.*

- *Des risques chimiques existent aussi avec les produits d'entretien utilisés pour le nettoyage.*
- *De plus, la liaison froide oblige les agents à travailler dans des températures froides voire négatives, ce qui peut provoquer des troubles de circulation du sang.*

- *Risques psychologiques et physiques tels que :*
 - *La charge mentale des contraintes d'hygiène, de gestion des allergies ou des interdits religieux, avec des règles très strictes, complexes et sans marge de manœuvre*
 - *Le rythme soutenu marqué par le « coup de feu »,*
 - *Des relations permanentes et parfois ambiguës avec les autres acteurs du temps de repas : établissement scolaires, éducation nationale, élèves et parents d'élèves...*