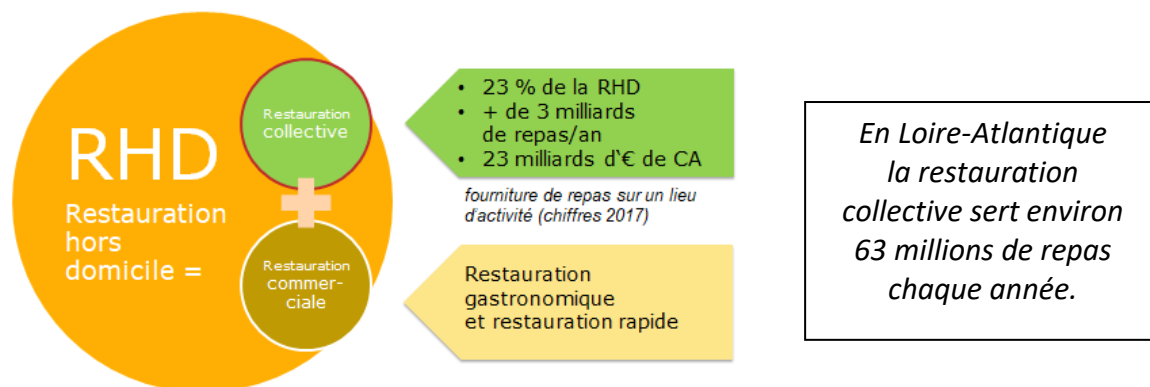


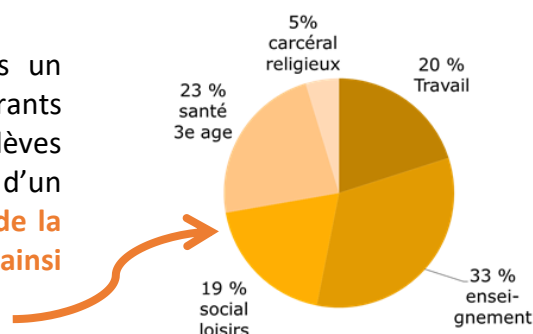
## RESTAURATION COLLECTIVE : DE QUOI PARLE-T-ON ?

Volumes d'achats, réglementation, type de gestion, mode de fonctionnement... la restauration collective est un marché bien spécifique. Eclairage.

La restauration collective est une des branches de la restauration hors domicile. Elle diffère de la restauration commerciale par le type de convives qu'elle reçoit ?



La restauration collective sert des repas dans un cadre « contraint ». L'accès à ce type de restaurants est réservé aux salariés d'une entreprise, aux élèves d'une école, aux patients et personnel d'un établissement de santé... **En 2017, les effectifs de la restauration collective se répartissaient ainsi (France)**



**BON A SAVOIR**, le lieu de décision des achats est dépendant du mode de gestion et de fonctionnement de chaque établissement. Pour les établissements de restauration collective en **gestion directe** (on dit aussi en régie), **les achats sont gérés en direct par les gestionnaires (ou les chefs de cuisine) de l'établissement**. Contrairement à un restaurant en **gestion concédée ou déléguée**. Dans ce cas l'entité responsable du service de restauration (collectivité, entreprise, clinique, école...) a confié la gestion de son restaurant à **une société de restauration qui assure elle-même les achats**. Si le restaurant est un restaurant satellite,

il ne cuisine pas sur place mais se fait livrer les repas. Dans ce cas, c'est la cuisine centrale, qui fournit les repas, qui achète les matières premières. Cette dernière livre plusieurs restaurants. Ses volumes d'achats peuvent donc être conséquents.



**La bonne idée :** consulter la carte des établissements de restauration que tient à jour le Département de Loire-Atlantique pour connaître le mode de gestion et le nombre de repas servis par chacun.