



Association Nationale des
Directeurs de la Restauration Municipale

62, avenue de France
74000 Annecy
Tél. 04 50 09 51 60
Fax 04 50 09 51 65
perso.wanadoo.fr/andrm

" CHARTE NATIONALE DE QUALITE DE LA RESTAURATION MUNICIPALE "

ENTRE LES SOUSSIGNES

L'Association Nationale des Directeurs de Restaurants Municipaux (A.N.D.R.M)
(Association de cadres territoriaux oeuvrant par la qualité du service public) sise
dans les locaux de la Cuisine Centrale Municipale, 62, Avenue de France 74011
ANNECY Cedex représentée par son président,

d'une part,

ET

La Ville de (DEPT) représentée par son Maire, Monsieur
..... Maire de la Ville de, sise Place de l'Hôtel de ville, Code
Postal VILLE

d'autre part.

Après avoir préalablement rappelé que :

Vu la part budgétaire que représente le fonctionnement de la restauration dans les
communes et l'effort consenti depuis plusieurs années par la Ville de dans le
cadre de son Centre Communal d'Action Social,

Vu l'évolution de la restauration hors foyer en France et de la part grandissante de la
restauration municipale en particuliers sur les plans sanitaire, nutritionnel, économique,
qualitatif et quantitatif,

Vu la reconnaissance de l'incidence croissante de la qualité de l'alimentation sur la santé
publique et donc le rôle sanitaire et social joué par les collectivités territoriales au travers
de leur service de restauration,

Vu l'aspect social de la restauration scolaire dont la prise en compte relève
essentiellement des Communes,

Et, au regard de l'évolution des connaissances dans les domaines suivants :

§ Technologiques :

Modification et complexité des outils de production culinaire pour la maîtrise des processus de cuisson et de conservation depuis plus de 20 ans. (Cuisson basse température et cuisson sous vide).

Importance des procédures de distributions des plats cuisinés en collectivité. (Liaison chaude ou froide et service à table).

§ Nutritionnels :

Importance des valeurs et de la qualité nutritionnelle des denrées proposées sur la santé publique et le développement intellectuel et physique des adultes de demain. (Circulaire du BOEN du 29 juin 2001 relative à « la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments », et l'Avis N°47 d'avril 2004 du C.N.A Conseil national de l'alimentation d'octobre portant sur « l'alimentation des jeunes en milieu scolaire »).

Les recommandations concernant les apports nutritionnels pour la population française et les jeunes en particuliers (Recommandations de l'ONU de 1956 mises à jour).

§ Ressources Humaines :

La prépondérance reconnue dans la qualité du recrutement et de l'organisation, de la qualification, du nombre et de la formation continue des personnels dans les processus de fabrication et de distribution de repas collectif.

§ Economiques :

L'amortissement des outils de production au regard du montant des investissements.

La maîtrise croissante des coûts tout au long des missions de service publics dans la fonction publique française et territoriale en particuliers.

La transparence et la nécessité du suivi des concessions et autres délégations du service public. (Loi Sapin et recommandations de la Commission centrale des marchés publics, C.C.M, au travers des cahiers du Groupement Permanent d'Etudes des Marchés Publics G.P.E.M/DA Comité J).

§ Service Publics & Services aux publics :

Conditions d'accueil concernant les nuisances (Lois antibruit, antitabac) dans la restauration privé ou publique.

L'intérêt croissant des usagers pour l'animation nutritionnelle, pédagogique culinaire et la découverte de nouvelles saveurs dans les restaurants collectifs.

Condition d'accueil satisfaisante, notamment en respect des exigences et recommandations de la norme de service NF X50-220 « Service de la restauration scolaire ».

De plus, face au désir de plus en plus grand d'information, de transparence et de traçabilité à l'égard des consommateurs, et pour mettre un terme à la campagne de dénigrement sur " la malbouffe " dans la restauration collective, avancée par les médias,

Il a été exposé, convenu et arrêté ce qui suit. :

Article 1er – Objet :

Cette convention a pour objet de définir les obligations propres à chacune des parties, pour œuvrer localement au respect des recommandations et exigences de la " Charte Nationale de Qualité de la Restauration Municipale ".

Article 2 - Obligations de l'A.N.D.R.M:

L'association nationale des directeurs de restaurants municipaux est soumise aux obligations suivantes :

- Aider la Ville de et ses représentants, à mettre en application les principes et recommandations de la Charte rédigée par l'ANDRM en lui donnant accès à la Banque Nationale des Données et des évolutions sur la restauration municipale actualisées par l'ANDRM.
- Mettre en œuvre des outils d'aides à la décision tels que Forums d'échanges inter villes, Rencontres techniques et thématiques, Réunions régionales, Congrès, Base de données moyennant rétribution définie selon la spécificité de la manifestation.
- De remettre tous supports de communication en vue de l'information du public à la signature du présent document (logos, autocollants ou tous autres supports qu'elle jugera nécessaire).
- Organiser conjointement avec la Ville de, une présentation officielle de la Charte à tous les partenaires de la restauration municipale.
- Informer la Ville de de toutes modifications importantes susceptibles de modifier les engagements réciproques de la présente convention.
- De proposer aux villes signataires, un partenariat pour l'organisation du Forum Annuel National de la restauration municipale

Article 3 - Obligations de la Ville de

En contre partie, la Ville de représentée par son Maire et par l'ensemble de son personnel de restauration est soumise aux obligations suivantes :

- Respecter et appliquer les principes fonctionnels, les engagements et les recommandations de la Charte Nationale de la Restauration Municipale de l'ANDRM, dont la présentation est jointe en annexe,
- Organiser conjointement avec l'ANDRM une présentation officielle des objectifs de la Charte à tous les partenaires de la restauration municipale locale.

Pour les communes en régie municipale directe :

- Mettre en oeuvre tous les moyens dont elle dispose pour tendre vers l'application des six 6 modules de la Charte Nationale de la Restauration Municipale, sans obligation de hiérarchisation, mais avec le souci d'aboutir dans le cadre d'une programmation pluriannuelle, au développement et au maintien des objectifs de Qualité, tels qu'ils sont décrits dans les modules de la Charte ci-dessous.

Pour les communes qui auraient opté pour une délégation totale ou partielle du service public de restauration :

Mettre en oeuvre tous les moyens dont elle dispose pour tendre vers l'application des sept 7 modules de la Charte Nationale de la Restauration Municipale, sans obligation de hiérarchisation, mais avec le souci d'aboutir dans le cadre d'une programmation pluriannuelle au développement et au maintien des objectifs de Qualité tels qu'ils sont décrits dans les modules de la Charte ci-dessous.

LA CHARTE DE QUALITE



SEPT MODULES

Pour un engagement auprès

- **Des Usagers Consommateurs**
 - **Des Professionnels**
 - **Des Elus**



1. LA CUISINE DE VILLAGE

Engagement: "Un bon outil est un outil adapté aux attentes. Il doit satisfaire l'obligation de résultats pour lequel il a été conçu"

1.) Concevoir, Réaliser, et exploiter des systèmes de restauration qui respectent les meilleures conditions d'hygiène, offrent des prestations de bonne qualité organoleptique et gustative, dans le cadre d'une production économique.

2.) Faire connaître, apprécier et promouvoir le patrimoine culinaire en favorisant par tous les moyens l'utilisation de produits et de recettes régionales, la diversité des prestations, les fabrications "maison".



2. LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Engagement: " Un bon ouvrier a de bons outils et possède une maîtrise voire une expertise dans son domaine. La Qualité c'est aussi et surtout celle des Hommes"

- ε Recrutement et/ou formation du directeur responsable de la restauration
- ε Utilisation des Fiches Métiers de la Nomenclature des métiers de la Fonction Publique Territoriale pour la GRH
- ε Plan de formation continue adapté aux agents de la collectivité.
- ε Recrutement de personnels qualifiés et en nombre suffisant. (A.M du 29 09 1997)



3. UNE SÉLECTION RIGOUREUSE DES DENRÉES POUR UNE VÉRITABLE DENSITÉ NUTRITIONNELLE

Engagement: " Assurer une prestation alimentaire d'une très bonne qualité gustative et de densité nutritionnelle, adaptée aux besoins des convives"

(Respect des Recommandations nutritionnelles (GPEM/DA Nutrition Comité J Brochure 5540, Circulaire du 29 juin 2001 relative à la Composition des repas en restauration scolaire et Sécurité des aliments », Mise en place du PNNS)

ε Recherche d'une densité nutritionnelle de Qualité dans la sélection des produits utilisés

ε Sélection et utilisation de produits du terroir, biologique, fermier ou label afin de favoriser le rapprochement avec l'agriculture locale et la traçabilité

ε Affichage volontaire des origines et des appellations des denrées sélectionnées sur les menus



4. HYGIENE, LA SECURITE ALIMENTAIRE & TRACABILITE

Engagement: " Assurer une prestation alimentaire qui garantissent la sécurité alimentaire des convives"

L'application des réglementations nationales et européennes en vigueur, notamment en matière de traçabilité et de sécurité du Consommateur

La Formation continue des personnels à l'hygiène et à la méthode HACCP

La mise en place et la participation à des collectifs régionaux HACCP, travaillant sur l'actualisation des procédures, des documents d'enregistrements et des plans de surveillance

La Budgétisation de moyens matériels et humains pour la mise en place du plan HACCP



5. LA GESTION

Engagement: " Assurer une prestation de restauration qui offre le meilleur Service Public au Meilleur Coût"

ε Maîtrise et Equilibre des 3 postes :

Coût alimentaire, Coût de production des repas livrés, avec les amortissements, Coût de distribution des repas, service, surveillance et animation calculés,

ε Mise en place d'une gestion analytique et d'une informatisation opérationnelle tendant vers la maîtrise des centres de coûts et du seuil de rentabilité,

ε Mise en place d'un Plan alimentaire qui définit les fréquences, la qualité, le coût prévisionnel global, et la variété de la prestation minimale,

ε Rédaction d'un bilan analytique de l'activité annuelle, à partir de ratios objectifs permettant une comparaison pluriannuelle interne et avec les autres membres (Benchmarking).



6. LE RESTAURANT : LIEU DE VIE & D'EDUCATION

Engagement: "Un bon outil est un outil adapté aux attentes. Il doit satisfaire l'obligation de résultats pour lequel il a été conçu"

Respect de la Norme de Service NF X50-220 « Service de la Restauration Scolaire »

ε Concevoir réaliser et exploiter des restaurants qui respectent et participent au bien-être des convives.

- Respect de la réglementation sur l'Acoustique, la sécurité, les surfaces, la conception des bâtiments
- Mise en place des moyens matériels et humains.
- Décoration florale, mobiliers, vaisselle et nappage, personnels formés et en nombre suffisant
- Atteindre un indice de satisfaction permanent
- Respect des Recommandations nutritionnelles (GPEM/DA, Circulaire du 29 juin 2001 relative à la Composition des repas en restauration scolaire et Sécurité des aliments », PNNS, Recommandations de l'ONU de 1956...)

ε Gérer et animer des restaurants qui participent à l'éducation nutritionnelle et citoyenne des convives

Favoriser des « projets de vie » autour :

- De la Connaissance des cultures culinaires régionales et les animations festives
- De l'Education nutritionnelle, facteur de santé
- De la Socialisation, facteur d'intégration



7. MODULE SERVICE PUBLIC

Engagement: "Respecter et Appliquer les principes du Service Public de défendus tout au long de la Charte pour une Restauration Municipale moderne, de proximité et de Qualité au service du plus grand nombre y compris dans le cadre d'une délégation de service"

ε Le prestataire : Application des six modules de la Charte qui défendent le principe de Qualité Globale.

ε Le déléguant : Recrutement d'un agent territorial compétent en matière de restauration, chargé de l'élaboration, du suivi et du contrôle du cahier des charges de la délégation du service public.

Article 4 - Durée de la convention

La présente convention a été signée par les parties en présence pour une durée d'un an à compter de la date de signature et se prolongera par tacite reconduction pour des périodes identiques.

Article 5 - Coûts et modalités de règlement

L'adhésion à la présente convention s'établit forfaitairement à la somme de 230 Euros T.T.C. annuellement, moyennant le versement sous la forme d'une subvention à l'ANDRM.

Article 6 - Révisions de la cotisation

Ce prix est fixe et ne sera soumis à modification qu'après consultation du Conseil d'Administration ou du bureau de l'ANDRM convoqué en session ordinaire. Dans ce cas, la commune ou le Centre Communal d'Action Social (CCAS) adhérent sera informée par lettre recommandée avec accusé de réception au moins deux mois (2 mois) avant la date anniversaire de la présente convention.

Article 7 - Prestations complémentaires

Toutes les prestations complémentaires ou supplémentaires tel que centralisation des achats, études, diagnostic, etc. ne sont pas prévues dans la présente convention et n'entrent pas dans les domaines d'interventions ou de compétences de l'A.N.D.R.M

Article 8 - Résiliation

La convention pourra être résiliée chaque année par lettre recommandée avec accusé de réception deux mois (2mois) avant la date anniversaire du contrat. En cas d'inexécution ou de violation des dispositions du présent accord par l'une des parties, la partie qui prétend s'en prévaloir pourra résilier la présente convention par lettre recommandée avec accusé de réception adressée à l'autre partie, sans préjudice de tous droits à indemnité.

Article 9 - Evénement de force majeure

En cas de survenance d'un événement de force majeure, à savoir un événement imprévisible, irrésistible aux parties, qui serait notifié par lettre recommandée avec accusé de réception lors de sa survenance, cet événement aura pour effet de libérer la partie qui s'en prévaut de l'exécution de ses obligations issues du présent contrat.

Article 10 - Modification du contrat

Toute modification de l'une des stipulations du présent contrat ne sera valable et ne pourra prendre effet que si elle est stipulée par écrit et signée par les deux parties.

Article 11 - Attribution de compétence

Toute contestation ou différend qui n'aura pu être réglé à l'amiable par les parties, et relatif à la validité, l'interprétation, ou l'exécution, du présent contrat, sera soumis aux tribunaux compétents.

En cas de litiges les parties reconnaissent comme compétents les tribunaux administratifs du domicile du défendeur.

Fait en trois exemplaires à, le 06 Avril 2005

Le Maire
De la Ville de

Prénom NOM

Le président de l'ANDRM

Christophe HEBERT