

DIRECTION CENTRALE DU COMMISSARIAT DE
LA MARINE : *sous-direction logistique ; bureau
vivres.*

**INSTRUCTION N° 118/DEF/DCCM/LOG/
VIVRES relative à l'évaluation du coût de la res-
tauration à terre.**

Du 16 janvier 2006.

NOR D E F B 0 6 5 0 3 4 0 J

Références :

- a) Directive n° 227/DEF/EMM/OPL/STN du 11 mars 2004 (n.i. BO).
- b) Instruction 390/DEF/EMM/OPL/STN du 09 juillet 2004 (BOC, p. 4402 ; BOEM 506 et 511-0).

Pièces jointes :

Trois annexes.

Classement dans l'édition méthodique : BOEM n°
714-0

Référence de publication : Texte inséré au BOC/PP,
2006, texte 14.

Cette instruction a pour objet de définir la méthode d'évaluation du coût des repas servis à terre, à partir des dépenses d'exploitation ⁽¹⁾ des restaurants rapportées au nombre de repas servis.

1. OBJECTIF.

L'évaluation du coût de la restauration à terre est un outil d'aide à la décision pour le commandement. Elle permet aux commissions locales de la restauration d'orienter leurs choix pour la conception ou la refonte des restaurants.

Elle contribue par ailleurs au suivi des dépenses au niveau national en fonction des caractéristiques des restaurants (modes de production et de distribution, types de formation, implantation géographique...).

L'évaluation de ce coût permet également à la marine d'apprécier sa performance vis-à-vis d'autres administrations et d'autres secteurs de la restauration collective.

2. MÉTHODE D'ÉVALUATION DU COÛT DE LA RESTAURATION.

(1) Rémunérations et charges sociales (RCS), dépenses de fonctionnement et achats de denrées.

Les dépenses des restaurants sont prises en compte, selon quatre grands postes ⁽²⁾ : RCS, fonctionnement, achats des denrées et divers, explicités en annexe I. Pour les restaurants abonnés à une cuisine centrale, le coût de fonctionnement de cette dernière est ajouté au prorata des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) commandées.

Le coût du repas est établi selon une typologie définie en fonction des critères de segmentation suivants :

- types de formation : base navale, base aéronavale, mess, école, centre d'instruction... ;
- modes de production : autonome, abonné (à une cuisine centrale) ;
- types de distribution : libre service linéaire, libre service éclaté, libre service mixte, service à table à l'assiette, service à table mixte ;
- nombre de repas servis par jour ;
- géographiques : Brest, Toulon, Cherbourg, Paris ;
- types de clients : civils, militaires payants et militaires nourris à titre gratuit.

Dans toute la mesure du possible, les coûts réels sont pris en compte. Cependant, lorsque ces derniers se révèlent difficiles à identifier (par exemple les dépenses d'énergie, en l'absence de compteur de répartition), des coûts estimés peuvent être utilisés en fonction de clefs de répartition, précisées en annexe I.

3. PROCESSUS DE L'ÉVALUATION.

La méthode de calcul et les postes de dépenses sont définis par la direction centrale du commissariat de la marine (DCCM). Cette dernière tient à jour le fichier informatique de recueil des données.

Les données entrant dans le calcul du coût d'un repas servi sont recueillies ou calculées par chaque restaurant à terre de la marine et transmises chaque trimestre aux directions locales du commissariat de la marine (DCM), suivant le tableau présenté en annexe II, point 1. Les DCM les adressent à la direction centrale du commissariat de la marine (bureau LOG/VIVRES) pour le 15 du mois suivant la fin de chaque trimestre (15 avril, 15 juillet, 15 octobre et 15 janvier), assortis des commentaires nécessaires.

Les DCM ont également pour mission de conseiller les formations dans l'application de la méthode.

Chaque année, la DCCM réalise une synthèse nationale, adressée à l'état-major de la marine et aux autorités organiques, qui est présentée en comité de la restauration.

Pour le ministre de la défense et par délégation :

(2) Les amortisseurs ne sont pas intégrés dans le calcul.

Le commissaire général, directeur central du commissariat de la marine,
Pierre-Marie ARRECKX.

ANNEXE I.

DÉPENSES PRISES EN COMPTE DANS L'ÉVALUATION DU COÛT.

1. DÉPENSES DES RESTAURANTS PRISES EN COMPTE DANS LE CALCUL DU COÛT D'UN REPAS SERVI.

	Intitulé.	Observations.	Source.
1.	PERSONNEL.		
1.1.	Rémunérations et charges sociales (RCS).	Le calcul prend en compte les rémunérations, selon les coûts moyens annuels de la direction des affaires financières (DAF), des effectifs moyens affectés (somme des effectifs affectés / nombre de jours).	DAF (site intramar). L'information peut également être issue du système SIRENE qui permet de déterminer le coût RCS (selon les coûts DAF) des « cellules restauration » situées en métropole et sous commandement organique d'une formation appartenant à la chaîne de commandement forces (bases navales, bases aéronavales...).
1.2.	Formation.	Total des dépenses de formation du personnel du restaurant.	Dépenses du chapitre de fonctionnement du service. Dépenses du chapitre formation géré au niveau de l'autorité militaire locale. Dépenses du chapitre formation géré par la direction du personnel militaire marine ou la DCCM.
2.	FONCTIONNEMENT.		
2.1.	Fluides, énergie.	Eau : consommation réelle au compteur multiplié par le prix du m3. Électricité : consommation réelle au compteur multiplié par le prix du kw. Fuel : consommation réelle multiplié par le prix du litre.	Le coût des fluides provient de compteurs dédiés à l'activité des restaurants. En l'absence de compteur, l'évaluation est effectuée de la manière suivante : — électricité : (consommation journalière estimée x nb de jours ouverts) + (consommation journalière estimée x 0,5 x nb de jours non ouverts) ; — eau : (consommation journalière estimée x nb de jours ouverts) + (consommation journalière estimée x 0,5 x nb de jours non ouverts) ; — fuel : répartition par m3/cuisine centrale. Les formations peuvent également recourir aux informations issues du système d'information SIRENE.

	Intitulé.	Observations.	Source.
2.2.	Contrats, externalisation.	Nettoyage des locaux, des équipements et des matériels du restaurant. Préparation, distribution des repas. Maintenance (matériels de restauration, équipements de sécurité...).	Le montant de ces prestations est à relever sur les factures pour la période concernée. Les formations peuvent également recourir aux informations issues du système d'information SIRENE.
2.3.	Hygiène.	Analyses bactériologiques, analyses des surfaces. Dératisation, désinsectisation.	Le montant de ces prestations est à relever sur les factures pour la période concernée.
2.4.	Travaux d'entretien.	Travaux d'entretien immobilier locatif.	Le coût des travaux d'entretien locatif est calculé à partir des données fournies par les services locaux d'infrastructure, la direction des systèmes d'information de la marine à Paris. ou les factures des entreprises. Les formations peuvent également recourir aux informations issues du système d'information SIRENE.
		Matériel (matériels de restauration, chambres froides).	Le coût des travaux d'entretien du restaurant est calculé à partir des factures de pièces de rechange, matières, main d'œuvre... Les formations peuvent également recourir aux informations issues du système d'information SIRENE.
2.5.	Dépenses courantes.	Consommables communs, de bureau, informatiques. Produits d'entretien. Tenues et vaisselle jetables. Matériels à usage unique destinés à la production. Renouvellement de la vaisselle (gamelle). Amélioration du cadre de vie. Communications (téléphone...).	Dépenses recueillies ou calculées à partir des différentes factures liquidées au profit du restaurant (consommables communs, de bureau, informatiques, téléphone, produits d'entretien, amélioration du cadre de vie, tenues et vaisselle jetables, matériels à usage unique, gamellerie...) Les formations peuvent également recourir aux informations issues du système d'information SIRENE.

	Intitulé.	Observations.	Source.
2.6.	Traitement des déchets.	Enlèvements des ordures. Vidanges des huiles usagées et des bacs à graisses.	Le montant de ces prestations est à relever sur les factures pour la période concernée. Les formations peuvent également recourir aux informations issues du système d'information SIRENE.
3.	DENRÉES.		
3.1.	PCEA (1).	Factures des PCEA livrées.	Cuisine centrale ou service vivres-restauration (SVR).
3.2.	Matières premières.	Factures des denrées de vivres.	SVR, économat des armées (EdA) ou autres fournisseurs (nota : le coût de la logistique des clients de l'EdA sera intégré chaque année directement par la DCCM, à partir des données du centre d'administration de l'alimentation.
4.	SUIVI DES EFFECTIFS.		
	Nombre de repas servis (déjeuner + dîner).	Nombre de repas réellement servis.	Le suivi des effectifs est fondé sur le nombre de déjeuners et de dîners réellement servis. Dans les restaurants où une telle application est installée, le suivi des effectifs est assuré au moyen d'un système de facturation des plats (logiciel « self marine », Win paye...).
5.	COÛT DE FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE CENTRALE POUR UN RESTAURANT ABONNÉ.		
	(somme des coûts de la cuisine centrale (cc) / nombre de portions produites) x nombre de portions livrées au restaurant.		
(1) Préparations culinaires élaborées à l'avance.			

2. DÉPENSES DE LA CUISINE PRISES EN COMPTE DANS LE CALCUL DU COÛT D'UNE PORTION PRODUITE.

	Intitulé.	Observations.	Source.
1.	PERSONNEL.		
1.1.	Rémunérations et charges sociales (RCS).	Le calcul prend en compte les rémunérations, selon les coûts moyens annuels de la DAF, des effectifs moyens affectés (somme des effectifs affectés / nombre de jours).	DAF (site intramar).
1.2.	Formation.	Coût de l'ensemble des formations du personnel de la cuisine centrale.	Dépenses du chapitre de fonctionnement du service. Dépenses du chapitre formation géré au niveau de l'autorité militaire locale (AML). Dépenses du chapitre formation géré par la direction du personnel militaire marine (DPMM) ou la DCCM.
2.	FONCTIONNEMENT.		
2.1.	Fluides, énergie.	Eau : consommation réelle au compteur multiplié par le prix du m3. Électricité : consommation réelle au compteur multiplié par le prix du kw. Fuel : consommation réelle multiplié par le prix du litre.	Le coût des fluides provient de compteurs dédiés à l'activité de la cuisine centrale. En l'absence de compteur, l'évaluation est effectuée de la manière suivante : — électricité : (consommation journalière estimée x nb de jours ouverts) ; — eau : (consommation journalière estimée x nb de jours ouverts) ; — fuel : répartition par m3/cuisine centrale.
2.2.	Contrats, externalisation.	Nettoyage des locaux, des équipements et des matériels de la cuisine centrale. Maintenance (matériels de restauration, équipements de sécurité...).	Le montant de ces prestations est à relever sur les factures pour la période concernée.

	Intitulé.	Observations.	Source.
2.3.	Hygiène.	Analyses bactériologiques, analyses des surfaces. Dératisation, désinsectisation.	Le montant de ces prestations est à relever sur les factures pour la période concernée.
2.4.	Travaux d'entretien.	Travaux d'entretien immobilier locatif.	Le coût des travaux d'entretien locatif est calculé à partir des données fournies par les services locaux d'infrastructure, la direction des systèmes d'information de la marine (DIRSIM) ou les factures des entreprises.
		Matériel (matériels de restauration, chambres froides).	Le coût des travaux d'entretien de la cuisine centrale est calculé à partir des factures de pièces de rechange, matières, main d'œuvre...

ANNEXE II.

TABLEAUX DE RECUEIL DES ÉLÉMENTS.

1. RESTAURANT : TABLEAU DE RECUEIL DES ÉLÉMENTS ENTRANT DANS LE COÛT D'UN REPAS SERVI.

	Intitulé des coûts.	Restaurant.
1.	Personnel (RCS et formation).	
1.1.	Rémunérations et charges sociales (RCS).	
1.2.	Formation.	
	Total dépenses de personnel (RCS et formation).	
2.	Fonctionnement.	
2.1.	Fluides, énergie.	
2.2.	Contrats, externalisation.	
2.3.	Hygiène.	
2.4.	Travaux d'entretien.	
2.5.	Dépenses courantes.	
2.6.	Traitement des déchets.	
	Total dépenses de fonctionnement.	
3.	Denrées.	
3.1.	Part CC (pour les restaurants abonnés).	
3.2.	Part matières premières.	
	Total dépenses denrées.	
4.	Nombre de repas servis.	
4.1.	Nombre de repas servis le midi.	
4.2.	Nombre de repas servis le soir.	
4.3.	Nombre de clients civils.	
4.4.	Nombre de clients militaires payants.	
4.5.	Nombre de clients militaires gratuits.	
	Total nombre de repas servis.	4.1 + 4.2
5.	Part du coût de fonctionnement de la CC pour un restaurant abonné. <i>(informations calculées et complétées par la cuisine centrale).</i>	

	Intitulé des coûts.	Restaurant.
5.1.	Nombre de portions livrées (a).	
5.2.	Coût de la portion livrée (b).	
	Part du coût de fonctionnement de la CC pour un restaurant abonné.	(a) x (b)

2. CUISINE CENTRALE : TABLEAU DE RECUEIL DES ÉLÉMENTS ENTRANT DANS LE COÛT D'UNE PORTION PRODUITE.

	Intitulé des coûts.	Cuisine centrale.
1.	Personnel (RCS et formation).	
1.1.	Rémunérations et charges sociales (RCS).	
1.2.	Formation.	
	Total dépenses de personnel (RCS et formation).	
2.	Fonctionnement.	
2.1.	Fluides, énergie.	
2.2.	Contrats, externalisation.	
2.3.	Hygiène.	
2.4.	Travaux d'entretien.	
2.5.	Dépenses courantes.	
2.6.	Traitement des déchets.	
	Total dépenses de fonctionnement.	
3.	Divers.	
3.1.	Restauration du personnel.	
3.2.	Écarts sur production.	
	Total dépenses « divers ».	
4.	Total des coûts.	1 + 2 + 3
5.	Nombre de portions produites.	
	Coût de production d'une portion.	4 / 5

ANNEXE III.

FORMULES DE CALCUL DU COÛT D'UN REPAS.

1. COÛT D'UN REPAS SERVI DANS UN RESTAURANT ABONNÉ À UNE CUISINE CENTRALE (CC).

Le coût du repas servi dans un restaurant abonné est égal à :

$A = [\text{la somme des coûts du restaurant} + \text{la part du coût de fonctionnement de la CC pour le restaurant (B)}] / \text{le nombre de repas servis.}$

La part du coût de fonctionnement de la CC pour un restaurant abonné est égale à :

$B = \text{le coût d'une portion produite en CC (C)} \times \text{le nombre de portions livrées au restaurant}$

Le coût d'une portion produite en cuisine centrale est égal à :

$C = \text{la somme des dépenses de fonctionnement de la CC} / \text{le nombre de portions produites par la CC}$

2. COÛT D'UN REPAS SERVI DANS UN RESTAURANT AUTONOME.

Le coût du repas servi dans un restaurant autonome est égal à :

$A = \text{la somme des coûts du restaurant} / \text{le nombre de repas servis.}$