

ÉTAT-MAJOR DE LA MARINE : *bureau « administration »*.

CIRCULAIRE N° 150/DEF/EMM/ADMIN relative à l'organisation et au fonctionnement des restaurants gérés par le service du commissariat de la marine.

Du 27 décembre 2006

NOR D E F B 0 6 5 3 0 0 6 C

Références :

- a) Arrêté du 4 décembre 1946 (BO/M, 1947, p. 883 ; BOR/M, 1946, p. 516. ; BOEM 714-0)
- b) Instruction du 4 décembre 1946 (BOC, 1978, p. 4735 et erratum du 8 mai 1979 (BOC, p. 2012). ; BOEM 714-0)
- c) Lettre n° 310/DEF/EMM/PL/ORA du 17 avril 2003 (n.i. BO).
- d) Décision N° 316/DEF/EMM/PL/ORA du 23 août 2005 (BOC, 2005, p. 5599. ; BOEM 113)
- e) Décision N° 116/DEF/EMM/ORJ du 24 octobre 2006 (BOC N°6 du 19 avril 2007, texte 37. ; BOEM 113)

Textes abrogés :

- a) Circulaire n° 262/DEF/DCCM/ADM/ALIM du 6 mai 2004 (n.i. BO)
- b) Lettre n° 207/DEF/DCCM/ADM/ALIM du 21 juillet 2005 (n.i. BO)

Classement dans l'édition méthodique : BOEM 714-0.1.

Référence de publication : BOC N°14 du 19 juin 2007, texte 61.

1. Principe et champ d'application.

L'état-major de la marine a décidé le transfert de la gestion des restaurants des bases navales au service du commissariat de la marine (réf. c) à e)). Les restaurants concernés sont désormais regroupés dans chaque port au sein d'un mess rattaché au service « vivres restauration » à Brest et à Toulon et au sein de la section « vivres restauration » à Cherbourg.

Ce mess, dénommé mess du SVR à Brest et à Toulon et mess de la SVR à Cherbourg, est chargé d'assurer l'alimentation du personnel des formations soutenues par la base navale conformément aux dispositions de l'arrêté cité en référence.

Ainsi, sont nourris :

- à titre gratuit :
 - le personnel militaire de la marine non officier dont la nourriture est prise en charge par l'État conformément à la réglementation en vigueur ;
 - le personnel militaire de la marine dont la nourriture est prise en charge par l'État conformément à la réglementation en vigueur qui se trouve dans l'impossibilité de bénéficier des prestations alimentaires de son groupement d'alimentation ;

- à titre onéreux :

- le personnel officier de la marine en service à terre ;
- le personnel militaire de la marine en régime particulier de vivres ;
- le personnel militaire des autres armées en mission, en stage ou dans un détachement de passage ;
- le personnel civil de la défense ;
- le personnel civil n'appartenant pas à la défense (admis sur autorisation).

2. Répartition des compétences.

Le service du commissariat gère les restaurants du mess (approvisionnement des denrées, établissement et confection des menus, organisation de la distribution, gestion financière, comptabilité) à l'exclusion des activités de bars et des prestations afférentes (coin détente) et de loisirs/cohésion.

Les modalités d'accès aux restaurants (liste des organismes abonnés à chaque restaurant, établissement des badges nominatifs des clients, gestion du personnel des bâtiments en indisponibilité, accueil du personnel en détachement ou de passage, etc...) sont de la compétence du commandement et restent dévolues à la base navale. Les rôles respectifs de la base navale et du service « vivres restauration » dans les ports de Brest et de Toulon ou section « vivres restauration » à Cherbourg sont précisés dans une instruction établie localement et conjointement par la base navale et la direction locale du commissariat de la marine.

3. Personnel.

Le service du commissariat gère le personnel des restaurants dont les postes sont inscrits aux plans d'armement civils et militaires du service du commissariat de la marine.

4. Infrastructure.

L'autorité maritime locale est attributaire domanial de toutes les infrastructures et le service du commissariat de la marine en est l'occupant. L'entretien locatif incombe au service du commissariat de la marine. Un protocole est établi localement entre les différentes autorités compétentes en cas de co-occupation d'un même immeuble.

5. Organisation et fonctionnement.

Le mess est placé sous la responsabilité d'un gérant, désigné par le chef du service ou de la section « vivres restauration » parmi les cadres civils ou militaires du service ou de la section. Ce gérant coordonne, dans le respect des engagements de service de la direction centrale du commissariat de la marine, l'activité et la gestion de l'ensemble des centres de restauration dépendant du mess.

Chaque année, le mess s'assure de la satisfaction de ses clients par tout moyen approprié.

Les dépenses de fonctionnement des centres de restauration du mess sont imputées sur l'opération budgétaire individualisée (OBI) « fonctionnement du service du commissariat de la marine ».

L'organisation et le fonctionnement de chaque mess font l'objet d'une instruction prise sous le timbre de la direction locale du commissariat de la marine concernée [copie direction centrale du commissariat de la marine (DCCM)].

Les conditions d'admission des divers clients sont précisées dans le règlement intérieur des restaurants.

6. Ressources des restaurants du mess.

Au titre de l'approvisionnement, le mess du service ou de la section « vivres restauration » dispose des ressources qui proviennent :

- du produit des repas servis à titre onéreux;
- de la perception de l'indemnité de vivres forfaitaire (IVF) ;
- des subventions de l'action sociale des armées.

Au titre du fonctionnement, le mess du service ou de la section « vivres restauration » dispose du produit de la participation aux frais de fonctionnement versé par les entreprises pour le personnel civil n'appartenant pas à la défense qui prend ses repas dans les restaurants gérés par le service du commissariat.

Ces ressources sont versées sur le compte de dépôt de fonds au Trésor ouvert au nom du mess.

6.1. Modalités de décompte des ressources attribuées au mess pour le personnel de la marine nourri à titre gratuit (clients permanents).

Une IVF, dont le montant est fixé par décision du directeur central du commissariat de la marine, est allouée au mess pour chaque repas (petit-déjeuner, déjeuner et dîner) délivré au personnel dont la nourriture est prise en charge par la marine.

L'indemnité de vivres forfaitaire n'est pas un crédit d'alimentation alloué à titre individuel à l'ayant droit mais une ressource allouée au mess destinée à :

- acheter les denrées entrant dans la composition des repas;
- compenser les pertes de denrées liées à la variation des effectifs servis;
- assurer la délivrance de prestations alimentaires annexes;
- permettre aux clients de bénéficier d'améliorations de repas.

Le mess du service ou de la section « vivres restauration » n'est pas soumis à la règle du système forfaitaire d'acquisition des indemnités de vivres. Les ressources du mess sont le résultat de l'opération suivante : effectif réellement servi × IVF.

L'IVF attribuée au mess pour chaque repas servi est exclusive de l'attribution de toute indemnité supplémentaire.

6.2. Modalités de décompte des ressources pour le personnel militaire de la marine nourri à titre gratuit et temporairement soutenu par le mess (clients occasionnels).

Le personnel nourri à titre gratuit par la marine et temporairement soutenu par le mess est pris en compte de la même façon que les clients habituels.

Le mess est crédité de l'IVF pour chaque repas effectivement servi. Conformément aux dispositions de l'arrêté et de l'instruction cités en référence, le personnel est pris en subsistance, excluant de fait le régime des cessions de repas.

Toute formation temporairement soutenue par le mess doit fournir, suivant les modalités définies par le mess du service ou de la section « vivres restauration », l'état nominatif du personnel concerné.

6.3. Cas particulier du personnel des bâtiments en indisponibilité périodique pour entretien et réparation (IPER) ou en gardiennage et des états-majors embarqués.

Le personnel soutenu par le mess du service ou de la section « vivres restauration » est pris en charge de la manière suivante :

- l'ordinaire est pris en subsistance. En conséquence, le personnel est sorti du cahier de mouvement des rationnaires de la formation qui ne perçoit plus aucune allocation en deniers. Ce personnel est pris « en mouvement » au centre de restauration qui se crédite de la somme forfaitaire (IVF) pour chaque repas servi ;

- les membres des tables sont nourris dans les centres de restauration du mess du service ou de la section « vivres restauration ». Durant cette période, les tables continuent de percevoir leurs allocations en deniers [indemnité de vivres (IV), indemnité supplémentaire (IS), traitement de table (TT)] et remboursent au mess chaque repas effectivement pris par leurs membres au prix de l'IVF pratiqué par le restaurant.

6.4. Personnel nourri à titre onéreux.

Le mess perçoit le produit de la vente des plats achetés par le personnel nourri à titre onéreux (militaire de la marine, militaire des autres armées, civil) présent sur le site de la base navale ou en mission.

Le personnel militaire des autres armées de passage ou en détachement nourri par la marine à titre onéreux contre remboursement est pris « en mouvement » au centre de restauration du mess du service ou de la section « vivres restauration » qui se crédite de la somme forfaitaire (IVF) pour chaque repas servi. Une facture correspondante (état modèle 19) est établie à l'issue et adressée à la DCCM afin de permettre le rétablissement des crédits à l'échelon central.

7. Composition des repas de référence des ayants droit.

La gratuité de l'alimentation pour le personnel ayant droit s'entend comme une prestation en nature délivrée par les centres de restauration du mess du service ou de la section « vivres restauration » à l'exclusion de toute prestation en espèces.

Conformément à la réglementation en vigueur, le système retenu par la marine pour assurer au personnel ayant droit une nourriture équilibrée, est celui de la délivrance d'un repas de référence composé des éléments suivants :

7.1. Petit déjeuner.

Café, thé ou chocolat, sucre, lait, pain et denrées d'accompagnement (beurre, confiture) et éventuellement jus d'orange, produit lacté, viennoiserie.

7.2. Déjeuner/dîner.

Une entrée.

Un plat principal et sa garniture.

Un fromage ou un produit lacté ou une salade.

Un dessert.

Un pain.

Une boisson.

8. Comptabilité.

Le mess tient une comptabilité en partie double de type commercial et à ce titre est soumis à l'ensemble des règles régissant la comptabilité générale. La surveillance administrative est exercée par le service administratif et financier du commissariat de la marine dont il dépend.

Le plan comptable général, adapté à l'utilisation du mess avec la création de comptes distincts par centre de restauration, permet de retracer dans un document unique la totalité de l'activité : coût des denrées de chaque repas, coût des denrées délivrées au titre des prestations annexes, produit des recettes et des ressources perçues, variation et valorisation du stock. Le nombre de repas et les effectifs réellement servis sont suivis dans le cadre de la gestion mensuelle des restaurants.

Une comptabilité analytique est mise en œuvre afin de connaître le coût complet des repas servis. Des indicateurs journaliers de ventilation des crédits et des dépenses sont tenus afin d'apprécier le résultat de chaque centre de restauration ainsi que le coût des prestations annexes effectuées hors repas.

9. Facturation des repas.

Afin de maîtriser au plus juste les coûts et de connaître l'historique des consommations des clients, les restaurants du mess du service ou de la section « vivres restauration » appliquent le système de la facturation au plat.

Le débit des repas est effectué lors du passage à la caisse du client, muni d'un badge nominatif informatique.

9.1. Personnel nourri gratuitement par la marine.

Conformément à la réglementation en vigueur, la gratuité de l'alimentation est une prestation en nature assurée sous la forme de la délivrance d'un repas de référence dont la composition est définie supra.

Tout plat supplémentaire consommé excédant la composition du repas de référence est facturé à titre onéreux. Le militaire s'acquitte dès le passage en caisse du montant de ses consommations supplémentaires.

Cette disposition s'applique également au personnel militaire des autres armées nourri par la marine et dont les dépenses sont supportées provisoirement sur les crédits d'alimentation de la marine.

9.2. Personnel non nourri gratuitement par la marine.

Le badge est crédité à titre onéreux et débité lors du passage du client à la caisse du montant de ses consommations.

10. Fixation des prix de vente des plats.

Les prix sont fixés par le directeur local du commissariat de la marine sur proposition du chef du service ou de la section « vivres restauration ».

Le prix de vente est fixé en fonction du prix des denrées achetées sans marge (prix de sortie du magasin arrondi éventuellement) pour la confection des repas et de la politique d'utilisation des ressources du résultat d'exploitation. Aucun autre frais supplémentaire (marge d'exploitation, mise à disposition du plateau, droit d'admission, etc...) ne peut être facturé au client appartenant à la défense.

Dans un souci d'harmonisation, les prix de vente doivent être identiques :

- au sein des restaurants dépendant d'un même mess du service ou de la section « vivres restauration » ;
- pour l'ensemble du personnel appartenant à la défense, qu'il soit nourri à titre gratuit par la marine ou à titre onéreux, passager ou en mission.

Pour le personnel civil présent sur le site de la base navale et n'appartenant pas à la défense, une participation aux frais de fonctionnement doit être demandée à l'entreprise. Les modalités de participation de l'entreprise au prix du repas servi à son personnel sont définies par le chef du service ou de la section « vivres restauration ». Le produit de cette participation est utilisé par le mess pour régler des dépenses de fonctionnement.

11. Prestations annexes.

Les centres de restauration du mess du service ou de la section « vivres restauration » assurent le soutien en eau et en denrées du personnel ayant droit de la base navale ou des bâtiments soutenus, dans l'accomplissement de leur travail ou à l'occasion de manifestations sportives. Ces délivrances ne donnant pas lieu à l'attribution de ressources supplémentaires, elles doivent être comptabilisées distinctement dans la comptabilité du mess. Les denrées sont délivrées par la section ou le groupe recette stockage délivrance (RSD) du service ou de la section « vivres restauration » qui établit les factures par formation et les adresse au mess pour paiement sur sa trésorerie.

Les coûts de ces denrées sont identifiés comme prestations annexes.

Les modalités pratiques de ces délivrances font l'objet d'un ordre établi localement par le chef du service ou de la section « vivres restauration » en fonction de la nature de la prestation et de la formation concernée.

12. Résultat d'exploitation.

L'excédent de ressources perçu au titre de l'alimentation est destiné aux améliorations de repas. Ces prestations exceptionnelles, qui peuvent ponctuellement être offertes à la clientèle à des prix inférieurs à leur coût réel (repas à thème, jour de fête, etc...), ne donnent pas lieu à l'attribution de ressources supplémentaires et doivent être financées sur le résultat d'exploitation.

Dans le cas où le reliquat du résultat d'exploitation (part alimentation) devient trop important et qu'il ne peut être utilisé pour les améliorations de repas, il est reversé au fonds de compensation des ordinaires, tables et mess.

Le résultat d'exploitation (part alimentation) ne peut être utilisé pour financer des dépenses d'entretien, d'infrastructure, d'achats de mobilier, matériel de cuisine, matériel et logiciel informatiques. Ces dépenses, qui contribuent à l'amélioration de l'accueil des clients et du cadre de vie, relèvent du fonctionnement. Elles sont financées pour partie par les recettes perçues au titre de la participation des entreprises au fonctionnement du mess, le reliquat étant imputé sur les crédits de l'OBI fonctionnement du service du commissariat de la marine.

13. Reliquat des comptes créditeurs des clients des restaurants.

Les soldes des cartes clients font l'objet d'un suivi en comptabilité et sont intégrés en comptes de tiers de classe 4 « créances clients ».

Les cartes sont contrôlées chaque année afin de vérifier le droit à subvention de l'action sociale des armées. Le solde des cartes qui n'ont pas fait l'objet de mouvement dans l'année est conservé en comptabilité dix ans dans la balance clients afin de respecter le délai de conservation d'une créance en comptabilité. Une liste des comptes des clients doit être conservée durant cette période en cas de demande de remboursement.

Au-delà de ce délai, la liste de comptes clients est transmise au centre d'administration de l'alimentation et les soldes des cartes sont reversés au fonds de compensation des ordinaires, tables et mess.

14. Entrée en vigueur - Textes abrogés.

Les dispositions de la présente circulaire sont applicables à compter du 1^{er} janvier 2007.

La circulaire n° 262/DEF/DCCM/ADM/ALIM du 6 mai 2004 relative aux dispositions administratives applicables aux restaurants placés sous la responsabilité du commissariat de la marine est abrogée.

La lettre n° 207/DEF/DCCM/ADM/ALIM du 21 juillet 2005 relative au transfert des restaurants de la base navale au service du commissariat de la marine est abrogée.

Pour la ministre de la défense et par délégation :

*Le commissaire général de 1^{re} classe,
sous chef d'état-major soutien et finances,*

Bernard LENOIR.