

BULLETIN OFFICIEL DES ARMÉES



Édition Chronologique n° 35 du 30 août 2018

**PARTIE PERMANENTE
État-Major des Armées (EMA)**

Texte 8

INSTRUCTION N° 597/ARM/EMA/PERF/PIL.STRAT
relative à la normalisation fonctionnelle des infrastructures de restauration.

Du 5 juillet 2018

ÉTAT-MAJOR DES ARMÉES : *sous chefferie « performance ».*

INSTRUCTION N° 597/ARM/EMA/PERF/PIL.STRAT relative à la normalisation fonctionnelle des infrastructures de restauration.

Du 5 juillet 2018

NOR A R M E 1 8 5 1 5 6 9 J

Références :

Code de la défense notamment les articles R3232-1 et suivants.

Décret n° 2005-850 du 27 juillet 2005 (JO n° 174 du 28 juillet 2005, texte n° 3 ; BOC, p. 6245 ; BOEM 110.2.1, 120-0.1.3) modifié.

Instruction n° 1016/DEF/SGA/DCSID/RLT du 23 juillet 2013 (BOC n° 24 du 7 mai 2014, texte 2 ; BOEM 404.2.3).

Note D14-002409/DEF/EMA/PPS du 3 mars 2014 (n.i. BO).

Note D15-008226/DEF/EMA/PERF/PILSTRAT du 15 décembre 2015 (n.i. BO).

Note-express n° 603/DEF/SCA/CERHÉIA/DIR du 12 juin 2017 (n.i. BO).

Guide de recommandations pour la programmation, la conception et la réalisation des ensembles de restauration du ministère des armées en vigueur (n.i. BO).

Texte abrogé :

Instruction n° 197/DEF/EMA/OL/3 du 27 janvier 1998 (BOC, p. 993 ; BOEM 404.2.2.1, 450.4) modifiée.

Classement dans l'édition méthodique : BOEM 404.3

Référence de publication : BOC n° 35 du 30 août 2018, texte 8.

Préambule.

La restauration est une composante du soutien des forces et des services et constitue à ce titre un enjeu pour le maintien de la capacité opérationnelle des personnels. Elle contribue également à leurs conditions de travail et de vie, ainsi qu'à leur moral. Elle est un vecteur de condition du personnel, notamment au travers des activités de cohésion et de rayonnement qu'elle est en mesure d'offrir. Le service du commissariat des armées (SCA), en sa qualité d'opérateur de la fonction restauration au sein des armées, est tenu de garantir une alimentation saine, répondant aux besoins nutritionnels, tout en recherchant la meilleure adéquation avec les ressources disponibles. Les prestations de restauration, adaptées aux emplois tenus, doivent notamment répondre à des exigences de salubrité et de traçabilité des produits, ainsi que d'apports nutritionnels.

Dans un contexte de ressource comptée et donc d'optimisation de l'emploi des deniers publics, qui impose la rationalisation du stationnement et de l'organisation du soutien, la présente instruction vise à décliner les principes directeurs de la politique de restauration dans le domaine de l'expression du besoin en infrastructure. Cette politique de normalisation fonctionnelle, spécifique aux ensembles de restauration, sera mise en œuvre localement dans le cadre de l'élaboration des schémas directeurs immobiliers de base de défense, et chaque fois qu'un restaurant sera construit ou fera l'objet d'une rénovation lourde.

1. PÉRIMÈTRE.

1.1. Champ d'application.

Le champ d'application de la présente instruction s'étend à tous les restaurants « embasés » du ministère des armées implantés en métropole, outre-mer et à l'étranger.

Les organismes suivants sont exclus du périmètre :

- restaurants du cercle mixte de la légion étrangère (CMLE) ;
- restaurants des armées considérés comme lieux de rayonnement, également appelés cercles de garnison, dont le cercle national des armées (CNA) ;
- cuisines et locaux vie (cafétéria et carrés) des bâtiments de la marine.

Les centres de production alimentaire (CPA) sont également exclus du champ d'application.

Pour mémoire, les restaurants « non embasés » (et de fait exclus du périmètre) comprennent notamment :

- les restaurants des hôpitaux interarmées (HIA) ;
- les restaurants du service parisien de soutien de l'administration centrale (SPAC) ;
- les restaurants de la direction générale de l'armement (DGA) ;
- les restaurants de l'institution de gestion sociale des armées (IGESA) ;
- les restaurants en opérations extérieures ;
- les restaurants du SIAé.

1.2. Attributions de commandement.

Cette instruction est un référentiel technique normalisé qui ne retrace pas les responsabilités et attributions de commandement afférentes soit à la sécurité du site et des personnes sur lesquelles se trouvent ces bâtiments, soit aux priorités de commandement locales.

2. OBJECTIFS.

La présente instruction constitue le référentiel permettant d'orienter les décisions en matière de choix d'implantation et de fonctionnement des infrastructures de restauration collective.

Elle traduit la mise en œuvre de la politique alimentaire interarmées ⁽¹⁾ dans des conditions budgétaires maîtrisées et a pour objectif de normaliser le besoin en infrastructure en fonction de critères recouvrant les différentes situations rencontrées : nature de l'offre de restauration, type d'établissement, implantation, capacité, mode de fonctionnement, conditions d'hygiène, etc.

Sa mise en application intègre les préconisations du Guide de recommandations pour la programmation, la conception et la réalisation des ensembles de restauration du ministère des armées. La conduite de l'opération d'infrastructure est précisée dans l'instruction n° 1016/DEF/SGA/DCSID/RLT du 23 juillet 2013 relative à l'organisation de la maîtrise d'ouvrage pour les opérations d'infrastructure de la défense.

Aux termes des dispositions des articles R3232-1 et suivants du code de la défense, le SCA pilote la prescription fonctionnelle de la conception d'un restaurant, en relation avec le bénéficiaire, le service d'infrastructure de la défense (SID) et le service de santé des armées, comme le rappelle l'instruction n°

3. DÉFINITION DU BESOIN EN INFRASTRUCTURE DE RESTAURATION.

Le centre interarmées de coordination du soutien (CICoS) est chargé d'élaborer et conduire la programmation de l'adaptation capacitaire non technico-opérationnelle à laquelle les restaurants des bases de défense sont rattachés. Autorité de validation du besoin, il lui revient d'approuver les besoins exprimés, les solutions élaborées en regard, de s'assurer de la soutenabilité financière des projets et d'assurer le pilotage du programme jusqu'à la livraison.

3.1. Optimisation fonctionnelle de l'implantation des infrastructures.

3.1.1. Critère de sécurité et de résilience.

Les restaurants sont les principaux lieux où le personnel est quotidiennement réuni. Ils constituent une vulnérabilité majeure face à toute intention malveillante. La conception et l'implantation des restaurants doivent être étudiées en intégrant les critères d'exposition du personnel aux différentes menaces. L'implantation dans une zone sous contrôle d'accès est prioritaire.

3.1.2. Critère d'ouverture administrative.

Sous réserve de compatibilité avec les exigences de défense – sécurité, la possibilité de recevoir au sein du restaurant ⁽²⁾ du personnel d'administrations publiques ⁽³⁾ situées à proximité, doit être étudiée pour les infrastructures existantes qui seraient surdimensionnées par rapport aux besoins défense. Par ailleurs, et lors d'une construction ou d'une rénovation lourde, l'analyse capacitaire des besoins pourra prendre en compte cette possibilité.

3.1.3. Critère de regroupement et d'accessibilité.

Par principe, les repas de service courant (matin, midi et soir) doivent être pris par l'ensemble des catégories de population, au sein d'un même restaurant, implanté à proximité des formations soutenues. Pour les formations non co-localisées, le restaurant unique doit être facilement accessible (jusqu'à environ 15 minutes de marche dans la mesure où la configuration du site le permet), sans contrainte spécifique de sécurité. De manière idéale, et afin de préserver le fonctionnement des formations et la cohérence fonctionnelle d'emprise, il est souhaitable que le restaurant soit implanté sur les emprises des formations les plus nombreuses, à proximité des zones d'hébergement et de loisirs.

Lorsque le restaurant unique impacte trop lourdement le fonctionnement d'une formation opérationnelle, ne permet pas de respecter les conditions de proximité des formations soutenues ou ne constitue pas une réponse permettant de rationaliser le coût global de fonctionnement (soutien, personnel, infrastructure), et qu'en conséquence, le maintien de plusieurs restaurants s'impose, le SCA recherchera d'autres solutions de rationalisation (regroupement de la production, etc.).

Dans tous les cas ⁽⁴⁾, le SCA mènera systématiquement une analyse fonctionnelle afin d'évaluer l'opportunité d'un abonnement à une cuisine centrale ou à un restaurant inter-administratif. Cette analyse est conduite en lien avec le CICoS, voire avec le COMBdD concerné, et en cohérence avec les points de situation et les orientations des schémas directeurs immobiliers de base de défense (SDIBdD).

Afin que les projets portés par le SCA soient compatibles avec le plan de stationnement et les besoins des armées, directions et services, ces derniers seront systématiquement associés aux réflexions liées au stationnement des espaces alimentation loisirs (EAL), ainsi qu'à l'élaboration des schémas directeurs fonctionnels d'infrastructure les intéressant.

3.2. Effectifs soutenus.

Les restaurants sont destinés à accueillir le personnel du ministère des armées (5), qu'il soit membre de droit ou adhérent (6), et occasionnellement leur famille (7). Par conventionnement, ils peuvent aussi recevoir du personnel d'autres administrations de l'État. N'étant pas ouverts au public, ils n'ont donc pas vocation à être classés « établissements recevant du public » (ERP). Les personnes extérieures peuvent néanmoins être accueillies dans des circonstances occasionnelles, dès lors que certaines conditions préalables ont été réunies (conventions, sur dossier de manifestation occasionnelle, etc.).

Le caractère dimensionnant des effectifs à soutenir impose une consultation systématique des états-majors, directions et services soutenus, à qui il revient de préciser :

- les évolutions d'effectifs attendues à court ou moyen terme ;
- les impératifs opérationnels ayant un impact sur le dimensionnement capacitaire (exemple : temps d'autonomie à effectif plein et/ou avec renforts) d'une part, et les contraintes du contrat opérationnel, d'autre part.

Ce dimensionnement tiendra également compte des orientations de manœuvre immobilière retenues par la direction des patrimoines, de la mémoire et des archives (DPMA) dans les schémas directeurs immobiliers de bases de défense. Seront aussi pris en compte dans le dimensionnement des restaurants les personnels des entreprises civiles bénéficiant d'une autorisation d'occupation temporaire (AOT) ou d'une convention temporaire (COT) sur les sites du ministère des armées, ainsi que les élèves des écoles non pris en compte dans les REO.

Après consultation, les effectifs sont soumis à l'approbation du COMBdD et du bénéficiaire au sens de l'instruction de troisième référence.

Lorsqu'aucune étude visant à prendre en compte des contraintes particulières n'a pu être faite, l'effectif total à nourrir correspond à la somme de :

- 70 % des effectifs civils et militaires décrits dans les référentiels d'organisation des formations ayant vocation à être soutenues par le restaurant ;
- 100 % des flux de passage hors famille (stages, missions, exercices, journées défense et citoyenneté, dispositif Vigipirate, unités tournantes, etc.) dont l'occurrence est régulière.

4. BESOINS FONCTIONNELS.

4.1. Catégories de prestations.

L'offre de service proposée par le SCA se décline en trois types de prestations :

- la restauration de service courant : cette fonction prioritaire dimensionne les infrastructures. Les repas de service s'entendent par les prestations du jour délivrées dans les restaurants matin, midi et soir au personnel en activité sur le site, qu'il soit permanent, de service, missionnaire ou stagiaire ;
- la restauration liée aux activités de préparation opérationnelle sur le terrain qui nécessitent une prise en charge particulière. Cette restauration est essentiellement réalisée à partir de matériels de cuisine de campagne sur le terrain ou distribuée sous forme de compléments alimentaires. Elle n'a pas d'incidence sur le dimensionnement du restaurant ;
- la restauration événementielle, qui se subdivise en restauration de cohésion et en restauration de rayonnement. Elle a un impact direct sur les capacités d'accueil en service à table et en production.

4.2. Mode de production des repas.

Afin de garantir des prestations conformes aux attentes des armées, directions et services soutenus, tout en recherchant la meilleure adéquation des moyens engagés, le type de production retenu est la restauration directe (8), conformément aux dispositions prévues dans la politique interarmées du soutien – restauration [note de référence) (9)].

Dans certains cas, si les résultats d'études économiques comparatives sont favorables à une restauration différée, en particulier pour des restaurants implantés dans une aire géographique déjà desservie par un centre de production alimentaire ou une cuisine centrale, un mode de production en liaison froide réfrigérée pourra être admis. C'est en particulier le cas des bases portuaires, dont la densité des sites desservis est importante et les flux logistiques d'acheminement de vivres courts.

4.3. Mode de distribution des repas.

Le mode de distribution des repas est par principe le libre-service pour toutes les catégories de population. Si les effectifs à restaurer et la configuration de l'infrastructure préexistante le permettent, la recherche d'une zone unique de distribution sera privilégiée.

En fonction des contraintes rencontrées, le libre-service peut prendre plusieurs formes :

- le libre-service éclaté à partir de buffets multipoints :

Ce dispositif consiste en une distribution en îlots dédiés à un type de denrées (entrées, plat chaud, fromage, desserts, etc.).

Sauf contraintes particulières, la distribution à partir de buffets multipoints est le mode de distribution à privilégier, puisqu'il est le plus à même de proposer une offre alimentaire variée dans des conditions de convivialité optimisées.

- le libre-service linéaire :

Ce dispositif renvoie à une distribution le long d'une rampe linéaire, selon un passage obligé en file ordonnée.

Le libre-service linéaire peut être retenu pour répondre à des contraintes de temps de repas (passage plus rapide), ainsi que dans le cas de rénovations lourdes avec un existant ne permettant pas d'autres types de distribution, ou également dans le cas de restaurants disposant d'une capacité d'accueil limitée (inférieure à 100 repas par service).

- le libre-service semi-éclaté :

Ce dispositif comprend une distribution en libre-service linéaire pour les plats chauds et une distribution en libre-service éclaté en buffets pour les entrées et desserts.

Dans les restaurants où les contraintes architecturales ne permettent pas de mettre en œuvre une distribution multipoints et lorsque le libre-service linéaire ne s'impose pas, le libre-service semi-éclaté doit être privilégié.

- le service à table :

En raison de son coût en surface, matériel et ressource humaine, le dispositif de service à table est principalement réservé aux repas de réception et de rayonnement. Il est donc restreint aux espaces de réception dédiés (cf. point. 4.9. rayonnement).

Lorsque la nature de la prestation le justifie ou quand les ressources en personnel sont limitées, le service mixte pourra être utilisé sous la forme d'une mise à disposition des denrées en libre-service partiel (exemple : service mixte buffet pour les entrées et desserts – plat principal servi à table).

L'espace de service à table type est constitué :

- d'un salon attente vestibule ;
- d'une salle à manger unique de type salon prestations ;
- d'un espace vestiaire ;
- d'un local avec sanitaires à proximité immédiate ;
- d'un office attenant.

Sur cet espace, des optimisations fonctionnelles supplémentaires peuvent être apportées à l'analyse fonctionnelle du SCA conduite en lien avec le CICoS, voire avec le COMBdD concerné, et en cohérence avec les points de situation et les orientations des schémas directeurs immobiliers de base de défense (SDIBdD).

4.4. Durée du service destinée aux évaluations fonctionnelles.

La durée du service indicative est fixée par principe à une plage de deux heures pour le déjeuner.

Elle doit toutefois pouvoir s'adapter aux priorités opérationnelles et pourra être modifiée si ce choix est justifié par des critères objectifs (mission spécifique, gîte d'étape, prise de repas rapide, etc.), précisés dans l'expression initiale du besoin.

En outre, des adaptations de ces données indicatives peuvent être décidées par le commandement en fonction des spécificités locales.

Le temps moyen de prise de repas est supposé ne pas excéder 35 minutes par convive.

4.5. Consommation.

Préférentiellement, pour des raisons d'optimisation fonctionnelle, le secteur consommation est constitué d'une salle à manger unique, qui doit pouvoir être fractionnée en plusieurs espaces à l'aide de cloisons mobiles et/ou de cloisons modulaires afin de préserver la possibilité de séparer les catégories de population et de s'adapter à l'activité du restaurant (possibilité de séparer des groupes, utilisation d'une partie de l'espace pour les petits déjeuners et les dîners, etc.).

Le secteur consommation doit également pouvoir accueillir des manifestations de cohésion pour des effectifs nombreux (calibrés a minima à 90 % de la formation soutenue la plus nombreuse).

4.6. Approvisionnements : stock conventionnel et stock opérationnel.

Pour des raisons d'optimisation fonctionnelle, le recours aux produits de la gamme agro-alimentaire pour les denrées de pâtisserie, boulangerie et boucherie sera privilégié. Les locaux dédiés correspondant à ces fonctionnalités ne doivent pas être intégrés à l'expression de besoin.

Le niveau de stock imposé aux restaurants est estimé à une capacité de soutien permanente de 15 jours correspondant à un niveau de « stock normal renforcé » (10). Selon les contraintes opérationnelles des sites soutenus, la durée d'autonomie peut être ajustée aux obligations d'autonomie exprimées par les états-majors d'armées.

La fréquence de livraison moyenne indicative est fixée à deux fois par semaine par catégorie de produits, à l'exception :

- des restaurants ayant une faible activité (moins de 100 couverts par jour), pour lesquels les pratiques en vigueur sont maintenues, soit une fois par semaine selon les capacités de stockage et l'isolement

géographique du site ;

- des restaurants outre-mer et à l'étranger, dont les modalités d'approvisionnement peuvent être spécifiques.

Sauf cas particulier, le stock opérationnel de rations de combat et d'eau n'a pas vocation à être intégré au sein du restaurant.

4.7. Accueil de clientèle.

Un hall dédié à la clientèle du restaurant doit permettre à chaque convive – lors des pics d'accueil - de ne pas attendre au maximum plus de 15 minutes à l'intérieur du bâtiment avant d'entrer dans le secteur de distribution. Il est équipé de sanitaires.

Sauf exceptions justifiées, en raison du coût en surface induit, ce secteur ne comprend pas de local vestiaire.

4.8. Convivialité et cohésion.

Les salles à manger, et plus généralement les locaux d'un centre de restauration destinés à accueillir des consommateurs, doivent faire l'objet d'une attention particulière pour leur fonctionnement, leur décoration, leur confort et leur acoustique. La décoration doit découler de la conception d'ensemble, de l'architecture, des matériaux et des aménagements, des mobiliers, des surfaces, des couleurs, des éclairages, des volumes et des cultures d'armées des formations soutenues.

4.9. Cohésion et rayonnement.

Du fait de leur volume en participants, les manifestations de cohésion sont principalement effectuées dans le secteur de consommation, selon des modalités arrêtées localement. Ces manifestations peuvent faire l'objet d'un dossier de manifestation occasionnelle.

Le dispositif de service à table est principalement destiné à la réception et au rayonnement. Il est donc restreint aux espaces de réception dédiés, aux capacités limitées.

Cet espace doit permettre de recevoir des autorités et des invités extérieurs dans un environnement propice à ce type de manifestation. Il est opéré en service à table ou en service mixte cf. point 4.3.

Son utilisation est partagée par toutes les formations soutenues par le restaurant.

Selon les besoins et les contraintes locales, en optimisant les contraintes fonctionnelles et à partir de l'analyse fonctionnelle du SCA conduite en lien avec le CICoS, voire avec le COMBdD concerné, et en cohérence avec les points de situation et les orientations des schémas directeurs immobiliers de base de défense (SDIBdD) :

- un module de 2 espaces de rayonnement attenants peut être étudié (de type salon 10/12 places) ;
- un salon de réception collectif avec dispositif de service de type « mange debout » peut être étudié (de type salon de réception 30/50 pax).

4.10. Fonctionnalités optionnelles.

Chaque restaurant peut comprendre, en fonction des besoins exprimés et des possibilités d'armement en personnel, une ou plusieurs des fonctionnalités suivantes :

- bar :

Il s'agit d'une offre de service dédiée au service d'un panel varié de boissons, alcoolisées ou non.

- cafétéria et restauration rapide :

Il s'agit d'une offre de service dédiée au service de boissons chaudes ou froides et de restauration à emporter ou à consommer sur place.

Quelles que soient les options retenues, ces fonctionnalités doivent être regroupées au sein d'un espace unique. La zone de consommation au sein de cet espace doit pouvoir être cloisonnée, si nécessaire.

En outre, l'armement en personnel de ces fonctionnalités devra être impérativement optimisé. C'est pourquoi le recours à des prestations automatisées (distributeurs) dites « complémentaires » doit être privilégié.

4.11. Besoins et dispositifs spécifiques.

- personnel « posté » :

Lorsque des personnes sont tenues de prendre leur repas sur leur lieu de travail pour des raisons opérationnelles, des solutions spécifiques devront être mises en œuvre (liaison différée, sous-traitance, etc.). Le choix de la solution se fera selon les besoins opérationnels exprimés par les formations soutenues, sur la base d'une analyse des coûts et d'une évaluation de la soutenabilité budgétaire et sanitaire de chaque option, réalisées par le SCA.

- terrasse :

Lorsque cela est possible, une ouverture sur terrasse extérieure peut être étudiée en option. Dans ce cas, elle est adjacente au secteur consommation et/ou dans la mesure du possible au secteur bar/cafétéria/restauration rapide décrit au point 4.10.

4.12. Besoins liés aux conditions de travail du personnel du soutien restauration.

- vestiaires et sanitaires :

En complément du vestiaire affecté aux agents de restauration du ministère des armées, et lorsque des intervenants extérieurs sont amenés à opérer de façon permanente dans le restaurant (prestations de service sous-traitées par exemple), un vestiaire dédié séparé est à prévoir.

- administration du restaurant :

Le secteur administration du restaurant comprend le bureau du gérant, une salle polyvalente de formation HSCT et le local archives. Dans le secteur de réception se trouve le local du magasinier, dans le secteur de production, le local du chef de cuisine et dans le secteur client, le point accueil.

Conformément aux dispositions du code du travail, le local de restauration ou l'emplacement permettant de se restaurer doit pouvoir être utilisé, en dehors des heures de repas, comme local ou emplacement de repos.

4.13. Locaux annexes.

Dans le cadre d'une mutualisation des moyens, et dans une logique d'unicité de lieu, des services complémentaires peuvent être co-localisés avec le restaurant comme par exemple :

- boutique ;
- espace loisirs (bibliothèque, salles de lecture, de détente et point presse, espaces de jeux et accès wifi, salle de télévision) ;
- pressing ;

- conciergerie ;
- coiffeur ;
- espace ATLAS (11).

Cette liste d'offres complémentaires n'est pas exhaustive. Les options mentionnées ci-dessus font systématiquement l'objet d'une analyse préalable du besoin exprimé par les formations soutenues. Cette analyse est réalisée par le SCA.

4.14. Stationnement.

Le dimensionnement et les caractéristiques de la zone de stationnement des véhicules (convives et personnel du restaurant) correspondent au besoin propre à chaque site (type de véhicules, proximité, etc.) et sont conformes aux règles d'urbanisme. L'étude de ce dimensionnement sera conduite en lien avec le CICoS et le COMBdD concerné.

5. PRINCIPES GÉNÉRAUX DE CONCEPTION.

La conception d'un restaurant doit favoriser l'ergonomie fonctionnelle et optimiser les coûts d'exploitation et de maintenance. À ce titre, elle doit se conformer aux préconisations du Guide de recommandations pour la programmation, la conception et la réalisation des ensembles de restauration du ministère des armées.

Elle s'attachera à répondre aux objectifs suivants :

- éviter les dispositifs architecturaux compliquant le fonctionnement du restaurant (bâtiments sur plusieurs niveaux par exemple) ;
- retenir des choix architecturaux sobres et un niveau de finition des ouvrages adapté au juste besoin et des choix techniques (principe constructif, matériaux et équipements) favorisant les meilleurs résultats en coût global (intégrant l'investissement initial, l'exploitation et la maintenance) ;
- avoir une durée de vie adaptée au devenir du site et des infrastructures concernées menée à partir d'une étude en coût global (investissement, exploitation, maintenance) intégrant la possibilité de réaliser des installations capables d'évolutions à l'occasion des rénovations et réhabilitations ;
- ainsi, pour un site pérenne (12), sous réserve de l'étude en coût global précitée, elle correspondrait à une durée de 50 ans avec une réhabilitation lourde à 25 ans. Pour les autres sites, elle correspondrait à une durée de vie de 20 à 30 ans.

Nota : les éléments d'ordre technique et architecturaux ne figurent pas dans ce document. Les sujétions liées à l'environnement, aux économies d'énergie et aux nuisances sonores sont traitées dans le Guide de recommandations pour la programmation, la conception et la réalisation des ensembles de restauration du ministère des armées.

6. DISPOSITIONS DIVERSES.

L'instruction n° 197/DEF/EMA/OL3 du 27 janvier 1998 modifiée, relative à la normalisation des projets immobiliers pour la construction des blocs alimentation et des centres de production alimentaire est abrogée.

La présente instruction est publiée au *Bulletin officiel des armées*.

Pour la ministre des armées et par délégation :

*Le général de corps d'armée,
sous-chef d'état major "performance" de l'état-major des armées,*

Patrick DESTREMEAU.

-
- (1) Note n° D 14-002409/DEF/EMA/PPS du 3 mars 2014 fixant la politique alimentaire interarmées (n.i. BO).
- (2) Pour mémoire, l'accueil dans les restaurants inter-administratifs (RIA) est placé sous le principe de réciprocité.
- (3) Notamment le personnel de la direction générale de la gendarmerie nationale (DGGN), de la brigade des sapeurs-pompiers de Paris (BSPP) et des marins pompiers de Marseille, et éventuellement de la Police Nationale.
- (4) En particulier pour les restaurants soutenant de faibles effectifs.
- (5) Le personnel du ministère des armées s'entend au sens de la définition de l'article R123-2 du Code de la construction et de l'habitat et de la note n° 21704/DEF/SGA/DAJ/D2P/EGL relative au Rapport du Contrôleur général des armées (CGA) GUERET sur la politique d'hébergement du personnel militaire qui distinguent le personnel employé, des personnes à considérer en tant que « public ».
- (6) Cette disposition ne fait pas obstacle à l'accueil de convives relevant d'administrations publiques extérieures, dans le cadre d'un conventionnement (Cf. point 3.1. supra).
- (7) Ces membres sont définis par le guide provisoire relatif à l'organisation et au fonctionnement des cercles interarmées de base de défense du 26 novembre 2012.
- (8) Production et consommation sur place.
- (9) n.i. BO.
- (10) Note-express n° 603/DEF/SCA/CERHéIA/DIR du 12 juin 2017 définissant les niveaux de stocks logistiques de vivres à détenir par les centres de restauration de métropole, d'outre-mer et de l'étranger (n.i. BO).
- (11) L'espace ATLAS est un point d'entrée commun ayant vocation à centraliser les services délivrés au profit du soutenu au sein du groupement de soutien de base de défense (GSBdD), en heure non ouvrable en particulier (délivrance de clés, draps, etc).
- (12) Emprise regroupant plusieurs formations de niveau base ou régiment.