

***BULLETIN OFFICIEL DES ARMEES***



**Edition Chronologique n°45 du 29 octobre 2010**

**PARTIE PERMANENTE**  
**Marine nationale**

**Texte n°12**

**CIRCULAIRE N° 0-41412-2010/DEF/EMM/ADJ-AR**

relative à l'organisation et au fonctionnement des restaurants à terre relevant d'une autorité territoriale de la marine, ou insérés dans une base de défense constituée dans le ressort d'un arrondissement maritime.

*Du 28 septembre 2010*

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

**CIRCULAIRE N° 0-41412-2010/DEF/EMM/ADJ-AR relative à l'organisation et au fonctionnement des restaurants à terre relevant d'une autorité territoriale de la marine, ou insérés dans une base de défense constituée dans le ressort d'un arrondissement maritime.**

*Du 28 septembre 2010*

NOR D E F B 1 0 5 2 3 7 5 C

---

*Références :*

- a) Arrêté du 4 décembre 1946 (BO/M, 1947/1, p. 883 ; BOR/M, 1946/2, p. 516. ; BOEM 714-0.1) modifié.
- b) Instruction du 4 décembre 1946 (BOC, 1978, p. 4735 et erratum du 8 mai 1979 (BOC, p. 2012). ; BOEM 714-0.1) modifiée.
- c) Directive n° 0-79231-2007 /DEF/DCCM/ADM/ALIM du 10 décembre 2007 (n.i. BO).
- d) Décision n° 116/DEF/EMM/ORJ du 24 octobre 2006 (BOC N° 6 du 19 avril 2007, texte 37. ; BOEM 113.7)
- e) Lettre n° 310/DEF/EMM/PL/ORA du 17 avril 2003 (n.i. BO).
- f) Lettre n° 316 /DEF/EMM/PL/ORA du 23 août 2005 (n.i. BO).

*Texte modifié :*

Directive n° 0-79231-2007/DEF/DCCM/ADM/ALIM du 10 décembre 2007 (n.i. BO).

*Texte abrogé :*

Circulaire n° 150/DEF/EMM/ADMIN du 27 décembre 2006 (BOC N° 14 du 19 juin 2007, texte 61. ; BOEM 714-0.1) modifiée.

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

*Référence de publication :* BOC N°45 du 29 octobre 2010, texte 12.

---

## 1. PRINCIPE ET CHAMP D'APPLICATION.

La présente circulaire fixe les règles relatives à l'organisation et au fonctionnement de tous les centres de restauration implantés à terre figurant sur une liste diffusée sous timbre EMM/ROJ, précisant leur rattachement organique et la liste des formations ou services soutenus.

Ces restaurants sont chargés d'assurer l'alimentation du personnel des formations ou services qu'ils soutiennent, conformément aux dispositions de l'arrêté cité en référence, ou au régime applicable au sein d'une autre armée, et plus particulièrement :

- à titre gratuit :

- au personnel militaire dont la nourriture est prise en charge par l'État conformément à la réglementation en vigueur qui lui est applicable ;

- au personnel militaire de la marine dont la nourriture est prise en charge par l'État conformément à la réglementation en vigueur, et qui se trouve dans l'impossibilité de bénéficier des prestations alimentaires de son groupement d'alimentation de rattachement ;

- à titre onéreux :

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

## 2. RÉPARTITION DES COMPÉTENCES.

Les fonctions d'approvisionnement des denrées, d'établissement et de confection des menus, d'organisation de la distribution, et de gestion financière et comptable sont remplies sous la supervision du service du commissariat territorialement compétent, ou du service « restauration-hébergement-loisirs » (RHL) du groupement de soutien constitué au sein de la base de défense.

Les activités de bars et les prestations afférentes dans les domaines du loisir et de la cohésion sont supervisées par l'organisation « loisirs » territorialement compétente.

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 territorial.

Les rôles respectifs du commandement et du service RHL sont précisés dans une instruction établie localement et conjointement par l'autorité territoriale et du service RHL.

## 3. PERSONNEL.

La définition des emplois du personnel est fixée par le service RHL de rattachement après avis du gérant et compte tenu d'une analyse prévisionnelle des emplois et des compétences. La répartition des titulaires de ces emplois est ainsi régulée par le service RHL selon les besoins appréciés localement.

La gestion de proximité du personnel des restaurants est assurée par le gérant, et par le service RHL de rattachement.

## 4. INFRASTRUCTURE (RÉDACTION PROVISOIRE) (1).

L'autorité maritime locale, le commandant de la base de défense ou le commandant de formation est attributaire domanial de toutes les infrastructures dédiées à la fonction « restauration » et le service RHL de rattachement en est l'occupant. L'entretien locatif incombe à l'occupant. Un protocole est établi localement entre les différentes autorités compétentes en cas de co-occupation d'un même immeuble.

## 5. ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT.

Le centre de restauration est placé sous la responsabilité d'un gérant, désigné par son autorité de tutelle. Ce gérant coordonne, dans le respect des « engagements de service » du service RHL de rattachement, l'activité et la gestion de l'ensemble des sites de restauration sous sa responsabilité.

Au moins une fois par an, le centre de restauration évalue la satisfaction de ses clients par tout moyen approprié.

Les dépenses de fonctionnement des centres de restauration sont imputées sur les crédits de fonctionnement du responsable d'unité opérationnelle de rattachement (RUO).

L'organisation et le fonctionnement de chaque centre font l'objet d'une instruction prise sous le timbre du service RHL de rattachement. Cette instruction fixe en particulier les modalités d'acquisition et de mise en œuvre des équipements nécessaires au suivi de la réalité des effectifs servis.

## 6. RESSOURCES DES RESTAURANTS.

### 6.1. Nature des ressources à la disposition des centres de restauration :

Pour pouvoir assurer la mission qui leur incombe, les centres de restauration se créditent par personne nourrie, d'une indemnité de vivres forfaitaire (IVF), dont le taux est fixé par une décision de l'échelon central.

Il est rappelé que l'IVF ne correspond pas à la valeur d'un droit individuel, mais à celle d'un plafond de dépenses strict. Par conséquent, le coût de revient denrées moyen du centre ne peut pas dépasser la valeur de l'IVF fixée.

L'allocation théorique du centre est calculée en multipliant le taux de l'IVF par l'effectif servi constaté.

Un contrat de gestion établi entre le gérant du centre et le service RHL fixe les modalités de suivi et de gestion de la ressource, notamment dans le cas d'une différence entre cette allocation théorique et la valeur des denrées consommées. Dans tous les cas, ce contrat ne peut prévoir le report du reliquat de cette différence au 31 décembre d'une année.

En dehors des ces allocations fixées de manière prévisionnelle en construction budgétaire, les centres de restauration de la marine disposent des ressources suivantes :

- le produit des ventes des repas servis à titre onéreux ;
- les subventions de l'action sociale des armées selon les barèmes en vigueur ;
- le produit de la participation aux frais de fonctionnement versé par les entreprises pour le personnel civil n'appartenant pas à la défense et qui prend ses repas dans les restaurants à terre.

Ces ressources sont reversées au RUO de rattachement.

Outre les ressources citées ci-dessus il est également possible aux centres de restauration de se voir financer des dépenses de fonctionnement grâce aux économies réalisées sur leurs dépenses d'alimentation. Ces dispositions sont prises en accord avec le RUO de rattachement.

### 6.2. Prestations délivrées par le centre de restauration.

Le centre de restauration détermine avec les formations soutenues, et en fonction des ressources et des moyens dont il dispose, les modalités de restauration du personnel qu'il nourrit.

En particulier les ressources décrites au point 6.1. ci-dessus sont destinées à :

- acheter les denrées entrant dans la composition des repas dans le respect des directives d'approvisionnement fixées par le service logistique de rattachement ;
- financer d'éventuelles 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 dans la limite des ressources disponibles ;

- mettre à disposition de certaines catégories de personnel des compléments alimentaires (personnel soumis à des sujétions particulières : personnel volant de l'aéronautique navale, personnel commando, plongeur, etc.) ;

- apporter aux formations soutenues, et selon les modalités fixées par entente entre les autorités concernées, les denrées et l'eau, dans l'accomplissement de tâches particulières, ou à l'occasion de manifestations sportives.

### **6.3. Conditions de prise en charge du personnel nourri à titre gratuit.**

Le centre de restauration n'est assujéti, dans la détermination des prestations en nature qu'il délivre à titre gratuit, au respect d'aucune autre obligation que celles énoncées aux points 6.2. et 7. de la présente circulaire.

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

Le personnel des bâtiments en arrêt technique majeur (ATM) ou en gardiennage et des états-majors embarqués soutenu par le centre de restauration n'est plus pris en compte par sa formation qui ne perçoit plus à ce titre d'allocation en deniers.

En cas de besoin constaté contradictoirement, le centre de restauration peut bénéficier provisoirement du concours des effectifs attachés au service de la restauration d'une formation soutenue à titre temporaire.

### **6.4. Personnel nourri à titre onéreux.**

Le centre de restauration perçoit le produit de la vente des plats au personnel nourri à titre onéreux, affecté et présent sur le site ou de passage ou en mission.

Pour le personnel militaire des autres armées de passage ou en détachement nourri par la marine à titre onéreux contre remboursement, une facture établie par le service RHL à l'issue est adressée à la plate forme d'achat finances ouest du service du commissariat des armées (SCA/PFAF Ouest) dont la compétence s'exerce dans ce domaine sur toutes les formations de la marine 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, 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.

Un dessert.

Un pain.

Une boisson.

## 8. COMPTABILITÉ.

### 8.1. Comptabilité de caisse.

Le centre de restauration dépendant d'un organisme étatique, ses fonds sont détenus par un trésorier militaire, un trésorier adjoint ou une régie d'avances et de recettes. La création d'une régie se substituant à la trésorerie doit être étudiée dans tous les cas.

Le centre de restauration tient (ou fait tenir par le service de rattachement) une comptabilité de sa caisse ainsi qu'une comptabilité générale. La comptabilité de caisse se limite à l'enregistrement des recettes (ventes de repas, produits des prestations spécifiques, dons ...), et de leur reversement :

- à la régie ou au service auxquels le centre est rattaché, pour les recettes donnant lieu à rétablissement de crédits (ventes à des clients étatiques, remboursement de dépenses indues ou effectuées à titre provisoire). La périodicité doit être définie localement, dans le double souci de limiter les mouvements de fonds et les opérations comptables, tant dans leur nombre que dans leur montant ;

- au bureau administratif de rattachement, pour les recettes donnant lieu à attributions de produits (ventes à des clients non étatiques, dons reçus).

Tant qu'une régie n'est pas instituée au centre de restauration, s'agissant des ventes de tickets repas (ou des paiements par badge), seules les recettes liées à des tickets effectivement utilisés par les clients sont reversées au service de rattachement, au régisseur ou au bureau administratif de rattachement.

### 8.2. Comptabilité de stock.

Le centre de restauration s'approvisionne par principe auprès du magasin désigné par le service logistique de rattachement. Cet approvisionnement est facturé et donne lieu ou non à un paiement selon les modalités d'échange de flux financiers établis localement. En tout état de cause l'approvisionnement est enregistré dans la comptabilité générale.

Il peut dans des cas limités, et dans le cadre des règles édictées par le service RHL de rattachement, procéder à quelques achats directs, soit pour acheter des denrées (stockées ou non stockées), soit pour réaliser une prestation particulière.

Les modalités de suivi et de surveillance du stock sont fixées par le service RHL de rattachement.

En cas d'abonnement à un centre de production alimentaire (CPA), le centre de restauration consomme des plats cuisinés élaborés à l'avance (PCEA) selon les directives d'approvisionnement fixées par l'échelon central.

### 8.3. Comptabilité analytique et suivi des coûts.

Outre la comptabilité de caisse et la comptabilité générale, une comptabilité analytique doit être mise en place afin de connaître, pour chaque centre de restauration, le coût de revient complet des repas servis (coût des denrées, nombre de repas et effectifs réellement servis).

Les centres de restauration doivent être dotés des outils informatiques permettant le suivi des coûts de revient pour leur production propre.

## 9. FACTURATION DES REPAS.

Afin de maîtriser au plus juste les coûts et de connaître l'historique des consommations des clients, le système de la facturation au plat est obligatoirement mis en œuvre, sauf sur dérogation motivée accordée par le service RHL de rattachement.

Le débit des repas est effectué lors du passage du client à la caisse, par l'utilisation d'un badge nominatif à piste de lecture informatique, ou à puce électronique.

### 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 au point 7. de la présente circulaire.

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. Il lui appartient donc de prendre les dispositions qui s'imposent pour se trouver en mesure d'effectuer un règlement exceptionnel aux caisses, selon les modalités fixées par le service RHL de rattachement.

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 puis débité lors du passage du client à la caisse du montant de ses consommations évaluées au coût denrées.

## 10. FIXATION DES PRIX DE VENTE DES PLATS.

Le prix des plats est fixé par le service RHL de rattachement.

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 :

- d'une part, au sein des restaurants dépendant d'un même service RHL de rattachement ;
- d'autre part, 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 et n'appartenant pas à la défense, une participation aux frais de fonctionnement doit être demandée à l'entreprise à laquelle il appartient. Les modalités de participation de l'entreprise au prix du repas servi à son personnel sont définies par le chef du service RHL sur la base des coûts standards constatés en comptabilité analytique. Le produit de cette participation peut être utilisé par le centre pour couvrir une partie des dépenses de fonctionnement, sur accord du service RHL de rattachement.

## 11. UTILISATION DES RESSOURCES FINANCIÈRES.

Les crédits budgétaires obtenus par le centre de restauration pour la production alimentaire doivent faire l'objet d'un suivi rigoureux conformément à un plan d'emploi établi l'année N-1 en concertation avec le RUO de rattachement. Les dépenses qui contribuent au fonctionnement des centres peuvent être financées pour partie par les recettes perçues au titre de la participation des entreprises avec l'accord du RUO.

Après accord du RUO de rattachement, toute mesure d'économie réalisée sur les budgets prévus pour les dépenses alimentaires peut bénéficier au subventionnement d'autres natures de dépenses de fonctionnement des centres.

## 12. RELIQUAT DES COMPTES CRÉDITEURS DES CLIENTS DES RESTAURANTS.

Les soldes des cartes clients ainsi que les prestations facturées au profit des formations (repas de cohésion, restauration des équipages à terre, prestations au profit de bâtiments étrangers..) font l'objet d'un suivi en comptabilité dans des comptes de tiers et avec échéanciers associés.

Les cartes sont contrôlées chaque année afin de vérifier le droit à subvention de l'action sociale des armées de leur titulaire. Le solde des cartes qui n'ont pas fait l'objet de mouvement dans l'année est conservé en comptabilité quatre ans s'il est supérieur à 8 €, trois mois s'il est inférieur à 8 € 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 (SCA/PFAF Ouest) et les soldes des cartes sont reversés au fonds de compensation des ordinaires, tables et mess.

## 13. ENTRÉE EN VIGUEUR - TEXTES ABROGÉS.

Les dispositions de la présente circulaire sont applicables à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2011, sauf en ce qui concerne les dispositions du point 6.1. qui entrent en vigueur pour compter du 1<sup>er</sup> janvier 2010.

La circulaire n° 150/DEF/EMM/ADM du 27 décembre 2006 relative à l'organisation et au fonctionnement des restaurants gérés par le service du commissariat de la marine est abrogée.

En sus du texte abrogé précité, l'annexe III. à la directive de référence c) <sup>(2)</sup> est abrogée.

Pour le ministre de la défense et par délégation :

*Le commissaire en chef de 1<sup>re</sup> classe,  
adjoint « administration-réglementation » au sous-chef d'état-major « soutiens et finances »,*

Jérôme DESCHARD.

---

(1) La fonction immobilière au sein du ministère de la défense est en cours de réforme. Notamment, le régime de l'affectation des biens domaniaux est abrogé par le décret n° 2008-1248 du 1<sup>er</sup> décembre 2008 et est remplacé par un régime de conventions conclues entre « l'État propriétaire » (France Domaine) et les utilisateurs (administrateurs et opérateurs). Ces conventions d'utilisation devront être passées avant fin 2013. Ce chapitre sera révisé ultérieurement une fois l'ensemble des conventions signées.

(2) n.i. BO.