Restauration collective et programmation : toutes les billes pour réussir !

Cette semaine on vous donne nos recommandations pour réussir un bâtiment de restauration collective. Et oui car un self, une cantine ou un RU de qualité, ce n'est pas qu'une histoire de bons produits locaux !

Un peu d'histoire pour commencer

Manger est un besoin vital que l'humain se doit de respecter. L'Homme s'est donc petit à petit organisé pour optimiser ce temps important dans la journée. Le concept de restauration collective apparaît à la fin du 19ème siècle. Il est organisé par des religieux au sein des collèges. A ce jour, le modèle de restauration collective a bien évolué. Ce sont maintenant sont **3 milliards de repas** qui sont servis chaque année en France !

Quelle différence par rapport à un restaurant classique ?

La restauration collective diffère de la restauration classique parce que le client ne paie pas le prix réel du repas. En effet, celui-ci est en grande partie assuré par l'institution ou entreprise dans laquelle le client se trouve.

Dans quels établissements ?

On les retrouve dans nos crèches, écoles, centres de loisirs, collèges, lycées, établissement d'enseignement supérieur, hôpitaux, administrations publiques, camps militaires, entreprises, établissements pénitenciers, EHPAD… Finalement, on les retrouve donc tout au long de notre vie.

Des particularités techniques en phase de programmation

La restauration collective étant présente dans de nombreux établissements publics, il va de soi que de nombreux programmes soient concernés par ce type d'établissement. Nous avons, chez Florès, cumulé une expérience certaine dans la programmation de locaux et d'établissements de restauration collective, de tailles variées. De nombreuses exigences techniques doivent être prescrites, **dès la phase programmation**. Voici donc quelques exemples spécifiques aux établissements de restauration collective.

L'hygiène

Le respect de l'hygiène est une composante majeure dans la conception des espaces et des circulations. Afin de garantir la sécurité alimentaire, il convient avant tout de garantir la **marche en avant**. Ce principe représente l'organisations des locaux et les sens de circulation des personnes et des denrées, afin de limiter les risques de contamination. Ainsi, tout flux est catégorisé comme propre ou souillé, et ces flux ne peuvent pas se croiser. Un schéma fonctionnel représentant ces flux propres et souillés est le meilleur moyen de vérifier si l'organisation des locaux et le parcours des personnes, marchandises, vaisselles et déchets respectent la marche en avant.

D'autres mesures portent sur l'éviction en zone de production des repas des éléments sur lesquels de la poussière peuvent s'accumuler et qui sont difficilement accessibles comme les lustres, les rebords de fenêtres… Ce sont ces **petits détails qui feront la différence**.

La gestion de l'énergie

Chez Florès nous proposons systématiquement des **prescriptions et exigences environnementales poussées**. On retrouve quelques prescriptions spécifiques à la restauration collective. A titre d'exemple, ce type d'établissement est un gros consommateur d'eaux chaudes sanitaires, il convient donc de proposer des **solutions de chauffage économes en énergie**, mais également des **systèmes de récupération de chaleur**. Ces derniers reposent sur la récupération de chaleur d'équipements producteurs d'énergie fatale par l'air extrait ou les eaux usées des cuisines et de la laverie, ou encore par celle dissipée par les groupes frigorifiques.

L'acoustique

Un autre élément clé d'un établissement de restauration collective est la bonne conception des salles de restaurant. Et notamment confortable en termes d'acoustique. Ainsi la prescription de faux plafonds acoustiques, de cloisons mobiles séparatives à disposer entre les tables et une organisation spéciale réfléchie des espaces de distribution et de dépose plateaux permettent d'atteindre des niveaux d'exigences élevés.

Et bien d'autres prescriptions

Bon dimensionnement des espaces de stockage, gestion de la chaîne du froid, orientation des aires de livraison en fonction du vent, choix des matériaux en zone de production des repas, hiérarchie des pressions d'air, respect des réglementations… Les points de vigilance sont nombreux, et nous ferions un programme complet que de tous vous les détailler. Le plus simple ? **Choisir Florès** !

Par son expérience en programmation d'établissements de restauration collective, Florès possède toutes les cartes en main pour proposer un programme exigeant afin de garantir un projet de qualité et adapté aux besoins de la maitrise d'ouvrage. N'hésitez pas à nous contacter !

A.C.