Création d'un GIP de restauration mutualisée inter-établissements

Sanitaire

Date de publication : 12 juin 2026

Généralités

Objectif :

Reprendre en régie la restauration collective, maîtriser les coûts réels (incluant fluides, personnel, matériel), améliorer la qualité alimentaire (EGALIM), mutualiser les outils SI à l'échelle du GHT, et générer des excédents réinvestis au bénéfice des produits de qualités.

En janvier 2023, le Centre Hospitalier de Mende a décidé de reprendre en régie directe la gestion de sa restauration. En 6 mois, un GIP (Groupement d'Intérêt Public) à but non lucratif a été créé, réunissant l'hôpital, des crèches et des écoles.

Le GIP repose sur deux piliers :

1. Une structure juridique mutualisée permettant de massifier les achats et d'intégrer des acteurs extérieurs à la santé pour créer un centre de recettes territorial.
2. Un SI de production partagée : déploiement du GPAO Datameal Online (mode SaaS), interopérable avec le DPI, permettant de partager fiches recettes, menus et marchés à l'échelle du GHT.

La traçabilité hygiène a été entièrement dématérialisée. Le nombre de menus a été réduit de 12 à 1 menu commun avec carte fixe, générant plus de 10 000 € d'économies annuelles sur les plats témoins. Le GIP produit aujourd'hui 1 700 repas/jour pour l'hôpital, EHPAD, crèches, écoles et self du personnel.

Etapes de mise en oeuvre

-
-
-
-
-

des marchés

-
-
- **Intégrer progressivement de nouveaux membres** au groupement

Essaimage

Les principaux leviers

Volonté de travailler en commun, mutualiser les talents, améliorer la qualité des repas

Les principaux freins

- Distance géographique entre établissements (coûts transport élevés en territoire rural)
- Capacité de production plafonnée sans investissement dans une nouvelle cuisine centrale
- Hétérogénéité des systèmes comptables nécessitant des adaptations SI
- Délai de mise en place court (7 mois) nécessitant un fort engagement collectif

Témoignages

C'est une évolution positive sur le plan des repas pour les convives, et un véritable enrichissement personnel. Nous avons gagné en polyvalence et liberté avec une direction présente à nos côtés.

Gueguen Gueguen, Assistante

Toute l'équipe est satisfaite d'avoir intégré la fonction publique. Travailler chaque jour avec les producteurs locaux est un véritable plaisir. Les convives expriment également leur satisfaction de pouvoir se restaurer avec davantage de produits bio et de qualité.
Nous pouvons désormais adapter plus facilement les recettes en fonction de leurs retours, ce qui renforce la proximité et le contact avec les différents publics ainsi qu'avec la direction. Les animations sont plus nombreuses dans les écoles, au self et dans les EHPAD, ce qui dynamise encore davantage notre activité.
Enfin, la mise en place d'un logiciel performant nous permet de gagner du temps et de consacrer davantage d'énergie à ce qui compte vraiment : cuisiner.

Jérôme Bertuit, Chef de Production

Contact

Une question ? Besoin d'informations ? Contacter l'établissement :

gipcuisine@ch-mende.fr

L'établissement

Date de mise en œuvre : 1 janvier 2023

Durée du projet : 7 mois

Centre Hospitalier de Lozère - GIP Cuisine Centrale 48000

Type de structure : Sanitaire / Public

Obligation réglementaire : Non

Déclenchement
Non-renouvellement du contrat avec prestataire privé : insatisfaction sur la qualité des produits (non-respect des engagements bio/Egalim), gestion du matériel bas de gamme, et des coûts structurels non identifiés (fluides, personnel, assurances) non intégrés dans le prix affiché de plus de 5 €/repas.

Les ressources

Temps

- Création de la société - Lancement des marchés (alimentaires, maintenance, …) - Choix des logiciels et paramétrages - Création des nouveaux menus et des recettes - Création du dossier d'agrément sanitaire - Organisation de la nouvelle équipe

Beaucoup

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Avoir au minimum un chef de projet unique (décideur), directeur des achats et/ou logistique, directeur RH, responsable cuisine, une diététicienne, un informaticien dans le groupe projet

A considérer

Des compétences en interne

Compétences en gestion restauration collective, GPAO, comptabilité M9, management. Une diététicienne mutualisée pour tout le GHT.

A considérer

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

8/10

Remplace une pratique existante

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

- Augmentation des produits bio : 3% à 21%
- Augmentation des produits Egalim/Label Rouge/IGP : 9% à 26%
- Réduction du gaspillage alimentaire : excédents de production redirigés vers le self
- Développement des circuits courts et partenariats avec producteurs locaux

Sur les professionnels : Impacts positifs

Embauche de 3 personnes en situation de handicap (RQTH)
- Harmonisation des conditions de travail : RTT et congés alignés pour tous les agents
- Investissement dans du matériel ergonomique (sauteuses Rational) pour réduire les TMS
- Montée en compétences sur les outils numériques (GPAO, traçabilité hygiène)

Sur les usagers : Impacts positifs

- Amélioration de la qualité alimentaire : 21% de bio, 26% de produits labellisés
- Meilleure gestion des régimes et aversions alimentaires via Datameal Online
- Augmentation des repas servis au self : 60-80 à 160 repas/jour
- Extension à de nouveaux bénéficiaires : EHPAD, crèches, écoles, restaurant administratif

Sur l'organisation : Impacts positifs

Des compétences externes (prestations externes)

Appui éditeur Datameal pour déploiement Datameal Online (Premier en France); accompagnement d'un expert pour le dossier d'agrément

Peu

Des équipements, du matériel

- Récupération du matériel existant de l'hôpital (datant de 1997, plus de 25 ans). - Réinvestissement progressif sur 3 ans en matériel neuf : fours et sauteuses Rational (ex : sauteuse pression à 30 000 €). - Tablettes pour la traçabilité hygiène sur Octopus HACCP (réparties par site).

Peu

Des financements (internes et externes)

Aucun budget dédié au démarrage. Les investissements matériels ont été autofinancés par les excédents d'exploitation dégagés dès la première année. Une provision annuelle pour la maintenance et le renouvellement du matériel est intégrée dans la matrice de coûts

Peu

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [x] Administration
- [x] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Politique de coopération territoriale et de mutualisation des moyens logistiques au sein du GHT. Stratégie d'alimentation durable.

En deux ans d'activité, le GIP a dégagé 240 000 € d'excédents la première année et 145 000 € la seconde, soit 400 000 € sur un chiffre d'affaires cumulé de 5 M€. Le coût complet du repas est maîtrisé à 7,51 € (dont 4,39 € de frais de personnel et 0,11 € de fluides), avec un coût matière de 2,94 €, compétitif par rapport aux CHU de référence. La réduction de 12 menus à 1 menu commun avec carte fixe a permis d'économiser plus de 10 000 €/an sur les plats témoins. Le GPAO Datameal Online est partagé à l'échelle du GHT pour seulement 3 500 €/an. Malgré l'augmentation progressive des produits locaux, les tarifs pratiqués sont réduits chaque année.

Sur le médico-économique :



Impacts positifs

En deux ans d'activité, le GIP a dégagé 240 000 € d'excédents la première année et 145 000 € la seconde, soit 400 000 € sur un chiffre d'affaires cumulé de 5 M€. Le coût complet du repas est maîtrisé à 7,51 € (dont 4,39 € de frais de personnel et 0,11 € de fluides), avec un coût matière de 2,94 €, compétitif par rapport aux CHU de référence. La réduction de 12 menus à 1 menu commun avec carte fixe a permis d'économiser plus de 10 000 €/an sur les plats témoins. Le GPAO Datameal Online est partagé à l'échelle du GHT pour seulement 3 500 €/an. Malgré l'augmentation progressive des produits locaux, les tarifs pratiqués sont réduits chaque année.