

LES RESTAURATIONS D'AUJOURD'HUI

→ Vers de nouveaux paradigmes

Yannick Masson

**LES
RESTAURATIONS
D'AUJOURD'HUI**
→ Vers de nouveaux paradigmes

DELAGRAVE

Conception et réalisation technique : Les PAOistes



Toute représentation, traduction, adaptation ou reproduction, même partielle, par tous procédés, en tous pays, faite sans autorisation préalable est illicite et exposerait le contrevenant à des poursuites judiciaires. Réf. : loi du 11 mars 1957, alinéas 2 et 3 de l'article 41.

Une représentation ou reproduction sans autorisation de l'éditeur ou du Centre Français d'Exploitation du droit de Copie (20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris) constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code Pénal.

© Delagrave Édition, Paris, 2017

ISBN : 978-2-206-30427-4

5, allée de la 2^e DB – 75015 Paris

www.editions-delagrave.fr

TABLE DES MATIÈRES

Partie 1 Les marchés de la restauration commerciale aujourd'hui..... 9

Chapitre 1. Panorama de la consommation alimentaire hors domicile 12

Chiffres génériques de la CAHD	12
1.1.1 Précision linguistique	12
1.1.2 Poids économique de la CAHD	12

Composition générique de la CAHD	14
---	-----------

Les cinq grands marchés de la CAHD	14
---	-----------

Chapitre 2. La restauration commerciale 16

Définition de la restauration commerciale	16
2.1.1 Hétérogénéité de la restauration commerciale	16
2.1.2 Dénominateurs communs à toutes les unités de restauration commerciale	17
2.1.3 Les principales définitions à retenir	17
2.1.4 Dualité de la restauration commerciale	18
2.1.5 Statut juridique d'un restaurateur indépendant	18
2.1.6 Le financement d'un restaurant	19
2.1.7 L'importance du <i>business plan</i>	20

Évolution de la restauration commerciale par segments	21
2.2.1 Poids économique de la restauration commerciale	21
2.2.2 Une évolution différente par segment	21
2.2.3 Une image positive mais un secteur en peine	23

Importance de la restauration commerciale en nombre d'établissements	24
---	-----------

Les classifications de la restauration commerciale	25
2.4.1 La classification touristique de la restauration	25
2.4.2 Les labels du Secrétariat d'État au tourisme	26
2.4.3 La classification suivant les guides gastronomiques	26
2.4.4 La classification économique de la CAHD	27
2.4.5 La classification physique de la CAHD	28

Chapitre 3. Hétérogénéité de la CAHD à travers sa classification physique 29

La restauration dite « traditionnelle de classe économique »	29
3.1.1 Les snack-bars	29
3.1.2 Les bistrotis	30
3.1.3 Les routiers	30
3.1.4 Les crêperies	30

La restauration dite « traditionnelle » de classe moyenne	31
3.2.1 Les brasseries	31
3.2.2 Les micro-brasseries	32
3.2.3 Les auberges	32
3.2.4 Les restaurants terroirs	32

La restauration de grande classe dite restauration gastronomique	33
3.3.1 La restauration gastronomique	33
3.3.2 Poids de la restauration gastronomique	34
3.3.3 La diversification de la restauration gastronomique	34
3.3.4 Autres diversifications possibles	36

La restauration traditionnelle : un créneau à faible rentabilité	37
3.4.1 Quelques ratios types par segment de restauration	37

Les restaurants d'hôtels	39
3.5.1 Évolution de la restauration d'hôtels	39
3.5.2 Clés de réussite pour la restauration d'hôtel	40

La restauration à thème (RàT)	41
3.6.1 Marché de la restauration à thème	41
3.6.2 La classification de la restauration à thème	41
3.6.3 Les thèmes porteurs ou en baisse	42
3.6.4 Les créneaux économiques de la RàT	42

3.6.5 Les grills	42
3.6.6 Les pâtisseries	43
3.6.7 Les pizzerias	43
3.6.8 Les restaurants ethniques	43
3.6.9 Les restaurants marins	44
3.6.10 Les critères de réussite de la restauration à thème	44
3.6.11 Les dix commandements de la restauration à thème	45

La restauration rapide	47
3.7.1 Un secteur en croissance exponentielle	48
3.7.2 Les principales enseignes	48
3.7.3 Diversification de la restauration rapide	49
3.7.8 Clés de réussite de la restauration rapide	52

Le fast-food à hamburger ou RRAS (restauration rapide anglo-saxonne)	54
3.8.1 Évolution de la RRAS	55

Sandwicheries et viennoiseries (RRAF ou restauration rapide à la française)	55
3.9.1 Développement de la RRAF	56
3.9.2 Diversification des sandwichs	56
3.9.3 Évolution de la RRAF	57

La restauration avec distribution spécifique (RàDS)	57
3.10.1 Les restaurants <i>coffee-shop</i>	57
3.10.2 Les cafétérias	57
3.10.3 Évolution des chaînes de cafétérias	60
3.10.4 Les cafétérias aujourd'hui	60
3.10.5 Le food-court	62
3.10.6 Le Carrousel du Louvre	62
3.10.7 Les sushis bars	63

La restauration livrée	63
3.11.1 La livraison en entreprise	64
3.11.2 La restauration livrée à domicile	64
3.11.3 Fonctionnement de la restauration livrée	64
3.11.4 Évolution de la restauration livrée	65

Les food-trucks	65
------------------------	-----------

La restauration automatique	66
3.13.1 Faut-il louer ou acheter son matériel ?	67
3.13.2 La diversification de la distribution automatique	67

La restauration des transports	67
3.14.1 La restauration d'autoroute	68
3.14.2 La restauration maritime	69
3.14.3 Le <i>catering</i> aérien	70
3.14.4 La restauration ferroviaire	71

La restauration à caractères particuliers	72
3.15.1 La restauration des parcs de loisirs	72
3.15.2 La restauration dans les établissements de jeux	72
3.15.3 La restauration dans les parcs de sports et loisirs	73

Les chaînes de restauration commerciale	73
3.16.1 La segmentation des chaînes	74
3.16.2 Poids de la RRAF	75
3.16.3 Poids de la RRAS	76
3.16.4 Poids de la RADS	76
3.16.5 Poids de la RSAT	76
3.16.6 Les opérateurs les plus importants	77

Le développement des franchises	80
--	-----------

Les traiteurs	81
3.18.1 Poids des TDF ou TOR	82
3.18.2 Législation	82
3.18.3 Organisation des TOR	83
3.18.4 Offres traiteurs	83
3.18.5 Organisation générale	83
3.18.6 Les différentes prestations assurées par les traiteurs	84

3.18.7 Le catalogue de prestations	84	4.8.1 Clés de réussite de la cuisine spectacle	116
3.18.9 La technique du <i>banqueting</i>	87	La bistronomie	116
3.18.11 Transport	91	La mondialisation de la cuisine ou l'émergence d'une cuisine sous influence	117
3.18.12 Distribution : organisation des buffets	91	4.10.1 La cuisine sous-influence internationale	117
3.18.13 Évolution des traiteurs	92	4.10.2 La <i>world cuisine</i>	118
3.18.14 Les néo-traiteurs	93	4.10.3 La <i>fusion-food</i>	118
Le circuit alimentaire alternatif	93	Le Slow Food	118
3.19.1 Évolution du circuit alternatif	95	Le Fooding	119
Les nouveaux intervenants sur le marché de la restauration	95	Un nouveau standard : le snacking	119
3.20.1 Arrivée des géants de la grande distribution	95	La street-food ou le snacking de rue	120
3.20.2 Fonctionnement d'un <i>convenience-store</i>	96	Le néo-constructivisme culinaire	120
Chapitre 4. Classification de la restauration traditionnelle en fonction du courant culinaire	97	La cuisine note à note	122
Panorama des courants culinaires historiques	97	Le food-pairing	122
Synthèse sur les courants culinaires historiques	102	Synthèse des courants culinaires modernes	123
4.2.1 La cuisine, moyen de différenciation sociale	102	Les modes de service et de distribution	124
4.2.2 La cuisine, base de la patrimonialisation	102	4.19.1 Le ratio surfacique par place assise	124
4.2.3 La cuisine, entre duplication parfaite et créativité	104	4.19.2 Le service à table	125
4.2.4 La cuisine, une affaire de sensibilité ?	104	4.19.3 Le service au comptoir	125
4.2.5 Les courants culinaires modernes	105	4.19.4 L'auto-service	126
La révolution culinaire apportée par la Nouvelle cuisine	105	4.19.5 Le service sur les lieux de vie	130
4.3.1 Caractéristiques de la Nouvelle Cuisine	106	4.19.6 Le <i>convenience store</i>	131
La cuisine allégée	108	4.19.7 La multi-restauration	132
4.4.1 Principes de la cuisine allégée	108	4.19.8 Synthèse sur les modes de distribution	132
La cuisine refuge de terroir ou le terroir renouvelé	110	Les courants émergents novateurs	133
4.5.1 Lignes directives clés de la cuisine refuge de terroir	111	4.20.2 Le <i>fast-casual</i>	134
4.5.2 Évolution de la cuisine refuge de terroir	111	4.20.3 La cuisine bio	135
L'explosion de la cuisine exotique avec la restauration à thème	112	4.20.4 La restauration durable	135
4.6.1 Clés de réussite de la restauration exotique	113	4.20.5 Le courant <i>free-from</i>	136
4.6.2 Évolution de la cuisine exotique	113	4.20.6 Le <i>local-sourcing</i>	136
Le développement de l'assemblage ou la cuisine préindustrielle	114	4.20.7 La <i>raw-food</i>	136
4.7.1 Explosion de la cuisine d'assemblage et arrivée massive des chaînes sur le marché de la CAHD	115	4.20.8 Le « glocal »	137
Apparition de la cuisine spectacle	115	4.20.9 Casher et halal, des niches potentielles	137
		4.20.10 De la ferme à la cuisine	137
		4.20.11 Le retour du fait maison	138
		4.20.12 Le créneau novateur du <i>home meal replacement</i> (HMR)	140
		Conclusion sur la classification de la restauration commerciale	141

Partie 2 De nouveaux comportements alimentaires..... 143

Chapitre 5. L'évolution des paradigmes alimentaires	146	Les attentes de la clientèle de demain (les <i>millenials</i>)	162
Le besoin de se restaurer	146	Synthèse sur le nouveau paradigme alimentaire	163
5.1.1 Les besoins	146	Chapitre 7. La réponse des néo-restaurateurs : vers de nouveaux paradigmes de fonctionnement	165
5.1.2 Les motivations	147	Les nouveaux enjeux de la restauration	165
5.1.3 Les quatre temps	147	7.1.1 Vers de nouveaux paradigmes	167
5.1.4 Les différentes fonctions du repas	147	Concevoir autrement de nouvelles unités de restauration	167
Les différentes situations-fonctions autour de la prise de repas	149	7.2.1 Faire évoluer la conception des unités de restauration commerciale	167
5.2.1 Les différentes situations de consommation alimentaire	149	7.2.2 Les principales étapes d'un projet d'investissement	170
5.2.2 Les situations-fonctions	149	7.2.3 Contexte de définition d'un système de restauration	172
5.2.3 Les différents types d'achats	150	7.2.4 Définition d'un système de restauration	174
Une évolution des règles sociales et culturelles	151	7.2.6 Première règle d'or : établir des secteurs spécifiques	176
Une évolution de l'acte alimentaire	154	7.2.7 Deuxième règle d'or : respecter le principe de marche en avant	178
5.4.1 Des modifications de l'acte alimentaire	154	7.2.8 Le schéma général de fonctionnement en restauration commerciale	179
5.4.2 Des tendances alimentaires en évolution	155	7.2.9 Troisième règle d'or : créer un goulet d'étranglement avec la zone de fragilisation	180
5.4.3 Conclusion	156	7.2.10 Exemple d'implantation-type en restauration commerciale	180
Manger moins cher	157	7.2.11 Vers de nouvelles certifications	182
Chapitre 6. Vers un nouveau paradigme alimentaire	157	S'implanter sur un emplacement stratégique	184
Manger plus vite	158	7.3.1 Une méthodologie de recherche de positionnement	184
Manger plus fonctionnel	159	7.3.2 Une évolution des lieux d'implantation	184
Manger mieux	160	7.3.3 Miser sur une zone d'implantation en hyper-flux	185
Manger à toute heure et en tous lieux	161	Développer de nouvelles stratégies marketing	186
		7.4.1 Réfléchir à un positionnement stratégique fort et marqué	187
		7.4.2 Affirmer son positionnement économique	187

7.4.3 Investir sur une marque commerciale	188	7.6.12 Tout mettre en œuvre pour maîtriser ses coûts	208
7.4.4 Affiner l'adéquation prestations/attentes des consommateurs et multiplier les offres	188	7.6.13 Adapter les recettes en fonction des fluctuations de prix	209
7.4.5 Prendre en compte les nouvelles technologies numériques	189	7.6.14 Mettre en place un tableau de bord performant	209
7.4.6 Doper son activité grâce aux « porteurs d'affaires numériques »	191	7.6.15 Pour un indépendant, comment lutter face aux chaînes ?	212
Manager autrement	192	Se positionner sur un courant culinaire moderne porteur	213
7.5.1 Favoriser un management participatif en restauration	192	7.7.1 Quels choix de courants culinaires aujourd'hui pour le restaurateur ?	213
7.5.2 Valoriser l'encadrement	193	7.7.2 Que sera demain ?	214
7.5.3 Faire évoluer les organisations humaines	194	Faire évoluer les prestations proposées	215
7.5.4 Développer une politique de recrutement	195	7.8.2 Typologie des offres en restauration	215
7.5.5 Former les hommes	195	7.8.3 Les différents types de menus « classiques »	215
7.5.6 Fidéliser ses salariés	196	7.8.4 Pistes d'évolution pour des prestations modernes	216
7.5.7 Bien accueillir son personnel	196	7.8.5 Communiquer sur des prestations originales afin d'augmenter le CA	217
7.5.8 Utiliser les dispositifs de formation	198	7.8.6 Élargir les plages de vente	218
7.5.9 Recherche d'une productivité maximale	199	7.8.7 Quelques enseignes innovantes en restauration d'aujourd'hui	219
Gérer autrement	200	Cuisiner autrement	220
7.6.1 Maîtriser les coûts et déterminer avec pertinence les prix de vente	200	7.9.1 Jouer sur l'offre de produits alimentaires	220
7.6.2 Déterminer le prix de vente à partir de la fiche technique	201	7.9.4 Investir sur des équipements professionnels performants	224
7.6.3 Importance du coût matière-plafond	203	7.9.5 Respecter les contraintes législatives en hygiène	227
7.6.4 Abandonner le coefficient multiplicateur au profit du principe de la marge compensée	203	7.9.6 Augmenter sa marge brute grâce à la commercialisation pilotée	228
7.6.5 Le concept de marge de contribution	203	7.9.7 Faire évoluer ses pratiques culinaires	228
7.6.6 Hiérarchisation des prix : la fin des principes d'Omnès	204	7.9.8 Le menu à éviter	231
7.6.7 Une nouveauté en restauration : le target-costing	206	7.9.9 Vendre plus de desserts au restaurant	232
7.6.8 Mesurer la réaction des consommateurs	206	7.9.10 Intégrer et miser sur le design culinaire	232
7.6.9 Tenir compte de la demande pour déterminer le prix de vente	207	Fidéliser ses clients	233
7.6.10 Respecter la législation en matière d'affichage	207	Synthèse sur la restauration commerciale et son évolution	234
7.6.11 Développer l'analyse de la valeur	207	Fiche de synthèse sur la restauration commerciale	236

Partie 3 La restauration collective

237

Définition de la restauration collective	240	8.7.3 Évolution des SRC en restauration collective sur le marché français	272
Chapitre 8. Les marchés de la restauration collective	240	Axes d'évolution génériques de la restauration collective	274
Le marché global de la restauration collective	241	8.8.1 Une nécessaire évolution	274
Segmentation de la restauration collective	243	8.8.2 Évolution de l'environnement du repas	275
Enjeux de la restauration collective	244	8.8.3 Forte tendance à la centralisation	275
8.4.1 Évolution des attentes des consommateurs dans tous les secteurs de la restauration collective	244	8.8.4 Développement des circuits courts	276
8.4.2 Vocation nutritionnelle	246	8.8.5 Intégration du bio	276
8.4.3 Information nutritionnelle	246	8.8.6 Arrivée des enseignes commerciales en restauration d'entreprise	277
8.4.4 Réglementation INCO	246	8.8.7 Utilisation du sous-vide	277
8.4.5 Un enjeu d'éco-responsabilité	248	8.8.8 Développement de la cuisson basse température	280
8.4.6 La formation, au centre des difficultés de la restauration collective	249	8.8.9 Optimisation de la production grâce à la cuisson de nuit	280
Gestion de la nutrition en restauration collective	249	8.8.10 Développement de l'animation en restauration	281
8.5.1 Obligation d'équilibre nutritionnel	249	8.8.11 Généralisation des <i>scrambles</i> à thème	281
8.5.2 Plan National Nutrition Santé	251	8.8.12 Lutte contre le gaspillage en restauration collective	282
8.5.3 Respect d'un plan alimentaire	251	8.8.13 Montée du <i>facility management</i>	282
8.5.4 Élaboration du plan alimentaire	253	8.8.14 Informatisation globale de la production-distribution	283
8.5.5 Contrôle des fréquences d'apparition en restauration collective (GEM-RCN)	255	8.8.15 Autres axes d'évolution génériques	284
8.5.6 Déclinaison du plan alimentaire en menus	256	8.8.16 Un secteur qui recrute	284
8.5.7 Feuille de contrôle	258	Conclusion	284
8.5.8 Grammage des portions	259	Chapitre 9. Les paradigmes de fonctionnement de la restauration scolaire	286
8.5.9 Diminution de la consommation des protéines animales	259	Présentation du secteur de la restauration scolaire	286
Restauration collective : un secteur très hétérogène	260	9.1.1 Complexité du secteur	286
8.6.1 Paradigmes de gestion hétérogènes	260	9.1.2 Les gestionnaires de la restauration scolaire	287
8.6.2 Les trois principaux modes de gestion	260	9.1.3 Importance de la concession	287
8.6.3 Modalités de concession ou de délégation	262	9.1.4 Principaux opérateurs en scolaire	289
8.6.4 Procédure de concession	263	9.1.5 Le marché de la restauration scolaire	289
8.6.5 Atouts de la concession et de l'autogestion	263	9.1.6 Coût de la matière première dans un repas	289
8.6.6 Répartition des marchés entre autogestion et concession	264	9.1.7 Tarification en restauration scolaire	290
8.6.7 Amplitude de fonctionnement hétérogène	266	9.1.8 Les différentes prestations en restauration scolaire	291
8.6.8 Objectifs et attentes hétérogènes	266	9.1.9 Distribution en restauration scolaire	291
8.6.9 Gamme étendue de coûts et de tarifs	267	9.1.10 Prestation en crèche	291
Les leaders sur le marché de la restauration collective	268	9.1.11 Prestations en maternelle et primaire	292
8.7.1 Répartition du marché entre les principales SRC	269	9.1.12 Prestations en collège et lycée	292
8.7.2 Présentation des trois leaders en restauration collective sur le marché français	270	9.1.13 Prestations à l'université	293
		9.1.14 Mise en place de PAI	293
		9.1.15 PAI, les tendances observées	294
		9.1.16 Gestion des contraintes religieuses	295
		9.1.17 Désaffection des lycéens pour la restauration scolaire	296

Nouveaux paradigmes de fonctionnement de la restauration scolaire	297	10.5.1 Contexte d'évolution de la restauration hospitalière	318
9.2.2 Enjeux nutritionnels	298	10.5.2 Massification des achats	319
9.2.3 Circulaire n° 9 du 28 juin 2001 pour la restauration scolaire	298	10.5.3 Développement de la centralisation des sites de production	319
9.2.4 Animations nutritionnelles	299	10.5.4 Évolution de la distribution	320
9.2.5 Intégration du bio	299	10.5.5 Cas spécifique et novateur du CHU de Toulouse	321
9.2.6 Exemple de la mairie de Paris en restauration scolaire en matière de développement durable	299	Spécificités de la restauration des seniors	321
9.2.7 Lutte contre le gaspillage	300	Nouveaux paradigmes de fonctionnement de la restauration des seniors	323
9.2.8 Disparition progressive du service à table	300	10.7.1 Restauration en EHPAD	324
9.2.9 Évolution des prestations	300	10.7.2 Restauration et portage à domicile	324
9.2.10 Évolution de la production	301	10.7.3 Mode de production	326
9.2.11 Nouvelle norme de qualité pour la restauration scolaire	301	10.7.4 Restaurant « seniors »	327
9.2.12 Quel avenir pour la restauration scolaire ?	302	10.7.5 Restauration pour personnes handicapées	327
Restauration universitaire	302	Chapitre 11. Les paradigmes de fonctionnement de la restauration d'entreprise	328
9.3.1 Présentation de la restauration universitaire	302	Présentation de la restauration d'entreprise	328
9.3.2 Nouveaux paradigmes de fonctionnement du RU	303	11.1.1 Historique et présentation chiffrée	328
9.3.3 Développement de <i>snacking</i> et des <i>convenience-stores</i> en tendance de fond	304	11.1.2 Typologie des consommateurs et des prestations	329
Chapitre 10. Les paradigmes de fonctionnement de la restauration en médico-social	305	Spécificités de la restauration d'entreprise	332
Présentation du secteur médico-social	305	11.2.1 Un secteur en stagnation	332
Types de structures en médico-social	306	11.2.2 Les principaux acteurs du secteur dans le monde du travail	332
Typologie des consommateurs et attentes	307	11.2.3 Nouveau paradigme alimentaire	332
10.3.1 Types de services	308	11.2.4 Montée du <i>snacking</i>	333
10.3.2 Objectifs du service de restauration	308	11.2.5 Montée du <i>dual-branding</i>	333
10.3.3 Montée de la concession	308	11.2.6 Généralisation de la multi-restauration	334
Spécificités du secteur restauration en milieu hospitalier	310	11.2.7 Création de RIE (restaurant inter-entreprise)	334
10.4.1 Prestations en milieu hospitalier	310	Nouveaux paradigmes de fonctionnement de la restauration d'entreprise	335
10.4.2 Différents régimes en milieu hospitalier	311	11.3.1 Évolution proche de la restauration commerciale	335
10.4.3 Obésité	312	11.3.2 Clubs de direction d'entreprise	337
10.4.4 Régime des maladies cardiovasculaires	312	11.3.3 Restaurants dans les ministères	337
10.4.5 Régimes à textures modifiées	312	Chapitre 12. Les restaurations spécifiques : l'armée et les prisons	338
10.4.6 Régime sans résidus	312	Paradigmes de fonctionnement de la restauration à l'armée	338
10.4.7 Régime pauvre en fibres	313	La restauration dans les prisons	340
10.4.8 Régime riche en fibres	313	12.2.1 La restauration en prison	340
10.4.9 Régime hyposodé	313	12.2.2 Des consommateurs particuliers	341
10.4.10 Régime diabétique	314	12.2.3 Deux modes d'organisation de la restauration	341
10.4.11 Régime hypo-énergétique	314	12.2.4 Le fonctionnement en autogéré	341
10.4.12 Autres régimes thérapeutiques ou diététiques spécifiques	315	12.2.5 Un secteur en cours de concession	342
10.4.13 Menu alternatif ou manger autrement en restauration collective	316	12.2.6 Mode de production	343
10.4.14 Organisation de la production-distribution	317	Conclusion sur l'évolution de la restauration collective	343
Nouveaux paradigmes de fonctionnement de la restauration hospitalière	318		

Partie 4 Le cadre législatif en restauration commerciale et collective 345

Chapitre 13. La maîtrise des risques microbiologiques : les toxi-infections collectives	347	14.1.6 Les règlements CE 882 et 854/2004 à destination des services de contrôle (DDPP)	364
Identité des microbes pathogènes	348	La réglementation nationale	366
Les principes de lutte contre les TIAC	348	14.2.1 Décret du 17 décembre 2002	367
Action de la température sur le développement microbien	350	14.2.2 Arrêté du 13 février 2007	367
Le respect de la marche en avant	352	14.2.3 Arrêté du 8 juin 2006	367
Résultats pour un P.C.E.A conforme	352	14.2.4 Arrêté du 21 décembre 2009	369
Tableau récapitulatif sur les TIAC	354	Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)	370
Chapitre 14. Les textes législatifs en vigueur	358	14.3.1 La gestion du PMS en restauration	370
Définitions (voir JORF n° 0303 du 21 décembre 2009 - article 2)	358	14.3.2 Traçabilité du PMS	371
14.1.1 La réglementation européenne : le paquet Hygiène	359	14.3.3 Synthèse sur le PMS	376
14.1.2 Présentation de la réglementation 178/2002 concernant tous les lieux de consommation alimentaire	359	14.3.4 Exemple de test de traçabilité	376
14.1.3 La réglementation renforce la notion d'auto-contrôle	362	14.3.5: Construire son plan de maîtrise sanitaire	377
14.1.4 Le règlement CE 852/2004	363	L'analyse des risques pour la maîtrise des points critiques (PMS)	382
14.1.5 Le règlement (CE) N° 853/2004	364	14.4.1 Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel)	382
		14.4.2 Tableaux utilisés pour l'HACCP ou ARMPC	384
		Le dossier d'agrément (8 juin 2006)	388
		14.5.1 Contenu du dossier d'agrément	388
		14.5.2 Composition du dossier d'agrément	388