

# G A E C Pro

Guide des Achats d'Équipement de Cuisine Professionnelle



Pour une meilleure lisibilité du document, veuillez l'ouvrir avec les navigateurs *Mozilla Firefox* ou *Internet Explorer* (évitez *Google Chrome*).

# Préfaces

## FCSI France pour le GAEC Pro

La profession doit se réjouir de toutes les initiatives qui visent à aider l'acte d'achat de matériels de cuisine (que ce soit dans sa définition qualitative, économique, de performance...). En ce sens le Guide d'Achat des Equipements de Cuisine Professionnelle est une bonne chose et le FCSI France salue cette initiative.

La restauration s'inscrit dans un cadre réglementaire précis (sécurité incendie, sécurité sanitaire et code du travail) avec des enjeux forts sur le plan économique (investissement et exploitation) et social que les acteurs de la branche (Maître d'Ouvrage, Maître d'œuvre, Exploitants, Acheteurs...) ne doivent pas oublier.

Le GAECpro y fait largement référence en ce qui concerne le choix des équipements.

Utiliser l'expertise des professionnels, dans le cadre de missions : d'Assistance à Maîtrise d'Ouvrage, de Programmation, de Maîtrise d'œuvre, et de Formation permet

de s'assurer une bonne maîtrise des différents aspects réglementaires économiques.

La définition d'un outil de travail est importante (c'est le sens du GAEC Pro du GECCO), elle doit s'intégrer dans une réflexion concernant l'environnement des espaces de travail sur le plan ergonomique, social, environnemental, énergétique qui nécessite une vision globale de l'opération.

Une « simple » opération de renouvellement de matériel doit s'inscrire dans une logique globale, par exemple dans le cadre d'un Plan Schéma Directeur de Renouvellement des Matériels, avec une lisibilité sur la destination et le devenir de cet équipement.

Le FCSI France souhaite que ce Guide soit largement diffusé et que tous ses destinataires en fassent un bon usage.

Gilles CASTEL  
Président du FCSI France  
Le 17.01.2014

*Les membres professionnels du FCSI France sont à vos côtés pour vous accompagner dans les missions : A.M.O , programmation, maîtrise d'œuvre, formation... et mettent à votre disposition les Mémos Métiers Restauration (MMR) téléchargeables sur leur site internet*

[http://www.fcsi.org/?FR\\_MMR](http://www.fcsi.org/?FR_MMR)

## CINOV RESTAUCONCEPTEURS

pour le GAECpro

CINOV RESTAUCONCEPTEURS, syndicat représentatif des métiers de la conception de services de restauration, soutient la démarche qui a conduit à la publication de ce guide.

Il s'ajoute au guide du Maître d'Ouvrage en cuisine professionnelle pour mettre à la disposition des Maîtres d'Ouvrage toutes les informations nécessaires à une bonne conduite de leur projet. Mais une partition ne remplace pas un chef d'orchestre, rôle joué par l'ingénierie pour harmoniser tous les paramètres d'un projet.

Francis CABROL  
Président de CINOV  
RESTAUCONCEPTEURS

# GAECCPro

Guide des Achats d'Équipement de Cuisine Professionnelle

- Un outil destiné à faire découvrir les équipements de cuisine professionnelle, présents sur le marché . Il a pour vocation **d'aider et accompagner l'acheteur dans le choix de ses équipements**. Les fiches de présentation des équipements n'ont en aucun cas vocation à imposer un matériel.
- Une aide utile dans la réalisation de vos cahiers des charges, la détermination de vos besoins et critères de choix.
- Les exigences du code des marchés publics en termes d'achat à long terme, de respect du développement durable ont été prises en compte.

## SOMMAIRE

### 1. Généralités sur les équipements de Cuisine Professionnelle

- Fonction et caractéristiques
- Démarche environnementale
- Les grandes réglementations liées aux équipements de cuisine

### 2. L'achat durable

- Conditions pour un achat durable
- Amortissement
- Exigences du Code des Marchés Publics

### 3. Définition des besoins

- Qui suis-je ?
- De quoi ai-je besoin ?

# 1. Généralités sur les équipements

Chaque famille d'équipement de cuisine répond à :

Ses propres caractéristiques et spécifications techniques ,



Une démarche environnementale ,



Des grandes réglementations liées aux équipements de cuisine.

## Fonction et caractéristiques

D'autres critères sont à prendre en compte lors de l'achat...

Chaque famille d'équipement de cuisine répond à une **fonction précise** et présente ses **propres caractéristiques** qu'il est important de connaître afin d'effectuer le meilleur choix.

La conformité CE est nécessaire.

Elle peut, dans certains cas, se révéler **insuffisante** pour juger de la conformité d'un équipement, chaque produit jouant un rôle spécifique dans la cuisine.

## Démarche environnementale

●  
 La démarche environnementale ne peut être simplement liée à l'origine de l'équipement. Les acheteurs s'intéressant au cycle de vie de leurs équipements pourront se rapprocher des différents fabricants qui, dans un souci d'éco-conception, ont réalisé des études sur l'impact carbone de leurs matériels, aux différentes étapes de fabrication, d'utilisation et de recyclabilité.

La majeure partie de l'impact carbone est liée à la consommation de l'équipement, durant son utilisation, par le professionnel.



Un choix de matériel pertinent pourra se focaliser sur la performance énergétique.

Une qualité d'eau inadaptée aux matériels concernés peut engendrer une baisse de performance de ces derniers et donc une surconsommation énergétique et de produits chimiques.

### En savoir plus

		CARTOUCHES	ADOUCCISSEURS	OSMOSEURS
Economie	Investissement			
	Coût d'usage (maintenance, consommation fluides)			
Environnement	Environnement			
Ergonomie	Ergonomie			

Comparer les différents systèmes de traitement d'eau

LEGENDE

Economie	Environnement	Ergonomie
Très économique Moyennement économique Pas du tout économique	Très peu adapté Très adapté	Très adapté

## Les grandes réglementations liées aux différents équipements de cuisine



- **MARQUAGE CE** : Tout produit introduit et commercialisé sur le territoire européen doit être estampillé CE et faire l'objet d'une auto certification de conformité aux normes en vigueur.



RoHS

- **NORME ROHS** : Elle régit l'utilisation de substances dangereuses pour l'homme et l'environnement (présence de métaux lourds dans les composants).

Pour en savoir plus : <http://www.afnor.org/>

La **DEEE** (Directive relative aux Déchets d'Équipements Electroniques et Electriques)

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/environment/waste\\_management/l21210\\_fr.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/environment/waste_management/l21210_fr.htm)

Sont concernés : tous les metteurs sur le marché (fabricants, filiales fournisseurs de fabricants étrangers, importateurs).

Chacun de ces metteurs sur le marché doit figurer sur le registre de l'ADEME et prévoir le recyclage des anciens équipements.

<http://www.syderep.ademe.fr/>

---

L'acheteur peut :

- soit mettre en place une filière de récupération et de revalorisation (système individuel),
- soit adhérer à un système de récupération et de revalorisation collectif (éco organisme).

En savoir plus :

*Décret 2005-829 transposant la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003 concernant le traitement des déchets électroniques et électriques. Ce décret a donné lieu à des adaptations depuis sa parution qui peuvent être consultées sur le site de Legifrance.*

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000810278>

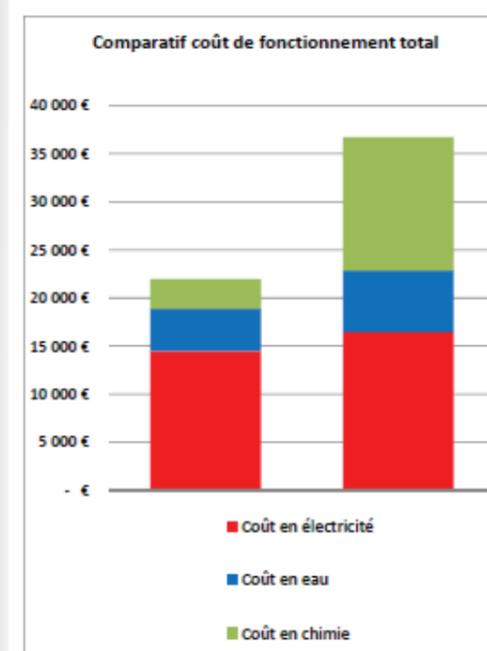
## 2. L'achat durable

L'achat à long terme est **fondamental** pour ce qui concerne les équipements de cuisine.

- La plupart des équipements de cuisine ont une durée de vie assimilable au **long terme** (5 à 10 ans).
- L'achat doit tenir compte des **performances des équipements et des économies** que ceux-ci peuvent générer à long terme en énergie, eau,...
- Certains équipements ont l'avantage du prix à l'achat. Un bas prix à l'achat peut être synonyme de moindre durée à long terme et de mise au rebut (ce qui n'est donc pas optimum en terme de développement durable).

## Tableau d'amortissement

L'acheteur trouvera ici un modèle type, exemple de calcul de coût global à l'achat d'un équipement. L'achat le mieux disant doit prendre en compte les coûts d'utilisation après achat. Il est donc conseillé de faire un bilan économique lors de l'achat d'un nouvel équipement.



Comparatif coût de fonctionnement		
Coût de fonctionnement / an	4 394 €	7 344 €
<b>TOTAL des coûts sur la période de fonctionnement</b>	<b>21 971 €</b>	<b>36 720 €</b>
Investissement	48 460 €	45 660 €
délai d'amortissement du matériel le plus performant		0,9 ans.

[Voir le tableau en exemple](#)

# Les exigences du Code des Marchés Publics

(pour un bon achat durable)

Concernant l'achat public d'équipements de Cuisine Professionnelle, le **Code des Marchés Publics** donne plusieurs **orientations et explications** pouvant être utiles à l'acheteur, que ce soit sur :

- Les clauses sociales et environnementales,

<http://www.economie.gouv.fr/daj/guide-achat-public-eco-responsable-achat-produits>

<http://www.obsar.asso.fr/definition-achats-responsables-r15343.html>

- Les critères de choix pouvant être utilisés pour sélectionner une offre.

---

## Code des Marchés Publics : précisions

- [Article 5 : Les besoins](#)
- [Article 6 : Spécifications techniques](#)
- [Article 14 : Clauses sociales et environnementales](#)
- [Article 53 : Attribution des marchés et critères de choix](#)

Arrêté du 28 août 2006 relatif aux [spécifications techniques des marchés et accords-cadres](#).

Circulaire relative au guide de bonnes pratiques en matière de marchés publics.

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025364925>

**Point 4.1** :« *Une définition précise du besoin est la garantie de la bonne compréhension et de la bonne exécution du marché. Elle permet de procéder à une estimation fiable du montant du marché.* » ...

*que, hormis pour les achats de fournitures ou de services standardisés, le fait de ne retenir que le seul critère du prix peut être contraire aux dispositions de l'article 53 du code.. »*

**Point 15.1.1. Le choix des critères de sélection des offres,**  
« *Il est possible de ne choisir qu'un seul critère, compte tenu de l'objet du marché. Ce critère est alors obligatoirement le prix. On prendra garde cependant*

*Il est, en général, préférable de choisir plusieurs critères. Le prix n'est pas, dans ce cas, un critère obligatoire, si les critères retenus permettent de choisir l'offre économiquement la plus avantageuse, eu égard à l'objet du marché... »*

## 3. Définition des besoins

Afin d'acheter des équipements véritablement adaptés à vos besoins et vos contraintes, il est indispensable que vous communiquiez, lors de votre consultation, les éléments d'informations vous concernant.

Deux questions se posent auxquelles vous devez répondre précisément :

Qui suis-je ?

De quoi ai-je besoin ?

## Qui suis-je ?



[Accéder au tableau de définition des besoins](#)



# De quoi ai-je besoin ?

(Par familles ou fonctions)

## 41. Préparation mécanique

Laver des produits, couper, trancher, râper...

## 42. **Cuisson**

A. Verticale (type d'équipements) *(à venir)*

B. Horizontale (type d'équipements)

## 43. Conservation (froid) *(à venir)*

## 44. Distribution statique *(à venir)*

## 45. Distribution différée

## 46. Laverie

## 47. Évacuation et traitement des déchets