



Conseil général
de la Sarthe

La restauration scolaire et la dynamique locale d'approvisionnements

Chambre d'agriculture de la Sarthe
Le 26 avril 2012

Pascal ARNAUD – chef de cuisine du collège de la Suze/Sarthe

Michel BOITEAU – chef de cuisine du collège d'Ecommoy

Emmanuel POSSON – conseiller technique restauration collective





Conseil général
de la Sarthe

Sommaire



- Les contextes réglementaires existants
- historique de l'expérimentation dans les collèges publics sarthois
- comment adapter le fonctionnement existant aux pratiques d'approvisionnement local
 - un partenariat actif

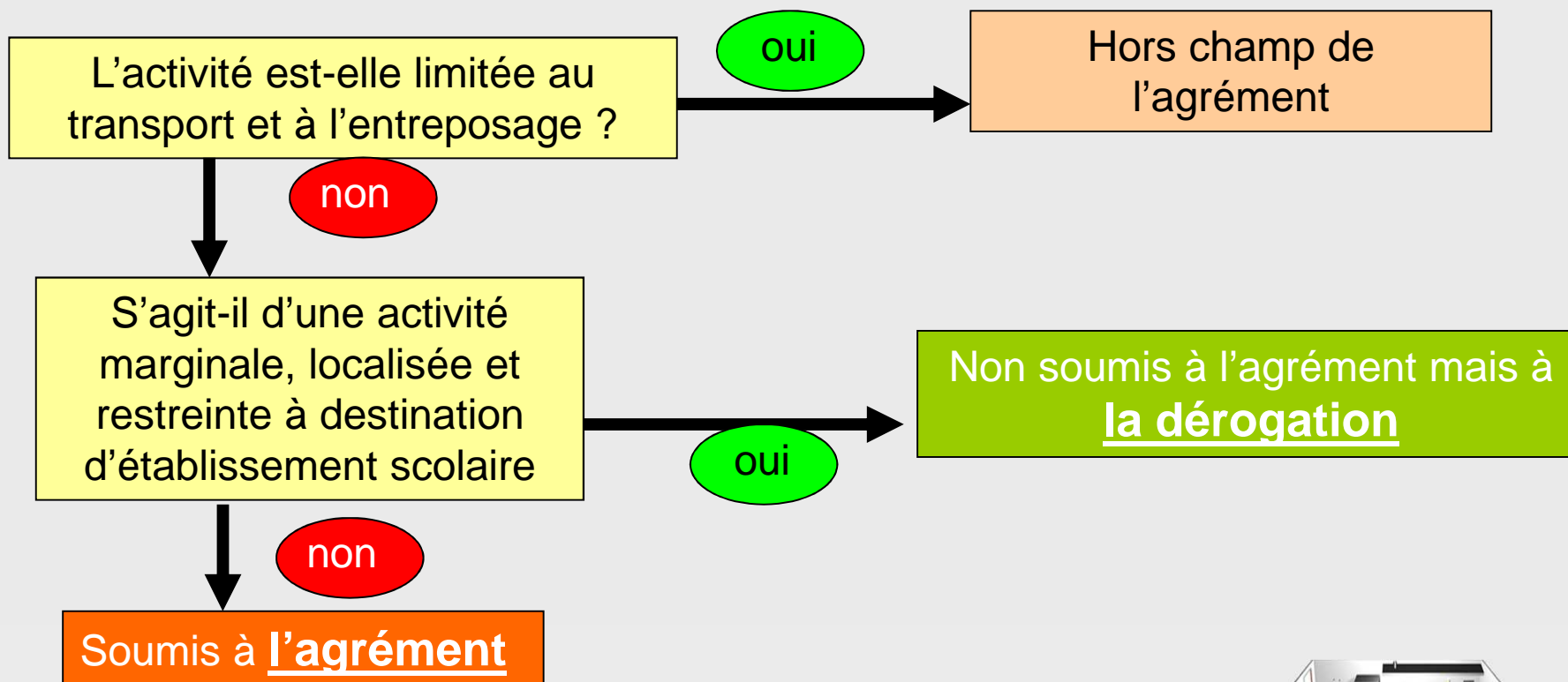


Conseil général
de la Sarthe

Contexte réglementaire sanitaire



Contexte réglementaire de la vente aux restaurants scolaires : produits d'origine animale



Source : DDPP de la Sarthe





Conseil général
de la Sarthe

Contexte réglementaire environnemental



Grenelle environnement

- Atteindre 20% bio – 20% de produits saisonniers à faible impact environnemental d'ici à 2012

P.N.A (2010) 4 axes

- Faciliter l'accès à tous à une alimentation de qualité
 - améliorer l'offre alimentaire
 - améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation
- promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français matériel et immatériel





Conseil général
de la Sarthe

Contexte réglementaire nutritionnel



**Grand
public**



**Contexte
professionnel**

Décrets du
29/09/2011
(B.O du 2/10/11)

- Décrets basés sur le bon sens de l'équilibre alimentaire des menus proposés avec :
 - ☛ un plan menu (plan alimentaire) et contrôle des fréquences
 - ☛ des denrées de saison





Conseil général
de la Sarthe

Rappel des fréquences



Plats	Mini	Maxi
Entrées	<u>10/20 crudités légumes ou fruits</u>	4/20 entrées >15%MG
Plats	4/20 poissons <u>4/20 viandes « nobles » non hachées</u>	<u>2/20 plats P/L<1</u> <u>4/20 plats <70% MPA</u> 2/20 Produits frits
Garnitures	<u>10/20 légumes</u> 10/20 féculents	2/20 Produits frits
Produits laitiers	<u>8/20 fromages >150mg</u> 4/20 fromages >100mg <u>6/20 Laitages >100mg et < 5g de MG</u>	
Desserts	<u>8/20 fruits crus</u>	3/20 pâtisseries >15% de MG 4/20 Desserts >20g de GST



Conseil général
de la Sarthe

Rappel règles de la commande publique



Acheteurs publics	Montant HT du marché de fournitures et de services			
Collectivités territoriales	jusqu'à 15 000 € *	de 15 000 à 90 000 €	de 90 000 à 193 000 €	> 193 000 €
Procédures de marchés publics	marché dit "de gré à gré"	Marché à Procédure Adaptée (MAPA) ou EPCP (Evaluation Prévisionnelle Commande Publique)		Procédure formalisée
Publicités et modalités correspondantes	pas d'obligation de publication. Il est recommandé aux acheteurs d'effectuer une mise en concurrence préalable (demande de devis d'auprès au moins 3 entreprises)	publicité adaptée au montant et à l'objet du marché Ex : voie de presse locale, site de l'acheteur public, ou tout site concentrateur d'annonces	BOAMP ou JAL + le cas échéant presse spécialisée + profil acheteur (site internet)	BOAMP et JOUE + profil acheteur (site internet)

* Depuis novembre 2011



Conseil général
de la Sarthe

Estimation seuils par familles de produits sur un collège type en self service



Nombre de repas 140j/an	300
Viandes rouges (Bœuf/Mouton)	2 499 €
Volailles	5 367 €
Porc et Charcuterie	4 642 €
Poisson frais	745 €
Surgelés	15 954 €
Épicerie sèche	14 165 €
Fruits & Légumes frais	8 122 €
Produits laitiers	7 756 €
Produits de l'Agriculture Biologique	5 176 €
Pains	3 161 €
	67 586 €



Conseil général
de la Sarthe

Historique dynamique locale



2006 et 2008 : opérations de valorisation des produits
Labels rouge de la Sarthe avec l'association terroirs
d'excellence dans une douzaine de collèges volontaires

2009 : Renouvellement avec terroirs d'excellence et
partenariat avec l'association des 19 bonnes tables
sarthoises

- Intervention de 12 chefs gastronomiques dans
6 collèges volontaires
- Création d'une bourse aux recettes, consultable en
ligne issue, des opérations semaine du goût





Conseil général
de la Sarthe

Historique dynamique locale



2009 : Expérimentations de l'utilisation des produits labels sarthois en restauration collèges :

- Les volailles fermières de Loué



visite et découverte de la filière fermiers de Loué avec le groupe de travail restauration le 14/01/2009

- Le porc fermier de la Sarthe (ou porc Cénomans)

- Les produits d'origine biologiques

Visite d'une ferme référencée GAB 72 à St Célerin avec le groupe de travail restauration le 3 juin 2009





Conseil général
de la Sarthe

Dans les collèges
publics sarthois



Mise en lumière de partenariats existant entre producteurs et deux collèges

- Le collège de la Suze/Sarthe
- Le collège d'Ecommoy



Conseil général
de la Sarthe

Expérimentation volailles Label Rouge en collège



Service d'un sauté de dinde le 20/11/2008
au collège du Lude

Premiers constats / comparatif avec produit conventionnel le même jour :

- meilleure satisfaction de l'équipe et des adultes
 - avis équivalent des élèves
- meilleure tenue et meilleur rendement à la cuisson
 - temps de cuisson plus court
 - écart du prix d'achat de 1,58 € H.T/ Kg



Conseil général
de la Sarthe

Indice de satisfaction :

Élèves : équivalent

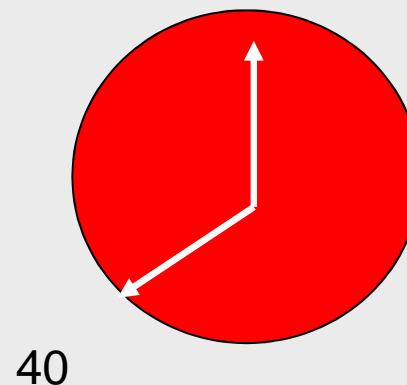
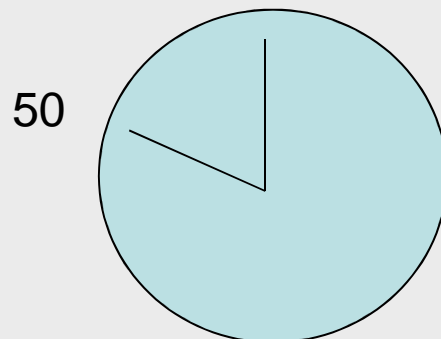
Adultes : plus goûteux, belle couleur

Professionnels : belle tenue, meilleur goût, moëlleux, belle couleur, faible perte d'eau

Approche technique et culinaire :

Temps de cuisson :

50 minutes en conventionnel
contre 40 minutes en Label Rouge



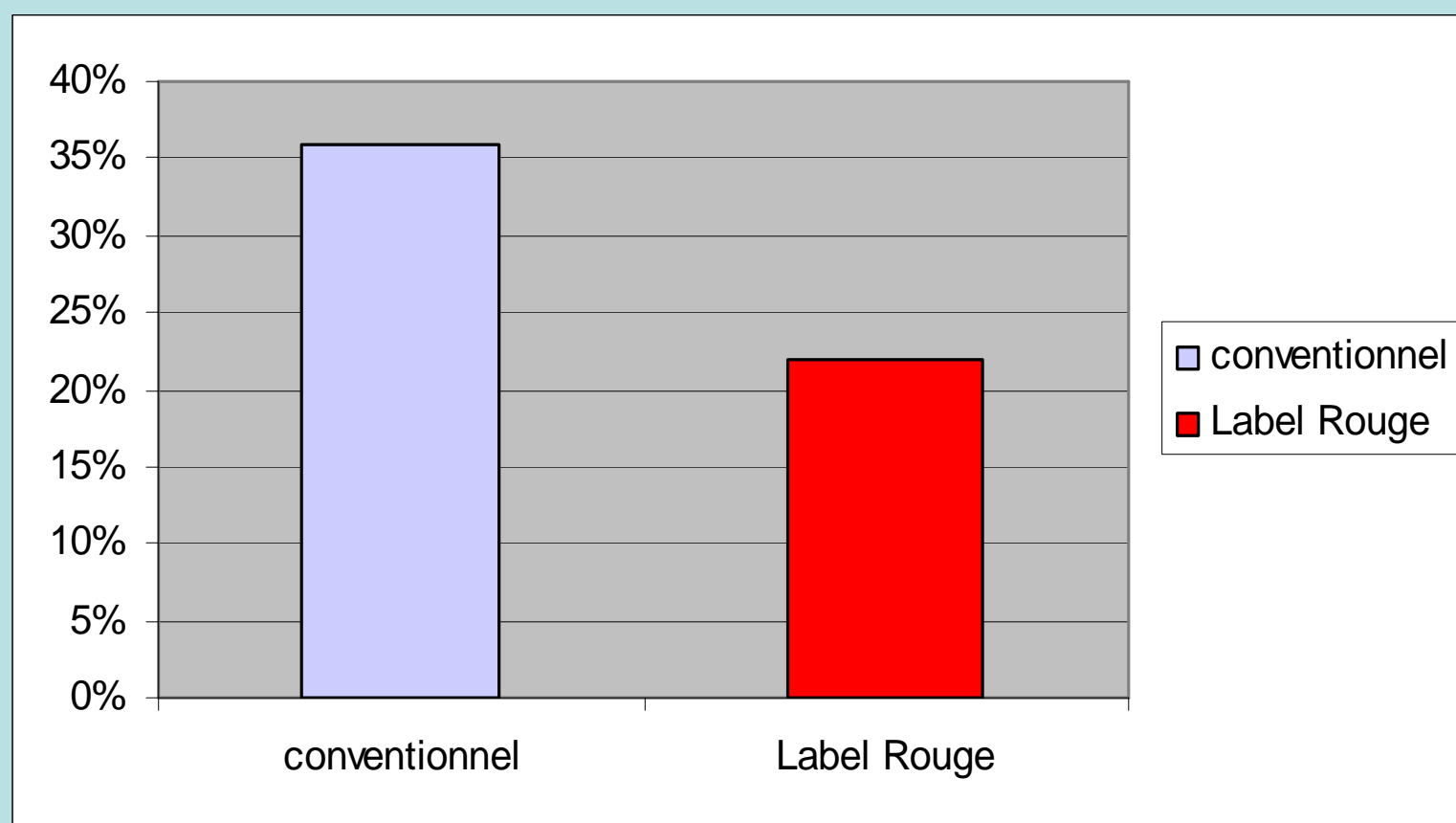


Conseil général
de la Sarthe

Perte à la cuisson



36% conventionnel contre 22% Label Rouge





Conseil général
de la Sarthe

Approche économique



Étude portant sur 1 service de sauté de dinde pour 330 parts

type produit	coût d'achat Kg/H.T	coût portion	taux perte	temps cuisson
conventionnel	4,09 €	0,47 €	36%	50 minutes
Label Rouge	5,67 €	0,66 €	22%	40 minutes

Afin d'avoir 300 parts dans l'assiette :

type produit	coût d'achat Kg/H.T	Quantité achetée	Total H.T	nombre parts
conventionnel	4,09 €	51,7 Kg	211,45 €	300
Label Rouge	5,67 €	42 Kg	238,14 €	300
			écart facture 26,68 € H.T	écart portion 0,088 € H.T



Conseil général
de la Sarthe

Les réflexions



- ① cohérence des grammages servis actuellement / recommandations du GEM/RCN :
 - ↳ entre 100 et 120 g pour un adolescent ?
- ② maintien ou non utilisation de produit de 6ème gamme dans l'élaboration des plats ?
- ③ atteinte de l'équilibre financier : prix d'achats des denrées/coût assiette
- ④ mise en place d'une démarche qualité et valorisation des repas servis **mesurable**

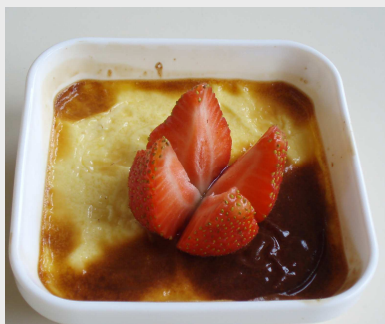


Conseil général
de la Sarthe

Echanges et valorisation des produits locaux



- Découverte des matières premières, fabrication, définition et rédaction de la fiche technique



Crème brûlée au lait
entier bio local



Verrine douceur aux
pommes locales et
fromage blanc bio
local

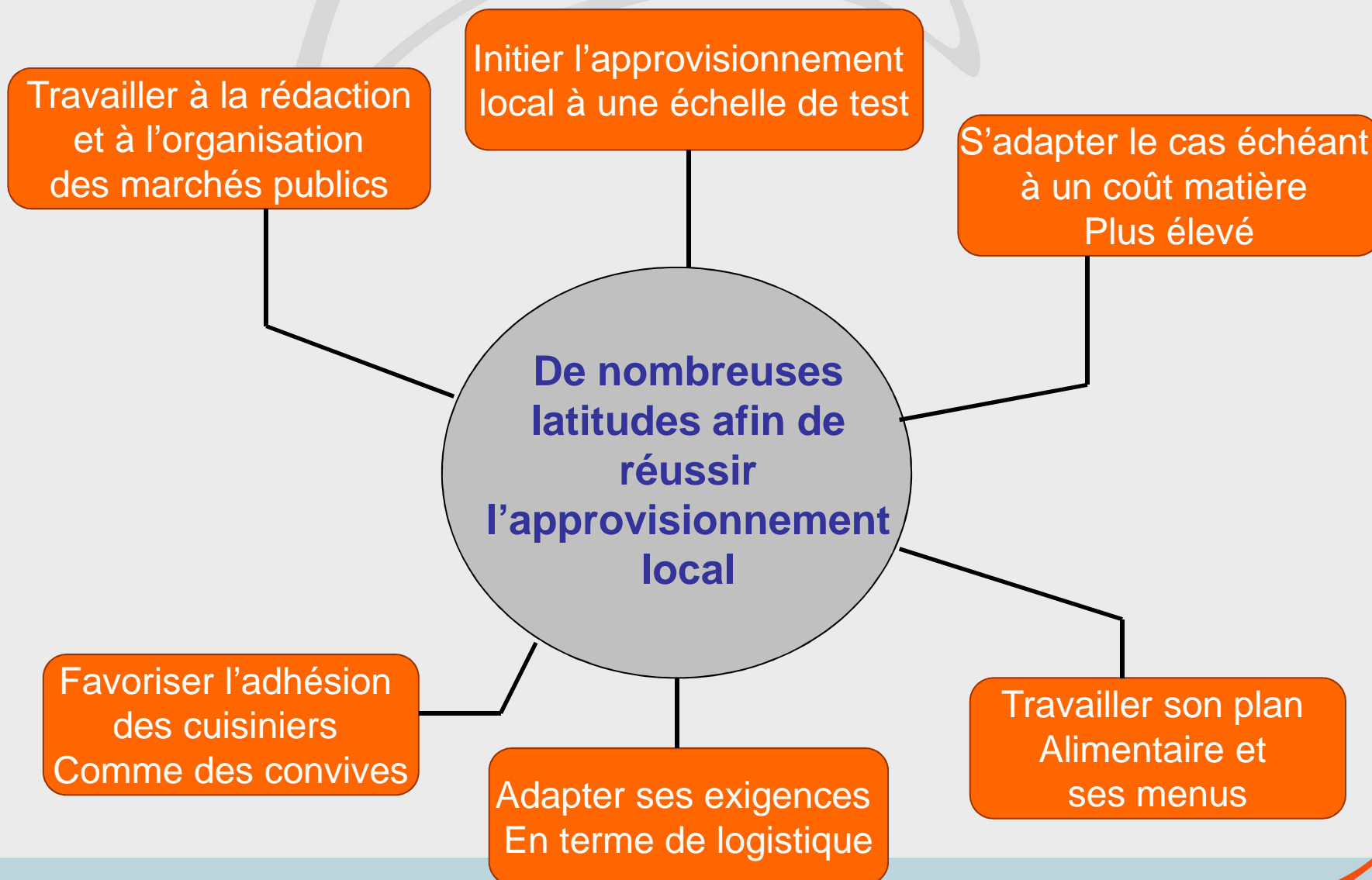
Présentation aux élèves,
validation des recettes





Conseil général
de la Sarthe

Adapter l'organisation de la restauration





Conseil général
de la Sarthe

Anticiper l'éventuel surcoût



Réduire certaines
charges de
fonctionnement

Optimiser les tâches

Réduire les
emballages

**S'adapter le cas
échéant à un coût
matière plus élevé**

Maîtriser le coût matière

- Adapter sa politique d'achat
- Privilégier la fabrication, limiter l'assemblage
- Ajuster les rations et l'équilibre des repas
- Diminuer les pertes
- Diminuer les emballages

Privilégier les produits
de saison