

ETAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE EN SARTHE

Nom de la commune : _____

Nom et fonction du répondant : _____

Votre organisation

1 - Sur votre commune, combien y a-t-il :

d'écoles maternelles publiques : _____

d'écoles maternelle privées : _____

d'écoles primaires publiques : _____

d'écoles primaires privées : _____

de restaurants scolaires : _____

2 - Y a-t-il d'autres lieux de restauration collective sur votre commune qui partage le même service de restauration (précisez le nombre) ?

non foyer logement ___ maison de retraite ___ centre de loisirs ___

collèges ___ lycées ___ autres : _____

3 - Quel est le mode de gestion de la restauration scolaire ?

directe déléguée

4 - Par qui la gestion de la restauration scolaire est-elle assurée ?

service municipal service intercommunal sur quelle commune est située la cuisine : _____

association nom : _____

entreprise privée nom : _____ service avec liaison chaude ou liaison froide

autre : _____

5 - Fonctionnez-vous avec une cuisine centrale ? oui non

Si oui, en liaison chaude ou en liaison froide

6 - Combien de repas sont servis chaque jour en moyenne dans les restaurants collectifs ? Combien de jours par semaine et de semaine par an votre restaurant fonctionne-t-il ?

| | Nbre de repas / jour | Nbre de jour / semaine | Nbre de semaine / an |
|---------------------|----------------------|------------------------|----------------------|
| Ecoles | | | |
| Foyers logements | | | |
| Maisons de retraite | | | |
| Centres de loisirs | | | |
| Crèches | | | |
| Haltes-garderies | | | |
| | | | |

Commentaires : _____

Votre approvisionnement en cuisine autogérée

7 - Passez-vous par des marchés publics (marché à procédure adaptée...) ? oui non

Vous approvisionnez-vous de gré à gré ? oui non

8 – En général, combien de temps à l'avance élaborez-vous les menus ? _____

9 – Où vous approvisionnez-vous ? (précisez le nom des fournisseurs)

| | Producteur local (sarthois ou limitrophe) | Commerce local (boulangerie, épicerie, boucherie...) | Grande ou moyenne surface | Grossiste | Groupement d'achat | Autres |
|----------------------|--|--|------------------------------|-----------|-----------------------|--------|
| Pain | | | | | | |
| Légumes | | | | | | |
| Fruits | | | | | | |
| Produits laitiers | | | | | | |
| Viande de bœuf | | | | | | |
| Viande de porc | | | | | | |
| Volaille | | | | | | |
| | | | | | | |

10 – La restauration intègre-t-elle des produits sous signe de qualité ?

| | Type de produit et/ou nom du Label | Lieu d'achat et/ou provenance | Fréquence (ex : 1/semaine, 1/mois... repas bio occasionnel...) |
|-------------|------------------------------------|----------------------------------|---|
| Bio | | | |
| Label Rouge | | | |
| AOC | | | |
| | | | |

11 – Votre cuisine dispose-t-elle d'une légumerie ? oui non

Vos coûts et vos prix

12 – En cuisine autogérée, quel est le coût matières premières d'un repas ? _____ (précisez TTC ou HT)
(coûts des aliments hors charges de structure et de personnel)

13 – En cuisine déléguée, quel est le coût payé à l'entreprise par repas ? _____ (précisez TTC ou HT)

14 – Quel est le prix facturé aux familles ? _____

Vos freins et vos projets

15 – Pour vous, quels sont les principaux freins à l'approvisionnement en produits locaux ?

16 – Avez-vous, à court terme, un projet d'approvisionnement local pour votre restauration scolaire ? oui non déjà en œuvre

Commentaires : _____

Merci d'avoir pris le temps de répondre à ce questionnaire
et de nous le retourner au plus tard le **16 mars 2012** à :

AD 72 – 3 rue Paul Beldant – 72000 LE MANS
Tél : 02 43 24 31 01 - Fax : 02 43 24 16 22
Mail : assoc.maires.sarthe@wanadoo.fr

Fait à _____

Le ____ / ____ / _____

Signature du Maire