ROCHEFORT OCÉAN
Communauté d'agglomération

RAPPORT BILAN 2015-2017

D.DUPUIS / X .GELOT

AGGLOMERATION ROCHEFORT OCEAN

Accompagnement de la restauration collective/ CARO

AUDITS CONSOMMATION : Problématiques, enseignements, perspectives

Des travaux précurseurs

En France, la restauration collective est directement responsable de 15% du gaspillage alimentaire et les ménages, 70%.

Les collectivités sont chargées de la gestion des déchets et de leur transformation. Or la lutte contre le gaspillage vise en premier lieu, la réduction des pertes à la source et la recherche d'une meilleure qualité d'alimentation. La loi de transition énergétique du 17 Août 2015 impose à l'Etat et aux Collectivités, de mettre en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration dont ils assurent la gestion.

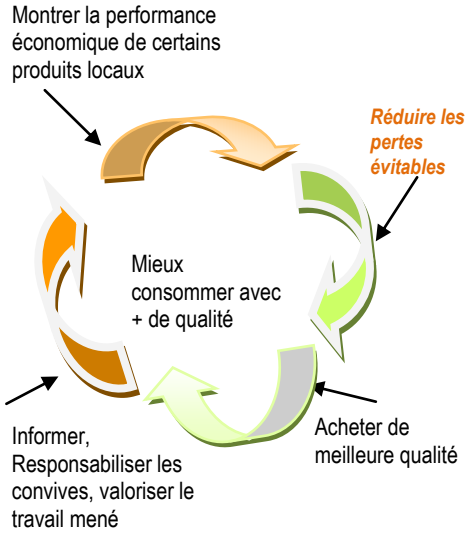
D'autre part, la loi du 23 novembre 2016, impose l'introduction de 40% de produits locaux ou de saison et 20% de produits bio dans la restauration collective publique à compter du 1er janvier 2020.

➲ La poursuite de l'opération « Terroirs au menu »

La CARO a porté de mars 2011 à mars 2015, un projet interterritorial destiné à repérer les leviers pour approvisionner la restauration collective par des produits locaux. L'opération « Terroirs au menu », avait notamment amené en 2014, les territoires coopérants, Pays de Marennes Oléron, Agglomération Royan Atlantique, Agglomération Rochefort Océan à missionner et suivre une première étude conduite par le Bureau d'étude RNC Conseil, au Lycée Atlantique de Royan, mettant en évidence les possibilités de réduction des quantités de déchets par le biais de l'analyse des plateaux repas et de l'observation des pratiques en cuisine.

A partir de cette expérience, la CARO a souhaité encourager la restauration collective de son territoire à s'engager dans une démarche d'achat local, en combinant ce type de diagnostic « consommation » dans les établissements scolaires qui sont généralement **freinés par un manque de budget.**

➲ Les audits « consommation » dans le projet alimentaire Rochefort Océan



➲ Une nouvelle approche de l'analyse des déchets pour la restauration collective du territoire

Le déchet pesé en fin de service est la résultante d'une série de facteurs liés à la réception des produits, à leur préparation en cuisine et à leur consommation.

Il importe de mettre en perspective l'analyse de la consommation avec celle des déchets. L'expérimentation est, en ce sens, innovante sur le territoire, proposée sur des types de restaurants scolaires différents (lycée, collège, école primaire) mais elle repose néanmoins sur le volontariat et la disponibilité des équipes de cuisine.

Pour la collectivité en charge du traitement des déchets, cette première approche permet de mesurer les volumes de déchets à considérer, en prenant toutefois en compte, une part compressible de pertes.

Les audits-consommation : stratégies et objectifs

- **Développement d'une politique en faveur des circuits de proximité**

L'enjeu économique est de recréer des circuits de distribution locale et de développer la consommation de produits de proximité pour assurer le maintien des activités agricoles et la sauvegarde des espaces remarquables du territoire.

➢ La CARO soutient la diversification des débouchés des producteurs de proximité (Programmes LEADER et FEAMP 2014-2020). Pour intéresser ces professionnels et les amener à s'organiser, la stratégie vise à massifier les achats en restauration hors domicile et développer la demande de produits de proximité. Toutefois, cette démarche de longue haleine comprend de nombreuses étapes, côté Offre et côté Demande, et repose sur des initiatives individuelles et collectives.

➢ Au 1er janvier 2017, la CARO a mis en ligne l'annuaire des producteurs locaux et a lancé une mission de prospection des projets des éleveurs bovins du territoire, dans une optique de valorisation des produits « phares » du marais : la viande et le lait.

- **Organisation des ateliers du réseau des établissements de restauration collective**

- **Le lancement du Groupement d'Achat Rochefort Océan**

Initialement dédiée aux marchés publics, la mission confiée par la CARO au Bureau d'études RNC Conseil s'est transformée à leur demande, en réunions du groupement d'achat local.
Cette création du groupement d'achat Rochefort Océan met en lumière « la tête de réseau » des établissements du territoire : la Cuisine Rochefort Océan qui en assure la coordination. Le Bureau d'Etude RNC Conseil a apporté un appui technique essentiel, de la définition des lots jusqu'à l'analyse technique des offres et a permis de concrétiser cette phase expérimentale.
Avec près de 4 700 r/ jour, les restaurants collectifs engagés dans le groupement d'achat représentent déjà la moitié de la restauration collective publique du territoire.
Leurs travaux ont porté sur la connaissance de l'offre locale, la définition de la qualité des produits, les techniques de maîtrise des coûts denrées, la prise en compte des problématiques logistiques…

- **Les premières actions pédagogiques**

L'objet de l'opération « Paroles de jeunes et alimentation » était de préparer aux premières introductions de produits locaux dans les restaurants scolaires par des actions de sensibilisation auprès des différents publics. L'IFREE a apporté un appui au territoire sur la mobilisation d'un réseau d'acteurs (création d'un réseau local sur l'alimentation) grâce auquel l'exposition mobile créée sur le thème de « L'alimentation, les circuits de proximité, et le gaspillage alimentaire » a pu s'enrichir.
Par ailleurs, le spectacle « le Grand jeu de la faim » de la Cie Zygomatic a pu être joué au Théâtre de la Coupe d'Or pour une quinzaine de classes de collèges et de lycées, en fin d'année 2016.

Au titre des politiques environnementales, la mission s'inscrit dans le

- **Programme local de prévention des déchets**

Suite à la parution au Journal Officiel du décret n° 2015-662 du 10 juin 2015, les EPCI ont l'obligation de se doter d'un Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA). Le PLPDMA fixe les objectifs de réduction des quantités de déchets et les mesures mises en place pour les atteindre. Aussi, la CARO finalise cette année son PLPDMA, qui intègre la thématique du gaspillage alimentaire dans la restauration collective.
Les audits consommation réalisés dans les établissements volontaires sont une occasion d'appréhender les problématiques de la restauration collective et rechercher des critères et des indicateurs pertinents d'analyse.

La mission Audit-consommation a été proposée et suivie « in situ » par le service Déchets et le service Economie de la CARO.

Objectifs des audits consommation :

- analyser les comportements des convives,
- réduire les sources de gaspillage alimentaire
- favoriser la consommation de produits alimentaires de proximité
- *sans générer de coût supplémentaire sur les repas.*

- Les développements ci-dessous porteront sur les audits réalisés de décembre 2015 à mai 2017 :

- ✓ **- lycée Merleau Ponty**
- ✓ **- collège La Fayette**
- ✓ **- collège St Agnant**
- ✓ **- école Primaire St Agnant**

La méthode des audits « consommation »

Premiers établissements volontaires : 2 330 r/ j

- Lycée Merleau-Ponty (Rochefort) 1200 r/j
- Collège La Fayette (Rochefort) 450r/j
- Ecole Primaire de St Agnant 200r/j
- Collège Jean Monnet (St Agnant) 480 r/j

La méthode mise en place nécessite un accompagnement technique et une coordination avec l'intendance et les cuisiniers de l'établissement qui se prête à l'audit.

Pour viser l'exhaustivité, la mise en place du test requiert un nombre d'enquêteurs suffisant : 4 à 5 à partir de 400 convives en l'occurrence pour éviter des encombrements de sortie du self à certaines heures. Au lycée Merleau-Ponty, une équipe spécifique de lycéens volontaires a été mobilisée pour la circonstance, équipe qui a ensuite été conviée par la Gestionnaire, Odile Chassagnoux, à assister à la restitution des résultats.

Des personnels de la CARO des services Environnement et Economie ont également été mobilisés, sans lesquels aucun chiffre de consommation n'aurait pu être obtenu.

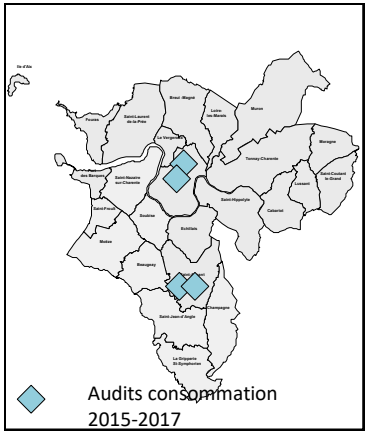
Pour chaque audit :

- **Déroulé de la semaine 1**

- Restitution de l'analyse et préconisations à l'équipe de cuisine
- Tableau des déchets
- *Production d'un rapport (S1)*

- **Déroulé de la semaine 2 (menus similaires)**

- Restitution de la semaine et bilan de la progression réalisée
- Tableau des déchets
- *Production d'un rapport (S2)*



Mobilisation de lycéens au Lycée Merleau-Ponty

Mobilisation des gestionnaires et des équipes de cuisine

1. *enregistrement des pertes ou déchets* pour chaque phase de la période de production permettant d'avoir un point réel sur les volumes des déchets et les sources de gaspillage

En cuisine :
Une personne enregistre à chaque phase de production l'évolution du produit :
Matière première mise en production
Matière première après chaque phase de transformation (épluchage, cuisson, découpe)
Matière première présentée en self.
En Self :
Matière première restante en fin de service

2. observation des plateaux à la fin du repas

A la fin du repas :
Lors du passage à la desserte du plateau, une observation de la consommation des différentes composantes du menu est réalisée par une analyse du taux de consommation.
Un programme spécifique a été créé sur IPAD permettant en moins de 20 secondes d'enregistrer les données. Sont pris en compte :
-Le sexe du convive
-La classe
-Le taux de consommation (pas pris, pas consommé, 25%, 50%, 100%)
-de l'entrée
-du plat principal
-du produit laitier
-du fruit ou dessert
-Le nombre de tranche ou petit pain consommé

3. enregistrement des déchets pour chacune des composantes du repas

En parallèle, un tri est réalisé de l'ensemble des déchets (entrées, plat principal, accompagnement, produits laitiers, dessert, fruit). Une pesée est réalisée à chaque fin de service.

4. résultats escomptés :

-bilan sur la nature des pertes pendant les phases de production et de distribution.
-bilan de consommation des demi-pensionnaires.
-bilan nutritionnel des convives à la fin de chaque repas.
-préconisations pour réduire les pertes

Méthodologie proposée par RNC Conseil

Les résultats globaux de déchets

La consommation en restauration collective, notamment scolaire, est source de déchets importants, compris entre 15 et 30%, selon les établissements. Ces déchets trouvent leur origine à chaque étape de la mise en production (préparation du repas, de la cuisson), lors de sa distribution et lors de la consommation finale.

1/ 5ème de la matière première servie dans les assiettes part à la poubelle

Sur les 2 établissements scolaires observés Lycée Merleau-Ponty et Collège La Fayette, en semaine 1, la part des déchets produits issus des aliments non consommés par les convives, par rapport à la quantité de matières premières (MP) achetées est sensiblement la même (21% - 22%).
*Attention, ce chiffre ne prend pas en compte les déchets de pain, ni la quantité du *Non servi*

En poids, le déchet de pain représente entre 10 et 17 % du déchet du repas.
(semaine 1 Collège La Fayette et Lycée Merleau Ponty)

Le « Non servi » est la part -environ de 9 à 10%- de la matière première (MP) préparée en cuisine, mais qui n'a pas été distribuée. Cette surproduction est une perte directe pour l'établissement, elle suit par conséquent la filière déchets.

Les audits consommation ont mis en lumière l'importance de cette perte qui est d'un autre côté, compressible (collège Lafayette) : par l'analyse économique de chaque plat, en semaine 2 les équipes de cuisine ont pu ajuster les quantités nécessaires de production et réaliser un gain d'achat sur la qualité de la matière première.

Lycée Merleau-Ponty	% Non Servi/ Mat Premières	Tonnage annuel	Coût annuel
Semaine 1	8,9%	3,648	Non fourni
Semaine 2	4,8%	3,459	14 275,90 €

Collège La Fayette	% Non Servi/ Mat Premières	Tonnage annuel	Coût annuel
Semaine 1	9,8%	2,137	4 529,88 €
Semaine 2	7,6%	2,123	3 007,08 €

• Estimation du tonnage de déchets (distribué non consommés) de la restauration collective

Par extrapolation, on peut estimer :

	Tonnage à l'année	*Avec les préconisations de l'audit consommation*	
Lycée Merleau ponty **1 200 r/j**	**8,8 t**	Pb exploitation des données	
Collège La Fayette **450 r/j**	**4,7 t**	***3,6 t***	***-1,1 t*** ***(-8,7%)***
Territoire CARO **9 000 r/ j**	**94 t**	***72 t***	***-22 t***

ENSEIGNEMENTS
Les établissements ont pu mesurer selon les plats, les quantités non servies et non consommées

- Une moyenne entre 20 et 30% de déchets (non consommé + non servis) par rapport aux matières premières achetées, quel que soit le type d'établissement (voir les résultats bilan global des déchets)
- Avec l'audit, ces pertes ont pu être réduites (-10% avec l'audit).

L'Analyse économique des plats

-L'analyse complète du plat intégrant la part des déchets dans le coût de revient du menu apporte une nouvelle donne pour le gestionnaire. Mais elle exige de la rigueur Voir ci-dessous Le sauté de canard/ lycée Merleau-Ponty

	poids	%	Prix au Kg
Sauté de canard	130		7,50€
Après cuisson	88,78	31,7%	
Servi aux élèves	88,78		
Déchets	23,02	25,9%	
Consommé	**55,76**	**74,1%**	**17,50 €**

A partir d'un coût du produit apparemment moyen (7,50€/ kg), l'audit complet permet l'analyse du coût de revient du plat montrant que le coût réel du produit consommé après cuisson et intégrant le coût du « non consommé » est de 17,50€ / kg.

-La méthode est efficace et riche d'enseignement pour la période du test comportant 4 à 5 repas avec possibilité de mettre en place des solutions correctives sur une période équivalente et sur différentes composantes de ces repas.

Un autre exemple similaire avec la joue de porc au Collège La Fayette :

	poids	%	Prix Kg €
Joue de porc	49,38		5,3
Après cuisson	27,99	43,3%	7,9
Non servi	0,8	2,8%	
Servi aux élèves	27,19		
Déchets	5,35	19,6%	
Consommé	**21,48**	**78%**	**10,15**

Le calcul du coût de revient nécessite d'avoir le détail des données de coûts pour chaque ingrédient du plat. Les cuisiniers ne prennent pas toujours le temps de de transmettre ces informations

Identifier des sources de pertes suppose une observation de l'évolution du produit depuis le stockage jusqu'à l'assiette. Dans chaque établissement, la situation diffère. C'est pourquoi l'équipe de cuisine apprécie d'avoir une analyse adaptée à sa propre situation.

Des solutions correctives ont été proposées et mises en place avec l'accord de l'équipe de cuisine pour répondre à la fois à une recherche de pertes évitables et à une meilleure consommation nutritionnelle des convives, sans générer de coût supplémentaire sur le repas. A noter que la mise en place d'un menu similaire entre le test 1 et le test 2 facilite l'observation, ce que le Collège La Fayette a systématiquement mis en place. Pour des raisons de problèmes d'organisation interne, l'équipe du Lycée Merleau-Ponty n'a malheureusement pas permis ce type de comparaison. Par ailleurs, des éléments de prix non transmis au bureau d'étude au moment du test n'ont pas permis le calcul du coût de revient de certains plats.

ENSEIGNEMENTS

Les équipes de cuisines ont pu :

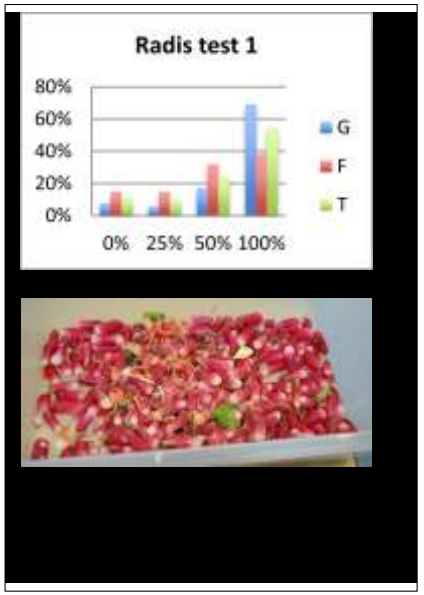
- Mieux cerner la qualité des produits (via le test culinaire sur la perte à la cuisson notamment)
- Constater une tendance à la surproduction
- Réajuster les quantités d'achat et de production selon les plats

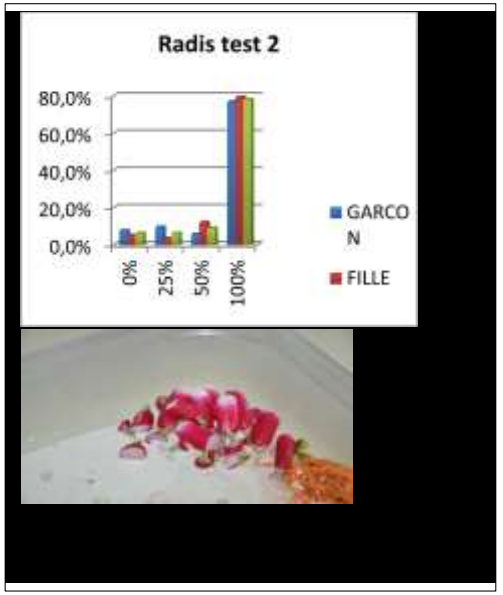
L'Analyse de la consommation des convives

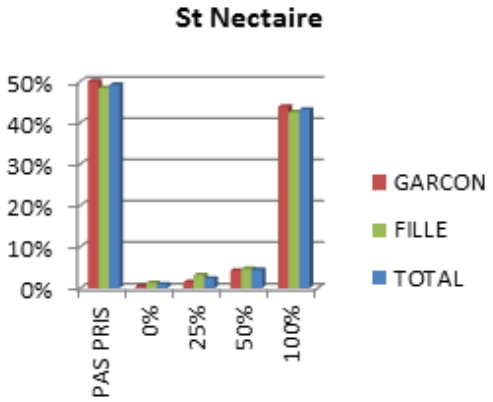
Les saisies sur Ipad faites à partir de l'observation des plateaux, renseignent, pour chaque composante du repas, sur la consommation des convives.

Les saisies permettent d'établir des grahiques de consommation correspondant à chaque plat :

Ex ci-dessous : 48% des convives n'ont pas pris de St Nectaire, 42 à 43% ont pris et ont consommé à 100% leur fromage.







- ✓ Un demi-pensionnaire sur deux a pris un fromage.

Préconisations :

Proposer deux fromages différents.

- L'audit a permis au Lycée Merleau-Ponty de constater que lors de la Semaine 1, seulement moins de la moitié des élèves consommaient une entrée, du fromage et des fruits, les préconisations se sont alors orientées sur la réorganisation de la ligne de self.

Le comportement du convive

Dans certains cas, l'analyse comparative peut apporter des informations sur le comportement du convive suite à une solution corrective (retrait du beurre dans les assiettes de radis) ex du test sur les radis proposé en entrée au Collège La Fayette qui s'est traduit à la fois par une amélioration de la consommation et une réduction de déchets en test 2.

ENSEIGNEMENTS :

Les gestionnaires ont pu :

- Mesurer le taux de prise et de consommation de chaque plat
- Réadapter les mises en production
- Identifier des groupes (selon la classe ou le sexe) qui ont eu un comportement différent

Identification de sources de pertes évitables (exemples), types de préconisations

Mesurer la perte à la cuisson et être plus exigeant sur le choix de la qualité de la matière première : Les produits frais et de qualité perdent moins de poids à la cuisson. C'est pourquoi le Bureau d'étude RNC Conseil recommande systématiquement la viande bovine et le poisson frais, ce qui sera compensé par des quantités d'achat moindre. En privilégiant la qualité plutôt que la quantité dans l'assiette, à budget égal, la consommation est supérieure.
Une viande de bœuf de qualité et fraîche perd moins de 20% à la cuisson ; lorsque la qualité est présente, texture, jutosité, tendreté, bon parage et grammage régulier pour la viande, le taux de consommation et donc l'apport nutritionnel sont optimisés.
La perte à la cuisson du poisson frais approche 20%. Pour favoriser la consommation du poisson par les élèves, le choix du frais est indispensable ; il faut également redoubler d'astuces. Le bureau d'étude conseille de portionner le filet en cuisine, ce qui coûte moins cher, voire aussi de le paner « maison ».
Les industries agro-alimentaires proposent aujourd'hui des produits transformés contenant de moins en moins de matière brute, sans apporter les éléments nutritionnels nécessaires aux élèves.

	poids	%
Joue de porc	80	
Perte à la cuisson	35,95	44,94%
Servi aux élèves	43,05	
Déchets	17,86	41,5%
Non servi	3	6,9%
Consommé	25,19	58,5%

Préconisations
Changer de produit, ou définir une meilleure qualité.
Proposer un même plat avec de l'émincé de boeuf

Extrait Lycée Merleau Ponty sem 1

Choisir les morceaux plus économiques

La cuisse du poulet mal consommée Sem 1 au Collège La Fayette
« Or, généralement en restauration collective, la cuisse est le plus souvent proposée aux élèves. Ceux-ci ont des difficultés dès qu'il y a des os, préférez des morceaux de poulet entier ou le haut de cuisse, voire aussi le blanc de poulet coupé en 2 »

Mieux gérer les effectifs

Ex au Lycée Merleau Ponty sem 2 , 20 portions n'ont pas été servies en raison du déplacement non anticipé d'un groupe d'élèves.

Ajuster les portions / les quantités dans les assiettes

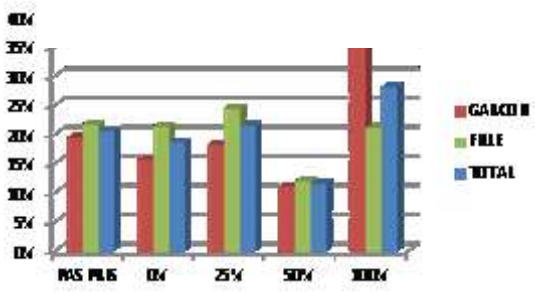
Sur certains plats, le bureau d'étude a remarqué une surproduction :

- Les lentilles au Lycée Merleau Ponty : 40 kg de lentilles mis en production (120kg cuits) sur lesquelles on a enregistré 35,5% de déchets en fin de service (42,9kg), la recommandation fut de réduire de 10 à 15% la production, mais aussi d'adapter le volume en fonction de la personne servie. L'audit permet d'ajuster les quantités.
- Ainsi, la jardinière de légumes en plat principal a été faiblement consommée (28 % seulement en totalité) voir graphique ci-dessous. Considérant que la moitié des quantités mises en production avait été jetée (soit 64kg), la réduction des quantités produites et servies s'est accompagnée, en test 2, d'une autre proposition, ajouter un féculent comme la pomme de terre, à la jardinière.

Le GEMRCN est un cadre de recommandations

De nombreux gestionnaires considèrent à tort les grammages préconisés selon les plats comme une règlementation. Ceci est source de surproduction et de déchets (non servi).

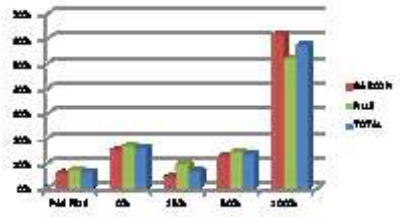
La Jardinière de légumes Lycée Merleau Ponty sem 1



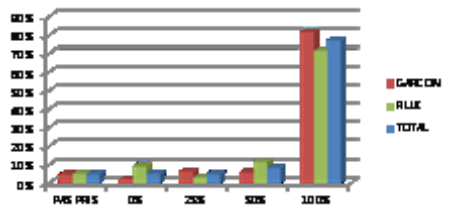
Mêmes exemples pour les petits pois-carottes ou le chou-fleur du Collège La Fayette en sem1 : *viser -30% et introduire un féculent.*

- Le filet de poisson et pommes anglaises au Collège La Fayette : la recommandation de diminuer de 10% la production n'a pas pénalisé le service, passant de 62,5 kg à 45kg ; la réduction de déchets est constatée en parallèle entre le test 1 et le test 2. La consommation s'est améliorée de 20% entre sem 1 et sem 2.

Filet de poisson test 1



Filet de poisson test 2



Préconisations visant une meilleure consommation par les convives

Couper les fruits -Les collégiens ne consommaient pas de fruits : *couper les fruits* (agrumes, pommes, ananas) facilite la consommation et développe l'appétence (ex Collège La Fayette)

Soigner une présentation plus harmonieuse du plat
(La forme de l'assiette compte aussi)
Extrait Audit Lycée Merleau Ponty sem 1

Aménager la ligne de self

-Plus de 50% des collégiens du Collège La Fayette ne prenaient pas les assiettes d'entrées ou en prenaient sans les manger : *il fut préconisé d'installer un buffet sur la ligne de self avec 2 ou trois propositions, plus attractif pour l'élève et plus rapide à mettre en place que des assiettes individuelles. Entre le test 1 et le test 2, on observe une augmentation du taux de prise de 11% avec moins de non consommation.*

-Le Lycée Merleau Ponty est équipé de 2 lignes de self, l'une est plus fréquentée que l'autre, car plus proche des classes. L'attente des élèves est parfois très importante. Le temps de repas s'il est trop court, est source de déchet. Le temps du repas reste la première condition d'une bonne consommation. Par ailleurs, le buffet des entrées est détaché de la ligne de self, il se trouve au milieu du réfectoire, comme une offre complémentaire. Mais bien que fortement achalandé en propositions de toutes sortes, les élèves ne prennent pas la peine de s'en approcher une fois leur plateau posé ou encore moins de s'engager dans une nouvelle queue. Plus de 55% des élèves ne prennent pas d'entrée. Ce qui amène le bureau d'étude à proposer d'insérer dans un box du self non occupé, deux types de salade du jour. Le reste dans le bar à salade.

Le placement des produits sur la ligne de self reste déterminant. Le pain en fin de ligne réduit les déchets de pain.

Favoriser la découverte de produits plus difficiles

Autre constat observé : 20% d'élèves ne prennent pas ou ne consomment pas du tout le poisson servi dans leur assiette : lors du service l'idée est donc de proposer des demi-portions, en format découverte.

Une assiette découverte peut aussi être mise en place pour des produits plus difficiles (ex andouillette, lapin,…), avant la présentation du service, une assiette découverte peut être disposée, contenant des morceaux à déguster… Le rôle de l'école est aussi de mettre à l'honneur des produits plus rarement consommés chez soi (ex la blanquette de veau…)

Favoriser un choix de fromages à la coupe, produits fermiers

La proposition d'un fromage unique se solde souvent par un taux de prise bas entre 45 et 50%, signifiant qu'une personne sur deux seulement consomme réellement du fromage. Avec un choix de 2 fromages, on développe le taux de prise. Le bureau d'étude préconise une variété : pâte molle et pâte pressée, chèvre et vache, persillé ou non, -toujours à la coupe- soulignant l'apport essentiel du fromage dans le bilan calcique et le rôle des établissements pour l'éducation au goût (action pédagogique).

Ex au Collège, proposition du bureau d'étude de rajouter à côté d'un fromage classique, un fromage fermier (plus difficile) qu'on fera découvrir à une cinquantaine élèves réceptifs. Même principe pour les yaourts fermiers, *« c'est ainsi qu'on les amène progressivement à consommer des produits locaux »Mr BOUGUEN Cuisinier du Collège La Fayette.*

Supprimer les steaks hachés des menus

Les steaks hachés proposés en restauration collective, sont généralement congelés. Par ailleurs les modes de consommation d'aujourd'hui génèrent des problèmes digestifs. Il est proposé de remplacer ce produit par de l'émincé de bœuf frais, meilleur en apport nutritionnel, intéressant en termes de mastication, et dont l'offre est présente au plan local.

Réaliser la pâtisserie « maison »

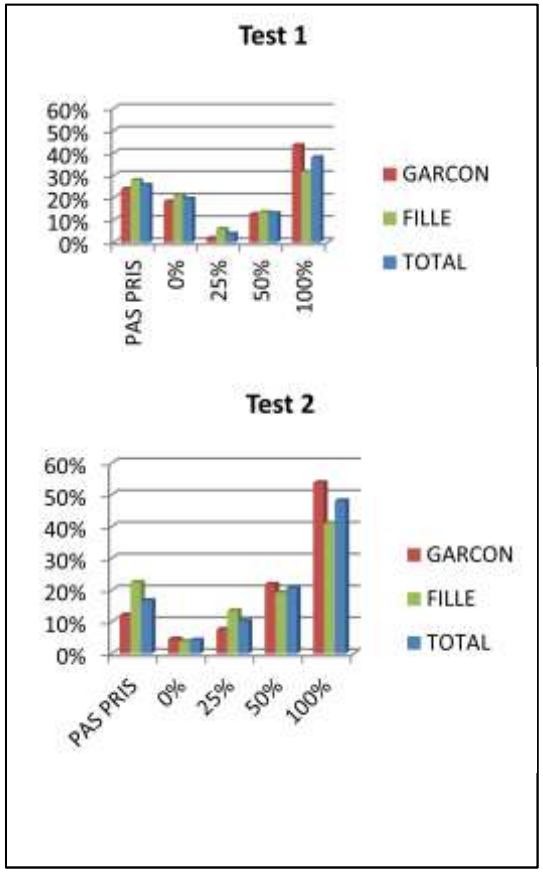
Zéro déchets au *Collège La Fayette Sem1*.Le Collège La Fayette prépare ses propres gâteaux, ils sont toujours mieux consommés, et plus économiques.

D'autres recommandations pour réduire les pertes ou favoriser la consommation sont apportées dans le cadre des tests consommation, assorties de propositions et de conseils, utiles à l'ensemble des équipes de cuisines : l'affichage de l'origine des produits sur les vitrines, la surveillance, la réduction du bruit (ex Ecole primaire de St Agnant),…

Performance économique de la viande bovine locale

La période 2015-2017 a principalement permis de favoriser l'introduction de la **viande bovine issue d'un élevage du marais.** De manière concomitante, les tests consommation-gaspillage et l'appui des cuisines dans leur stratégie d'achat local ont déterminé la mise en place d'un groupe de 11 restaurants désireux de s'engager dans un groupement d'achat local. Le premier marché du groupement est en place pour un an, depuis le 1er janvier 2017. Ce marché comprend un lot « viande bovine fraîche » auquel a pu répondre un fournisseur local pour la fourniture de 7 établissements (5 tonnes). Situé à Saint Just Luzac, cet éleveur engraisseur s'est doté depuis plusieurs années d'un outil de découpe et sait faire preuve de professionnalisme et de réactivité en direction des restaurants collectifs.

Avant la mise en place du marché 2017, **les tests consommation ont permis les premières introductions de viande bovine locale dans les établissements intéressés en démontrant aux gestionnaires et cuisiniers l'intérêt économique d'un produit local de qualité**: au collège La Fayette une comparaison a pu être faite entre un service avec un bœuf acheté de manière classique (audit consommation Semaine1) avec un boeuf acheté localement (audit consommation semaine 2).



ENSEIGNEMENTS : Les cuisiniers ont constaté la performance économique de la viande locale

- Meilleure consommation
- Quantité d'achat réduite
- Moins de déchets
- Meilleur bilan économique

Tests d'introduction de viande bovine d'origine locale (issue d'un élevage extensif du marais) en semaine 2. Analyse économique comparative du plat S1/S2

Test 1	poids	%	Prix Kg €
Bœuf	61,69		6,4
Après cuisson	39,19	36,5%	8,7
Non servi	12,18	31%	
Servi aux élèves	27,01		
Déchets	10,73	39,7%	
Consommé	**16,28**	**41,5%**	**13,84 €**
BUDGET			**415,5**

Test 2	poids	%	Prix Kg €
Bœuf local	45,19		7,5
Après cuisson	37,56	16,9%	8,76
Non servi	7,5	19,9%	
Servi aux élèves	30,06		
Déchets	7,4	24,6%	
Consommé	**22,54**	**41,5%**	**10,9 €**
BUDGET			**357,56**

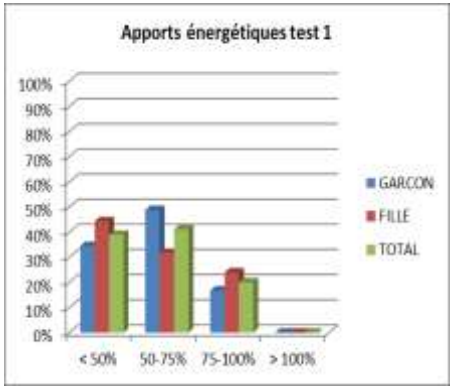
Viande achetée de manière classique en restauration coll

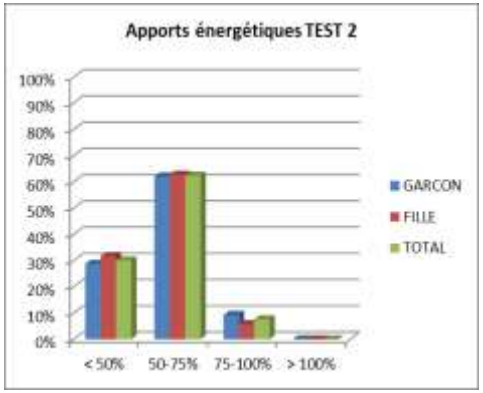
Viande locale (qualité définie et grammée précisément)

Bilan nutritionnel

Autre analyse utile aux gestionnaires, le Bureau d'étude établit pour chaque repas, un bilan des apports énergétiques et calciques.
Ces données peuvent permettre de repérer des groupes d'élèves qui ne bénéficieraient pas des seuils recommandés.

Au collège et au Lycée, il est constaté qu'au moins 20% des élèves ne consomment pas les aliments proposés
Le repérage de ces groupes va permettre de comprendre leur comportement et mener des actions pédagogiques adaptées.





Gain financier généré par l'audit Exemple : Collège La Fayette (projection)

Collège La Fayette 450 repas/j 4 repas par semaine	**Coût déchets directs (distribué non consommé)**	**Coût non servi**	**TOTAL**
Semaine 1	444,54 €	125,83 €	570,37 €
Semaine 2	281,33 €	83,53 €	364,86 €
Différence (sur une semaine) **Valeur en € des pertes évitées (GAIN)**	**163,21 €**	**42,30 €**	**205,51 €**
Valeur en €/ jour	**40,80 €**	**10,58 €**	51,38 €
Valeur en € / repas en termes de gain financier	**0,091 €**	**0,02 €**	**0,11 €/ repas**
Gain sur une année (projection)			**7 128 €/ année**

Les sources de pertes chiffrées ici mettent en avant un gain financier minimal réalisé de l'ordre de 0,11 cts par repas et par jour.
L'audit permet de réduire à la source d'autres pertes grâce aux préconisations et à l'achat de produits de meilleure qualité (réduction de la perte à la cuisson)
L'organisation de l'équipe a également été modifiée (gain de temps sur certaines tâches pour l'affecter à d'autres).

Zoom sur le Groupement d'achat local

Cordonné par la Cuisine Rochefort Océan et co-animé par la CARO, le groupement d'achat local regroupe 11 établissements (Lycées Marcel Dassault, Gilles Jamain et Merleau Ponty, Collèges La Fayette, Jean Monnet St Agnant, Cuisines municipales de St Agnant, de Tonnay Charente, de Port des Barques, de Soubise et de Fouras) qui totalisent 4 700 r/jours. Il vient de lancer son premier marché à titre d'essai avec succès.

Le groupement d'achat vise la massification des volumes sur le territoire et une livraison dans toutes les unités de cuisines du groupement. Via le marché public, il donne aux producteurs retenus, une visibilité pour planifier leurs productions. Il permet de structurer des filières locales.

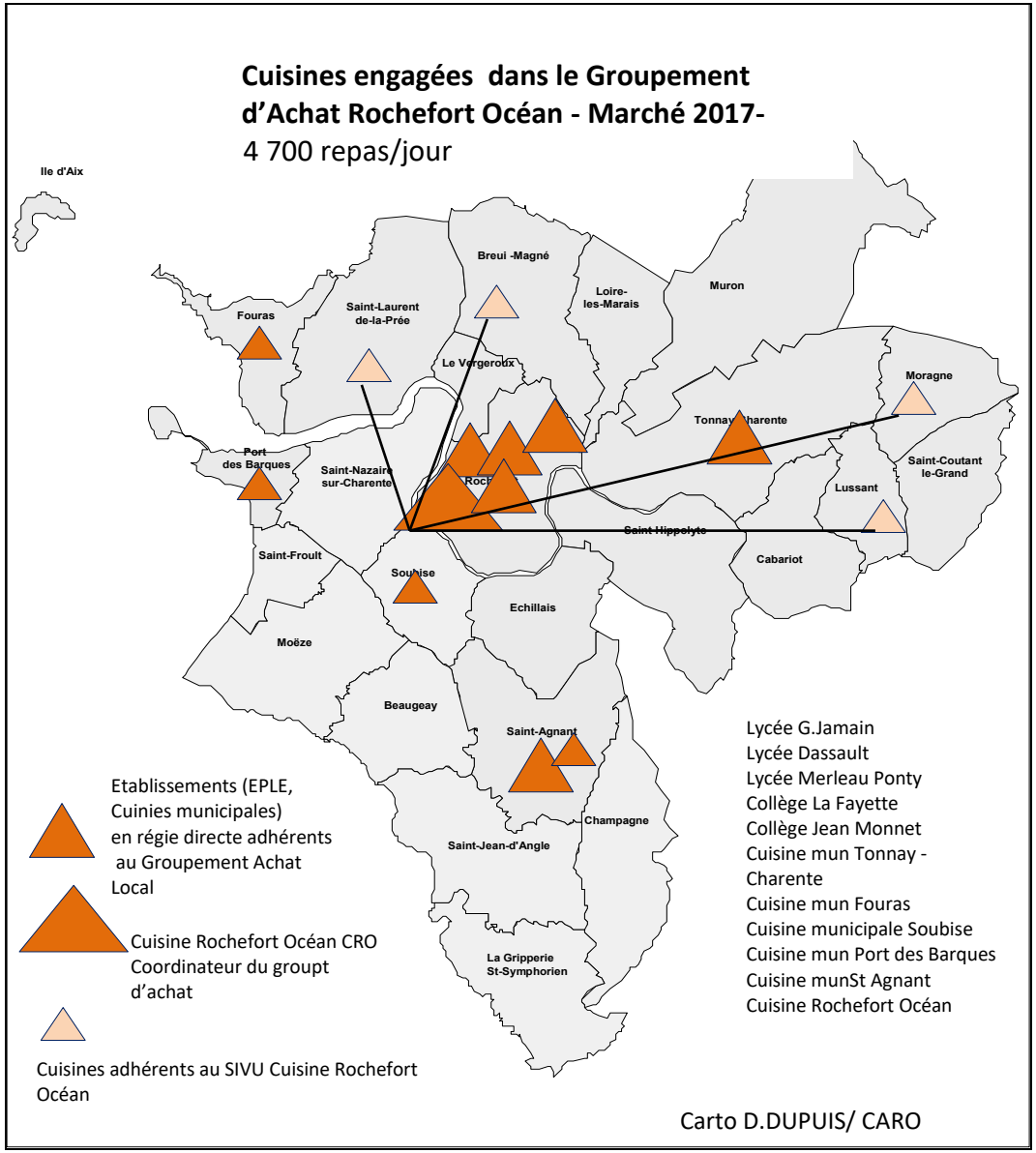
Les produits du marché 2017

(valeur du marché 260 000 € HT)

Viande bovine fraîche	4 600 kg
Yaourts fermiers	50 000 unités
Poisson frais	10 000 kg
Fruits et légumes	24 000 kg
Légumes 4ème gamme	16 000 kg
Pommes	6 000 kg
Poires	3 000 kg
Fruits et légumes bio	4 000 kg

Le marché 2017 a permis la consultation des fournisseurs de proximité. Certains ont pu répondre et ont pu être retenus : viande de St Just Luzac (17), yaourts fermiers de St Georges des Coteaux(17), Légumes 4ème gamme de la légumerie de Château - bernard (16) provenant de maraîchers de Charente Maritime, pommes de St Romain de Bennet (17), fruits et légumes bio de Luchat (17), Fruits et légumes fournis par Pons Primeur qui s'est engagé à fournir prioritairement des légumes de fermes proches. L'existence du groupement peut susciter de nouvelles offres.

Des producteurs du territoire initialement intéressés ont souligné la difficulté logistique et l'intérêt que représenterait un point de massification sur Rochefort pour favoriser la dynamique d'approvisionnement de la Restauration hors domicile.



Perspectives en lien avec la restauration collective

Sensibilisation des publics aux produits de proximité et aux métiers/ savoir-faire locaux

- Valorisation des résultats des audits consommation auprès des convives
- Valorisation du travail des cuisiniers en lien avec les producteurs de proximité auprès des parents d'élèves
- Mise en place d'un réseau de fermes pédagogiques sur le territoire

Poursuite du développement du réseau des établissements de restauration collective sur la CARO

- L'appui à la coordination du Groupement d'achat local
- Renouvellement d'une phase d'audits consommation pour la période 2018-2020
- Elargissement de la gamme des produits de proximité dans les menus
- Réflexion sur la création d'un point de massification sur le territoire

Ces premières expériences, reconnues et encouragées par les partenaires de l'opération dans le cadre du Forum des acteurs du 8 février 2017, ont renforcé la cohésion du réseau des établissements, qui est encore en phase de test.
Les audits « consommation » ont eu un effet direct sur l'engagement des établissements lycées et collèges dans le groupement d'achat local.

Les audits consommation ont permis :
- de réduire un ensemble de sources de pertes de 9-11% en moyenne et dégager une marge d'achat pour des produits de proximité,
- d'améliorer la consommation des élèves au plan qualitatif et avec des produits de proximité, *sans budget supplémentaire*

La mission d'accompagnement doit être poursuivie en seconde phase opérationnelle, avec un objectif d'élargissement pour les deux ans à venir des établissements acheteurs (établissements scolaires, mais aussi autres types d'acheteurs sur l'année, autres écoles primaires, Ecole de gendarmerie, …), mais aussi de la gamme des produits à introduire dans les menus.

Au plan administratif, l'organisation du groupement d'achat doit encore se consolider ; ce travail à forts enjeux, nécessite un appui de la Communauté d'agglomération
La mobilisation de la restauration collective est porteuse d'une dynamique territoriale qui accroît les potentialités et les débouchés de l'offre alimentaire de proximité.

Bilan financier

2015-2017 Sur 2 années	Dépenses		Recettes
Audits consommation	17 000 € HT	LEADER	22 560 €
		DRAAF – Ademe	10 200 €
Animation réseau des restaurants collectifs	19 000 € HT	CARO (24%)	10 440 €
Total HT	36 000 €		
Total TTC	43 200 €		43 200 €

BILAN GLOBAL DES DECHETS SUR LES DIFFERENTS ETABLISSEMENTS VOLONTAIRES

	Moyenne poids déchets TOTAL kg/ jour (Hors pain)	Dont : Distribué non consommé en %	Dont : Non servi en %	PROJECTION TONNAGE ANNUEL DECHETS (tonnes)		Coût moyen déchet sur période de test (€)/ jour	% coût déchet/ matière première achetée
ETB 1 (1200r/j) SEMAINE 1	76,2	68%	32%	12,4	-2,7	nr	
SEMAINE 2	65,9	72%	28%	9,7		291,8 €	19,0%
ETB 2 (450 r/j) SEMAINE 1	47,3	69%	31%	6,8	-1,1	141,9 €	23,1%
SEMAINE 2	39,6	63%	37%	5,7		91,2 €	17,19%
ETB 3 (480 r/j) SEMAINE 1	62,9	75%	25%	9,5	-0,9	210,2 €	29,4%
SEMAINE 2	59,7	52%	48%	8,6		192,2 €	25,9%
ETB 4 (200 r/j) SEMAINE 1	20,7	73%	27%	2,2	-0,2	90,0 €	24,5%
SEMAINE 2	18,0	58%	42%	2,0		93,8 €	23,6%

Réduire les pertes évitables tout en développant la consommation des élèves est un objectif de longue haleine. Chaque établissement avance à sa propre vitesse, avec son équipe. Bien que des marges de progression restent à faire, l'audit a déjà permis à chacun de réduire ses quantités de déchets et/ou des coûts de déchets, d'ajuster des mises en productions, d'identifier des sources de pertes importantes en particulier sur des produits chers, et même d'acquérir des méthodes pour améliorer le taux de prise et la consommation par les convives. Il s'agit avant tout d'un travail d'amélioration interne qui doit être accompagné par l'ensemble de l'établissement : personnels et enseignants. La capitalisation d'une méthodologie se développe au niveau territorial y compris en école primaire.

Annexes

-Tableaux déchets / Etablissement

-Programme restitution du Forum des acteurs du 8 février 2017

Etb 1 — SEMAINE 1

Etb 1	VOLUMES (KG)	Matière première (kg)	Production après cuisson/ préparation	Déchets (distribué non consommé) en Kg	Non servi (kg)	Total (KG)
Lundi						
	Chipolatas	89,00	75,47	4,20		4,2
	Boudin	9,60	9,60	1,35		1,35
	Andouillette	9,60	9,60	2,12		2,12
	Lentilles	40,00	120,00	42,50		42,5
Mardi						
	Salade de pâtes	155,00	155,00	11,13	20,88	32,01
	Sauté de canard	136,00	88,78	23,02		23,02
	Jardinière de légumes	150,00	150,00	64,03		64,03
Mercredi						
	Filet de poisson	30,00	24,90	6,42	2,15	8,57
	Brocolis	50,00	41,90	10,80	4,79	15,59
Jeudi						
	Carottes râpées	35,00	29,50	0,63	2,15	2,78
	Salade emmenthal	12,50	12,50	1,88	1,60	3,48
	Émincé de bœuf	140,22	109,50	12,57	13,10	25,67
	Lamelle de pdt	200,00	200,00	25,98	53,67	79,65
Vendredi						
	Entrées					
	Joue de porc	**80,00**	**44,05**	**17,86**	**3,00**	
	Purée			**19,60**		
Pain le midi		**Déchets de pain (distribué non consommé) en Kg**				
lundi				**7,20**		
mardi				**11,57**		
mercredi				**12,53**		
jeudi				**5,30**		
vendredi				**6,40**		
Total Pain				**43,00**		
TOTAL (hors vendredi et Hors Pain)		**1 056,92**	**1 026,75**	**206,63**	**98,34**	**304,97**
				hors pain		

Etb 1 **SEMAINE 2**

Etb 1	VOLUMES (KG)	Matière première (kg)	production après cuisson/ préparation	déchets (distribué non consommé) en kg	non servi (kg)	TOTAL (KG)
Lundi						
	terrine de poisson	9,30	9,30	2,70	0,35	3,05
	Pamplemousse (110)	44,00	30,00			
	salade mais tomate	18,30	18,30	2,30		2,30
	salade endive	30,20	30,20	6,30	1,90	8,20
	œuf dur	5,75	5,75	0,11	0,50	0,61
	salade verte	3,80	3,80	1,10	0,50	1,60
	émincé bœuf	129,50	132,50	8,10	11,80	19,90
	haricot vert	150,00	158,90	42,90	30,50	73,40
	fromage	19,30	19,30	0,30	0,75	1,05
	tourteaux	180,00	180,00			
Mardi						
	Charcuterie	32,90	32,90	1,45		1,45
	buffet			0,50		0,50
	filet de poisson	120,00	90,30	25,83		25,83
	riz	60,00	171,36	29,01		29,01
	Yaourt (1100)	137,50	137,50	5,00		5,00
	Bananes	34,15	34,15			0,00
	Fraise	83,00	83,00	5,55		5,55
	Pommes	40,00	40,00	0,68		0,68
Mercredi						
	Entrée					
	Paupiette de veau	30,00	24,90	1,50	2,15	3,65
	Petit pois	30,00	30,00		3,39	3,39
	Fromage					
	Fruits					
Jeudi						
	Salade de betterave	12,00	12,00			
	buffet					
	Noix de joue de porc	92,60	68,20	14,60	3,70	18,30
	Carottes de couleurs	120,00	96,00	39,36		39,36
	Fromage blanc (840)	84,00	84,00	0,90	13,10	14,00
	Mille feuille (828)	82,80	82,80	0,80	6,00	6,80
dechets	**total**	**1549,10**	**1575,16**	**188,98**	**74,64**	**263,62**

	COUTS (€)	Matière première (€)	Coût déchets	Coût non servi	Coût déchets total
Lundi					
	terrine de poisson	43,10 €	12,51 €	1,62 €	14,13 €
	pamplemousse	26,10 €		8,30 €	8,30 €
	salade mais tomate	49,01 €	6,15 €		6,15 €
	salade endive	22,95 €	4,78 €	1,44 €	6,22 €
	œuf dur				0,00 €
	salade verte	5,80 €	1,68 €	0,76 €	2,44 €
	émincé bœuf	1 354,40 €	82,79 €	120,61 €	203,40 €
	haricot vert	172,49 €	40,81 €	73,90 €	114,71 €
	fromage	155,20 €	2,41 €		2,41 €
	tourteaux	329,00 €			
Mardi					
	Charcuterie	167,25 €	7,38 €		7,38 €
	buffet	14,24 €	1,00 €		1,00 €
	filet de poisson	1 074,80 €	307,32 €		307,32 €
	riz	46,00 €	7,78 €		7,78 €
	Yaourt	411,00 €	14,94 €		14,94 €
	Bananes	48,63 €			0,00 €
	Fraise	236,40 €	15,79 €		15,79 €
	Pommes	42,20 €	0,71 €		0,71 €
Mercredi					
	Entrée	75,05 €	7,13 €		7,13 €
	Paupiette de veau	81,50 €	35,83 €	12,56 €	48,39 €
	Petit pois	29,75 €	7,67 €	3,26 €	10,93 €
	Fromage	34,52 €	4,48 €		4,48 €
	Fruits	62,40 €	5,61 €		5,61 €
Jeudi					
	Salade de betterave	33,46 €	4,65 €		4,65 €
	buffet	104,00 €	14,90 €		14,90 €
	Noix de joue de porc	566,67 €	121,31 €	30,74 €	152,05 €
	Carottes de couleurs	354,48 €	145,33 €		145,33 €
	Fromage blanc	147,11 €	1,57 €	22,94 €	24,51 €
	Mille feuille	445,50 €	4,32 €	32,30 €	36,62 €
coût déchets	**total**	**6 133,01 €**	**858,85 €**	**308,43 €**	**1 167,28 €**
		hors pain			

ETB 2 **SEMAINE 1**

Etb 2	VOLUMES (Kg)	Matière première (Kg)	Production après cuisson/prépa	Déchets (distribué non consommé) en kg	Non servi en kg	Total (principales pesées) en Kg	COUTS Matière première (€)	Prix au kg	Prix après cuisson	Coût déchets (€)	Coût non servi (€)	Coût déchets total €)
Lundi												
	Entrées						41,70 €			2,50 €		2,50 €
	Filet de poisson	**62,400**	**51,23**	**7,27**	**3,90**	11,17	376,00 €	6,00 €	7,34 €	53,38 €	28,63 €	82,00 €
	Pomme de terre	**90,000**	**80,00**	**16,61**	**9,41**	26,02	104,50 €	1,10 €		18,27 €	10,35 €	28,62 €
	Yaourt						71,70 €					
	Fruit						87,08 €			3,40 €		3,40 €
Mardi												
	Entrées						64,80 €			7,80 €		7,80 €
	Cuisse de poulet	**82,422**	**64,39**	**26,15**	**4,43**	30,58	217,38 €	2,50 €	3,20 €	83,68 €	14,18 €	97,86 €
	Petits pois carotte	**62,500**	**62,50**	**22,15**	**18,75**	40,90	83,40 €			28,70 €	25,58 €	54,28 €
	Fromage						73,90 €					
	Fruit						59,40 €			4,20 €		4,20 €
Jeudi												
	Entrées						37,50 €			5,30 €		5,30 €
	Cuisse de poulet	**13,680**	**10,70**	**4,66**		4,66	34,20 €		3,20 €	14,91 €		14,91 €
	Carbonade de bœuf	**61,690**	**39,19**	**10,73**	**12,18**	22,91	415,52 €	6,40 €	8,70 €	93,35 €		93,35 €
	Pâtes	**90,000**	**90,00**	**4,80**		4,80	18,19 €			1,00 €		1,00 €
	Fromage						109,00 €					
	Patisserie						84,60 €					
Vendredi												
	Entrées (dont radis)			**2,26**		2,26	37,00 €			8,00 €		8,00 €
	Carbonade de bœuf		**12,18**	**2,80**		2,80			8,70 €	24,36 €		24,36 €
	Émincée de bœuf	**50,950**	**44,23**	**8,45**	**3,50**	11,95	373,58 €	6,95 €	8,05 €	68,02 €	28,18 €	96,20 €
	Chou-fleur	**90,000**	**90,00**	**23,95**	**7,20**	31,15	104,00 €			27,67 €	8,32 €	35,99 €
	Fromage blanc						106,00 €				10,60 €	10,60 €
	Fruit						36,70 €					
Pain le midi												
lundi				**4,35**			53,17 €					17,40 €
mardi				**2,71**			50,64 €					10,80 €
jeudi				**3,75**			50,64 €					15,00 €
vendredi				**4,20**			50,64 €					16,80 €
Total Pain				**15,01**								
TOTAL (Hors PAIN)		**603,642**	**544,42**	**129,83**	**59,37**	**189,20**	2 457,75 €			442,04 €	125,83 €	567,87 €
												hors pain

ETB 2 SEMAINE 2

Etb 2	VOLUMES (Kg)	Matière première (kg)	production après cuisson/ prépa	déchets (distribué non consommé) en kg	non servi	TOTAL en kg
Lundi						
	Pomelos (60 unités)	24,00	8,34	0,36		0,36
	tomate Mozzarella	18,40	12,17	0,62		0,62
	filet de poisson	45,00	45,00	5,32	0,80	6,12
	Pomme de terre	80,00	80,00	15,30	0,00	15,30
	Yaourt (338 unités)	42,25	42,25			
	Salade	12,00	12,00			
	Pomme	13,90	13,90			
	Orange	13,40	13,40			
	Banane	12,60	12,60			
Mardi						
	Entrée	23,00	23,00	0,40	6,79	7,19
	Haut de cuisse	63,35	41,81	14,77	2,30	17,07
	Petit pois- Carotte	52,50	52,50	17,56	11,10	28,66
	Camembert / St Nectaire	31,76	31,76			
	Pomme	20,65	20,65			
	Banane	12,50	12,50			
Jeudi						
	Entrée					
	Coslaw	8,40	8,40	0,60	1,00	1,60
	Semoule	5,85	5,85	0,40		0,40
	Radis	3,30	3,30	0,26		0,26
	Bœuf bourguignon	45,19	37,56	7,40	7,50	14,90
	Pâtes	60,00	60,00	4,49	3,50	7,99
	Fromage	6,94	6,94	0,20		0,20
	Bavarois					
Vendredi						
	Entrée					
	Carotte rapée	5,30	5,30	0,70	0,07	0,77
	Concombre	14,30	14,30	1,78	0,90	2,68
	Radis	3,00	3,00	0,74	0,10	0,84
	Joue de porc	49,38	27,99	5,35	0,80	6,15
	Haut de cuisse	15,30	15,30	3,17		3,17
	Choux fleur	60,00	60,00	19,93	22,60	42,53
	Fromage blanc	35,00	35,00		1,50	1,50
	fruit					
dechets	**total**	**777,27**	**704,82**	**99,35**	**58,96**	**158,31**

COUTS	Matière première (€)	Prix kg	prix après cuisson	Coût déchets (€)	Coût non servi (€)	Coût déchets total (€)
pomelos	28,48 €			1,22 €		1,22 €
tomate Mozzarella	31,46 €			1,60 €		1,60 €
filet de poisson	334,03 €	7,03 €		52,45 €	8,74 €	61,19 €
Pomme de terre	98,64 €			19,11 €		19,11 €
Yaourt	34,57 €					
Salade	11,14 €					
Pomme	23,11 €					
Orange	18,09 €					
Banane	17,14 €					
Entrée	63,93 €		49,78 €	0,70 €	13,10 €	13,80 €
Cuisse de poulet	288,18 €	4,30 €	5,77 €	20,50 €	2,23 €	22,73 €
Petit pois- Carotte	42,78 €			14,31 €	9,05 €	23,36 €
Camembert / St Nectaire	29,30 €			0,80 €		0,80 €
Pomme	33,68 €			3,00 €		3,00 €
Banane	17,02 €					
Entrée	19,27 €					
Coslaw				1,49 €		1,49 €
Semoule						0,00 €
Radis				0,90 €		0,90 €
Bœuf bourguignon	357,56 €	7,50 €	8,76 €	64,80 €		64,80 €
Pâtes	21,67 €			1,68 €	1,25 €	2,93 €
Fromage	30,05 €			0,90 €		0,90 €
Bavarois	43,11 €			1,18 €		1,18 €
Entrée						
Carotte rapée	9,39 €			1,11 €	0,11 €	1,22 €
Concombre	34,18 €			4,38 €	2,21 €	6,59 €
radis	11,42 €			0,36 €	2,66 €	3,02 €
joue de porc	233,88 €	5,30 €	7,90 €	42,26 €	6,32 €	48,58 €
Haut de cuisse	69,41 €			18,29 €		18,29 €
Choux fleur	106,35 €			30,29 €	34,50 €	64,79 €
Fromage blanc	93,80 €				3,36 €	3,36 €
fruit	20,60 €					
total	**2 122,24 €**			**281,33 €**	**83,53 €**	**364,86 €**

Etb 3 **SEMAINE 1**

Etb 3	VOLUMES (kg)	Matière première (kg)	production après cuisson/ après prépa	déchets (distribué non consommé) en kg	non servi	TOTAL (kg)
Lundi						
	Salade	7,20	7,20	1,65		1,65
	Cassoulet Saucisse	58,75	50,83		2,73	2,73
	Cassoulet Légumes	130,00	130,00	40,15	17,80	57,95
	Yaourt (240 unités)	30,00	30,00	9,00		9,00
	Salade de fruits	13,00	13,00	0,49	10,00	10,49
Mardi						
	Choux rouge (50 g/barquette)	6,75	6,75	0,55	2,40	2,95
	Haricot Thon	12,00	12,00		7,00	7,00
	Galopin de veau	47,50	47,50	3,30	0,38	3,68
	Côtes de porc	2,55	2,55	0,72		0,72
	Carottes	60,00	60,00	19,00	10,00	29,00
	Emmenthal - Faisselle	11,00	11,00	0,40		0,40
	Tourteaux fromager (396 parts)	16,63	16,63	0,57	1,26	1,83
Jeudi						
	Soupe (20 litres = 20 kg)	20,00	20,00		4,00	4,00
	Thon haricot/choux	7,00	7,00	0,40		0,40
	Lapin	77,83	77,83	34,80	0,90	35,70
	Pomme de terre	72,00	72,00	22,45	5,43	27,88
	Fromage (portion 30g)	14,40	14,40	1,70	1,70	3,40
	Pomme/ Clémentine	52,80	52,80			
Vendredi						
	Salade de pomme de terre	14,00	14,00	2,50		2,50
	Poisson pané	54,50	54,50	3,60		3,60
	Duo de légumes	110,00	55,00	39,90		39,90
	Fromage	14,40	14,40	0,42		0,42
	Poire et Pommes	64,80	64,80	6,42		6,42
dechets	**total**	**897,11**	**834,19**	**188,02**	**63,60**	**251,61**

	COÛTS (€)	Matière première (€)	Coût déchets	Coût non servi	Coût déchets total (€)
Lundi					
	Salade	41,56 €	8,12 €		8,12 €
	Cassoulet	419,75 €	93,80 €	41,60 €	135,40 €
	Yaourt	127,44 €	2,80 €		2,80 €
	Salade de fruits	43,12 €	1,61 €	26,27 €	27,88 €
Mardi					
	Choux rouge- haricot blanc	53,39 €	4,31 €	24,31 €	28,62 €
	Galopin de veau - Côtes de porc	252,74 €	16,10 €	2,00 €	18,10 €
	Carottes	79,90 €	26,22 €	13,31 €	39,53 €
	Emmenthal - Faisselle	59,93 €	2,20 €		2,20 €
	Tourteaux fromager	149,00 €	11,30 €	5,00 €	16,30 €
Jeudi					
	Soupe:Thon haricot/choux	42,73 €	3,16 €	2,54 €	5,70 €
	Lapin	676,74 €	356,05 €	10,20 €	366,25 €
	Pomme de terre	96,12 €	40,71 €	7,25 €	47,96 €
	Fromage	29,63 €	3,50 €	3,50 €	7,00 €
	Pomme/ Clémentine	117,35 €			0,00 €
Vendredi					
	Salade de pomme de terre	17,62 €	2,75 €		2,75 €
	Poisson pané	276,28 €	18,25 €		18,25 €
	Duo de légumes	138,02 €	100,37 €		100,37 €
	Fromage	136,76 €	4,00 €		4,00 €
	Poire et Pommes	96,91 €	9,60 €		9,60 €
dechets	**total**	**2 854,99 €**	**704,85 €**	**135,98 €**	**840,83 €**

Etb 3 **SEMAINE 2**

Etb 3	VOLUMES (kg)	Matière première (Kg)	production après cuisson/ prépa	déchets (distribué non consommé) en kg	non servi (kg)	TOTAL (kg)
Lundi						
	Tomates	18,00	18,00	0,40		0,40
	Chili	93,00	93,00	30,75	12,55	43,30
	Riz	25,00	71,00		2,70	2,70
	Yaourt (360 unités)	45,00	45,00		12,46	12,46
	Fraises	40,00	40,00		3,26	3,26
Mardi						
	Choux -Tomates	23,50	23,50	1,15	8,57	9,72
	Veau Marengo + steak de veau	65,33	50,64	17,20		17,20
	Carotte vichy	75,00	74,50	22,45	30,30	52,75
	Emmental Camembert					
	Tourteaux fromager (70 parts)	2,94	2,94			
Jeudi						
	Melon	63,00	63,00		12,67	12,67
	Saute de canard	40,46	38,50	9,75		9,75
	Lapin	28,60	28,60	11,40		11,40
	Pomme de terre Carotte	100,30	100,30			
	Fromage	14,40	14,40			0,00
	pomme-Poire	35,00	35,00	0,86	15,83	16,69
Vendredi						
	Salade de pomme de terre	12,70	12,70	0,59	1,50	2,09
	Poisson pané	61,43	61,43	3,99		3,99
	Haricots plats	70,00	69,30	28,34	0,20	28,54
	Yaourt à boire (480 unités)	86,40	86,40		11,94	11,94
	Pomme-compote (241 unités)	18,00	18,00			

	COÛTS €)	Matière première (€)	Coût déchets €)	Coût non servi (€)	Coût déchets total (€)
Lundi					
	Tomates	54,23	0,62 €		0,62 €
	Chili	298,00	55,88 €	25,80	81,68 €
	Riz				0,00 €
	Yaourt	87,00		24,08	24,08 €
	Fraises	215,20		17,54	17,54 €
Mardi					
	Choux -Tomates	19,33	3,17 €	7,05	10,22 €
	Veau Marengo	556,18	208,22 €		208,22 €
	Carotte vichy	134,51	40,53 €	54,69	95,22 €
	Emmental Camembert	31,64			0,00 €
	Tourteaux fromager	164,02			0,00 €
Jeudi					
	Melon	83,08		16,71	16,71 €
	Saute de canard	349,55	88,52 €	12,30	100,82 €
	Lapin	235,25	80,35 €		80,35 €
	Pomme de terre Carotte	89,36	40,71 €	1,75	42,46 €
	Fromage	20,20			0,00 €
	pomme-Poire	46,15	1,14 €	20,87	22,01 €
Vendredi					
	Salade de pomme de terre	59,90	2,80 €	6,40	9,20 €
	Poisson pané	258,26	16,80 €		16,80 €
	Haricots plats	63,51	28,89 €		28,89 €
	Yaourt à boire (480)	101,28		14,00	14,00 €
	Pomme-compote (241)	105,60			

Etb 4 **SEMAINE 1**

Etb 4	VOLUMES (Kg)	Matière première (kg)	Production après cuisson/ prépa	déchets (distribué non consommé) en kg	non servi	TOTAL (KG)
Lundi						
	entrée : mâche	2,70	2,70	1,40		1,40
	entrée: gruyère	4,88	4,88		0,03	0,03
	pilon de poulet	32,00	32,00	11,90	1,90	13,80
	haricot blanc	10,00	19,90	4,40	0,30	4,70
	Tarte à la poire	17,60	17,60	0,95	2,60	3,55
Mardi						0,00
	Betterave	11,00	7,73	1,28	3,50	4,78
	Veau Marengo	23,46	20,25	5,70	0,68	6,38
	Pâtes	15,00	38,80	7,35		7,35
	Kiri (20g/portion)	4,00	4,00			0,00
	Banane (150g/banane)	30,00	30,00	0,95		0,95
Jeudi						0,00
	Soupe de potiron	41,00	50,00	2,45	3,63	6,08
	Coquille de poisson	29,00	27,00	4,80		4,80
	Semoules	10,00	10,00	4,05	1,40	5,45
	Fromages Blancs	25,00	25,00		2,89	2,89
dechets	**total**	**255,64**	**289,86**	**45,23**	**16,93**	**62,16**

	COUTS (€)	Matière première (€)	Coût déchets	Coût non servi	Coût déchets total
Lundi					
	salade de fromage	51,60 €	11,60 €		11,60 €
	pilon de poulet	167,05 €	61,05 €	9,74 €	70,79 €
	haricot blanc	32,83 €	6,84 €	0,46 €	7,30 €
	Tarte à la poire	116,05 €	5,29 €	14,46 €	19,75 €
Mardi					
	Betterave	24,69 €	3,20 €	10,33 €	13,53 €
	Veau Marengo	297,00 €	75,49 €	9,00 €	84,49 €
	Pâtes	39,77 €	8,86 €		8,86 €
	Kiri	38,00 €			0,00 €
	Banane	29,00 €	0,92 €		0,92 €
Jeudi					
	Soupe de potiron	37,98 €	0,75 €	1,07 €	1,82 €
	Coquille de poisson	185,00 €	38,50 €		38,50 €
	Semoules	19,71 €	2,68 €	0,90 €	3,58 €
	Fromages Blancs	62,35 €		9,01 €	9,01 €
dechets	**total**	**1 101,03 €**	**215,18 €**	**54,97 €**	**270,15 €**

ATTENTION : pas de test réalisé ce vendredi

Etb 4 **SEMAINE 2**

Etb 4	VOLUMES (Kg)	Matière première (Kg)	production après cuisson/ après prépa	déchets (distribué non consommé) en kg	non servi Kg	TOTAL Kg
Lundi						
	Crevettes	2,70	2,70	0,50	0,55	1,05
	Cordon bleu	4,88	4,88		0,03	0,03
	Purée de carotte	32,00	32,00	11,90	1,90	13,80
	Mandarine	10,00	10,00		1,66	1,66
Mardi						
	Carotte pourpre	14,00	12,93	1,86	4,20	6,06
	Parmentier de poisson	48,04	40,00	10,42	3,53	13,95
	Tartes citron	15,75	15,75	1,20	2,25	3,45
Jeudi						
	rillettes de sardines	4,00	4,00	0,76		0,76
	steak local	22,41	22,41	2,21	1,65	3,86
	Coquillettes	10,00	30,00	2,38		2,38
	salade de Fruit*	18,90	16,10		7,05	7,05
Vendredi						
	Pilon de poulet	28,45	24,67	5,18	3,59	
	Saucisse	18,00	15,47	1,58	2,58	
	Semoule	10,00	26,00	15,63	13,38	
	Légumes*	33,80	29,60			
	fromage (vache qui rit)	3,32	3,32			
	glace (pot individuel)	18,00	18,00	1,59		
dechets	**total**	**182,68**	**190,77**	**31,23**	**22,82**	**54,05**

	COUTS (€)	Matière première (€)	Coût déchets	Coût non servi	Coût déchets total (€)
Lundi					
	Crevettes	124,76 €	23,20 €	25,56 €	48,76 €
	Cordon bleu	125,28 €		3,46 €	3,46 €
	Purée de carotte	64,48 €	8,28 €	12,16 €	20,44 €
	Mandarine	68,58 €		11,40 €	11,40 €
Mardi					
	Carotte pourpre	21,42 €	4,48 €	6,43 €	10,91 €
	Parmentier de poisson	270,26 €	58,62 €	19,85 €	78,47 €
	Tartes citron	86,40 €	5,85 €	11,70 €	17,55 €
Jeudi					
	rillettes de sardines	49,90 €	9,00 €		9,00 €
	steak local	288,44 €	28,44 €	21,23 €	49,67 €
	Coquillettes	21,64 €	1,71 €		1,71 €
	salade de Fruit	68,59 €		30,03 €	30,03 €
vendredi					
	Pilon de poulet	108,65 €	22,81 €	15,81 €	38,62 €
	Saucisse	121,54 €	12,41 €	20,27 €	32,68 €
	Semoule	86,23 €	23,51 €	20,12 €	43,63 €
	Légumes*				
	fromage	38,06 €			
	glace	48,74 €	4,30 €		4,30 €
dechets	**total**	**1 189,75 €**	**139,58 €**	**141,82 €**	**281,40 €**

Restauration collective et produits alimentaires de proximité

MERCREDI 8 FEVRIER 2017
Salle Charente/ Parc des Fourriers
3 av M. Chupin–17 300 Rochefort

9h00 Accueil et introduction par Bruno BESSAGUET Vice-Président de la CARO en charge de l'Environnement

9h15–10h30 Principaux enseignements des tests consommation réalisés dans des établissements volontaires–présentés par Philippe HUVE/ RNC Conseil avec des témoignages de cuisiniers ou gestionnaires

10h40- 11h30: Résultats de la consultation organisée par les restaurants collectifs du bassin de Rochefort
Présentation par Patrice POIRIER/ Cuisine Rochefort Océan, coordinateur du groupement d'achat local

11h40 –12h30 : Actions pédagogiques menées en 2016 et groupe de réflexion sur l'alimentation
Présentés par Francis THUBE/ Directeur de l'IFREE

12h30 : Inauguration de l'exposition

Alimentation. Gaspillage. Circuits courts.

Encas déjeunatoire à base de produits locaux

JE M'INSCRIS

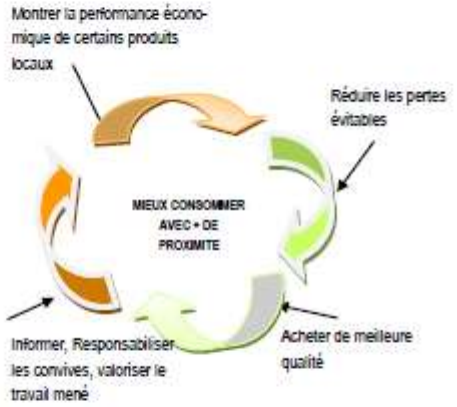
Pour l'organisation INDIQUEZ VOTRE PARTICIPATION par simple retour de mail

FORUM DES ACTEURS

Restauration collective et produits alimentaires de proximité

UNE DÉMARCHE TERRITORIALE PROGRESSIVE

L'introduction de produits de qualité et de proximité (70 km max) dans les menus des restaurants scolaires se veut progressive, selon le rythme de chaque établissement. Un meilleur respect de la saisonnalité des achats et l'engagement sur les volumes (marchés publics) concourent à une tarification modérée de l'offre locale. Pour conforter la maîtrise des coûts denrées, des marges d'achat peuvent encore être gagnées en réduisant les pertes évitables, en cuisine et à la distribution, marges à investir dans la qualité.



L'achat de proximité contribue à ancrer durablement l'agriculture locale, à diversifier des débouchés économiques pour les professionnels. En restauration hors domicile, la démarche vise la massification des besoins et la coordination des commandes sur le bassin de consommation, ceci pour donner une meilleure visibilité, côté producteurs, et susciter de nouvelles initiatives, en faveur des filières courtes et d'une offre avec toujours plus de qualité.

UN POINT DE SITUATION

Plusieurs actions ont été lancées dès l'automne 2015, pour aider les établissements scolaires du bassin de Rochefort à réaliser des achats de denrées alimentaires de proximité :

- Mission d'accompagnement à la stratégie d'achat des restaurants collectifs ;
- Réalisation d'audits consommation dans des restaurants scolaires volontaires ;

- Paroles de jeunes et alimentation : les premières actions pédagogiques pour sensibiliser les jeunes à l'alimentation, au gaspillage alimentaire et aux circuits de proximité.

Sans pouvoir véritablement tirer de bilans, le temps d'échange du 8 février est consacré à la présentation de la situation à mi-parcours des actions : création d'un groupement d'achat local composé de 11 établissements lycées, collèges, cuisines municipales et cuisine centrale, audits consommation dans les restaurants volontaires, exposition...

A QUI S'ADRESSE CE FORUM ?

- Les acheteurs publics et les responsables de cuisines (collectivités locales, cuisines centrales, lycées, collèges, maisons de retraites, structures publiques, centres de vacances, autres)
- Elus et techniciens des collectivités du territoire
- Les membres du groupe d'action local (GAL) en charge du suivi du programme européen Leader
- Organisations de producteurs et producteurs souhaitant s'engager dans l'approvisionnement de restaurants collectifs.
- Enseignants, personnels des établissements scolaires, investis dans l'éducation, associations luttant contre le gaspillage alimentaire

Remerciements
Aux Chefs d'établissements et Mairie qui ont accepté l'audit, aux gestionnaires (Mme Chassagnoux du Lycée Merleau Ponty, Mme Malfettes du Collège La Fayette, Mme Fournier du Collège Jean Monnet, Mme Briet , adjointe à la mairie de St Agnant) et leurs équipes de cuisines qui ont ouverts leurs portes,
Aux équipes de la CARO, du service Economie et Environnement, et à Gabriel Belmonte de la Chambre d'Agriculture, qui ont ponctuellement prêté main forte sur les tests consommation..
Au Cabinet d'étude Rnc Conseil