

# Guide de bonnes pratiques en restauration scolaire



Direction de l'Éducation

Zeenat ISSE, Cheffe de projet restauration scolaire

13 septembre 2018

# Plan d'intervention

1. La restauration scolaire dans les collèges du Département
2. Guide de bonnes pratiques en restauration scolaire



## 1- La restauration scolaire dans les collèges du Département

- Le département compte 77 collèges publics qui accueillent 55 000 élèves dont plus de 60% sont demi-pensionnaires, soit près de **35 000 élèves demi-pensionnaires**
- La production de l'ensemble des établissements scolaires du Département représente plus de **4 millions de repas chaque année**
- La production des repas est assurée par les 3 cuisines centrales du Département, celles de la Région, au titre d'un partenariat, et 12 cuisines autonomes.



# 1- La restauration scolaire dans les collèges du Département

## Les différents types de sites de restauration

3 types  
de cuisines

CUISINE CENTRALE

Site de production des  
repas pour le compte  
de satellites



CUISINE AUTONOME

Production sur site  
des repas pour ses  
propres besoins



CUISINE SATELLITE

Desservie par  
la cuisine centrale

Liaison froide

Préparation à J-1  
Stockage en chambre froide  
Remise en température

2 modes  
de liaison

Liaison chaude

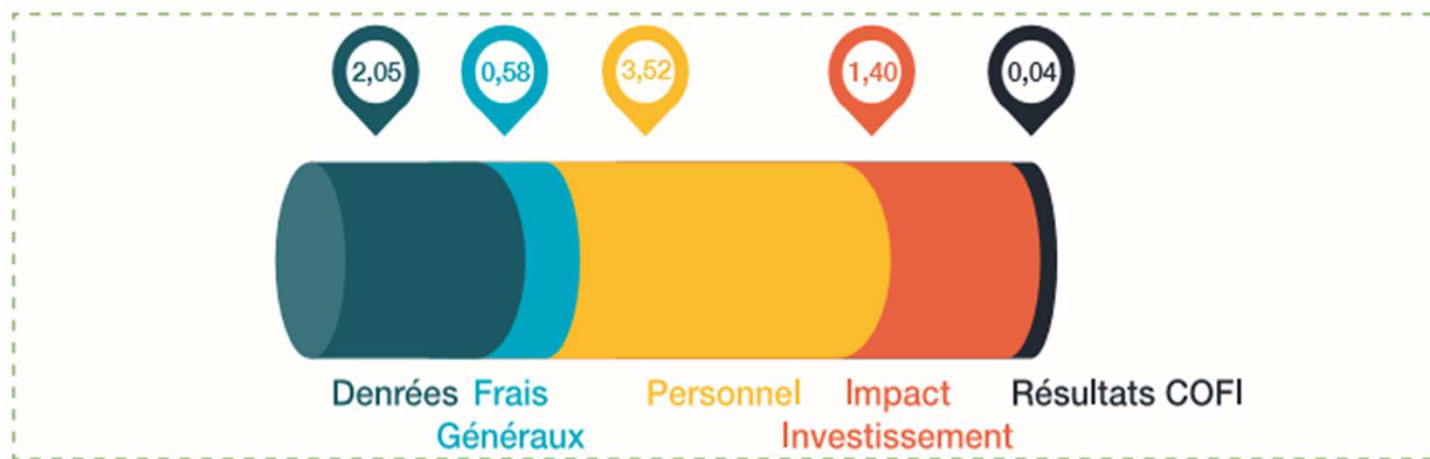
Préparation, conditionnement, livraison  
et consommation  
le jour même



# 1- La restauration scolaire dans les collèges du Département

## Décomposition du coût d'un repas

Le prix d'un repas se décompose en plusieurs postes de coûts, dont la part relative aux denrées alimentaires représente 27%, soit un coût moyen par repas de 2.05€ :



Les coûts de production, qui regroupent les denrées alimentaires et les frais généraux, sont variables d'une cuisine à l'autre, en fonction de l'outil de production (cuisine centrale, cuisine autonome centralisée ou cuisine autonome) et de la gestion qui en est faite.

## 1- La restauration scolaire dans les collèges du Département

- Depuis plusieurs années, la collectivité s'est engagée dans **une démarche de promotion et de valorisation des produits locaux dans les restaurants scolaires.**
- Cette politique volontariste a pour objectifs :
  - **d'améliorer la qualité des repas** servis à nos clients en favorisant la consommation de produits frais locaux
  - de **promouvoir la consommation de produits péi** auprès des élèves
  - de **favoriser le développement de la production locale**



## 2- Guide de bonnes pratiques en restauration scolaire

- Afin de soutenir la production locale, la création d'emplois et améliorer la qualité des repas servis en restauration scolaire, nous mettons à disposition des chefs de production et de leur personnel des **outils d'aide à la décision** → guide de bonnes pratiques en restauration scolaire.
- Ce guide comprend plusieurs onglets:
  - **Valorisation des produits locaux**
  - Le gaspillage alimentaire
  - La qualité nutritionnelle des repas



## 2- Guide de bonnes pratiques en restauration scolaire

- Un premier travail a été réalisé **en partenariat avec l'ARIBEV ARIV** sur la filière viande.



Les modes de gestion et les choix opérés par 4 unités de production, présentant des taux de consommation de produits locaux différents, ont été analysés:

- Analyse de données brutes structurelles
- Analyse des pratiques



## 2- Guide de bonnes pratiques en restauration scolaire

- **Le guide comprend 10 leviers permettant d'intégrer plus de viandes locales dans les assiettes des élèves, tout en maîtrisant l'enveloppe budgétaire allouée au fonctionnement de leur outil de production :**

1-Diversifier son offre alimentaire sur un même repas

2-Manger moins... mais mieux !

3-Optimiser son outil de production

4-Piloter sa gestion du coût matière

5-Estimer au plus près le taux de fréquentation du jour

6-Privilégier le frais et le « fait maison » aux produits transformés et/ou congelés

7-Valoriser les repas élaborés avec les produits locaux

8-Lutter contre le gaspillage alimentaire

9-Elaborer et partager les fiches recettes

10-Se tenir informé de l'évolution du marché des produits locaux

## 2- Guide de bonnes pratiques en restauration scolaire

### LEVIER n°4...Piloter sa gestion du coût matière



*Anticiper et adapter ses planches de menus grâce à une planification longue (sur une période de 7 semaines), qui donne davantage de liberté dans la composition des menus.*

*L'achat de viandes locales pour l'élaboration de certains repas, peut être complété par l'achat de denrées alimentaires moins onéreuses pour la composition d'autres repas, permettant ainsi de garder l'équilibre budgétaire.*

*La mise en place de commissions de menus est l'outil idéal pour permettre le pilotage de la gestion de son coût matière !*

## 2- Guide de bonnes pratiques en restauration scolaire

### LEVIER n°8•••Lutter contre le gaspillage alimentaire

*Lutter contre le gaspillage alimentaire permet de faire des économies sur le budget denrées. A titre d'exemple, pour un restaurant scolaire de gabarit moyen, le coût mensuel du gaspillage alimentaire s'élève à 8 000€. Cette somme économisée pourrait être réinjectée pour l'achat de produits locaux !*

*Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, plusieurs actions sont possibles :*

- *adapter les portions servies en salle de restauration en fonction de l'appétit des personnes, en offrant la possibilité de se resservir ;*
- *conserver les repas et les produits non consommés pour les resservir le lendemain ; soigner la présentation des repas, pour rendre les plats attractifs ;*
- *proposer une présentation des plats attrayante, à travers l'utilisation d'aliments à but décoratif (persil, tomates, citron, types de découpes) : travailler l'appétence des périphériques constitue un levier non négligeable pour valoriser la qualité des plats cuisinés à partir de viandes locales. C'est également l'occasion de réutiliser des produits qui n'auraient pas été consommés la veille (ex : proposer des saucisses non servies la veille, sous forme d'entrée en salade le lendemain) ;*
- *sensibiliser les clients et le personnel de restauration à la lutte contre le gaspillage alimentaire.*



## 2- Guide de bonnes pratiques en restauration scolaire

- Prochaine Etape (en cours) → **Elaboration d'une planche de menus intégrant un maximum de produits locaux.**
- Cette planche de menus tient compte:
  - des denrées disponibles au marché du CODARUN
  - des contraintes budgétaires
  - du plan alimentaire territorial

*Merci pour votre attention*

[zeenat.isse@cg974.fr](mailto:zeenat.isse@cg974.fr)