



RESEAU LOCAL VENDEE



COLLECTIVITÉS - ÉTABLISSEMENTS - PRODUCTEURS...

Les Rencontres du Réseau LOCAL VENDÉE



Mercredi 15 juin 2016 à 15h

À la Chambre de Commerce et d'Industrie
16, rue Olivier de Clisson à La Roche-sur-Yon

Une journée d'échanges pour les Elus, Responsables de collectivités, Gestionnaires, Chefs et Personnels de restaurants collectifs, Agriculteurs, Entreprises Agro-alimentaires et Grossistes de proximité.



Rencontre du Réseau LOCAL Vendée – 15 juin 2016



Coût global du repas et produits locaux de qualité

Mr Xavier Coutant
Chef du collège public
Corentin Riou
de Moutiers les Mauxfaits



Rencontre du Réseau LOCAL Vendée – 15 juin 2016

Collège Corentin Riou

- Un collège avec **470 repas/j sur 5 jours**
- **Self** multi-choix dirigé
- **1 chef, 1 second et 2 agents en production**
- **Coût matières premières : 1,85€**

Fournisseurs



les viandes :
90% local



légumes :
en partie en
bio local



Produits
laitiers:
Lait 100% bio
local

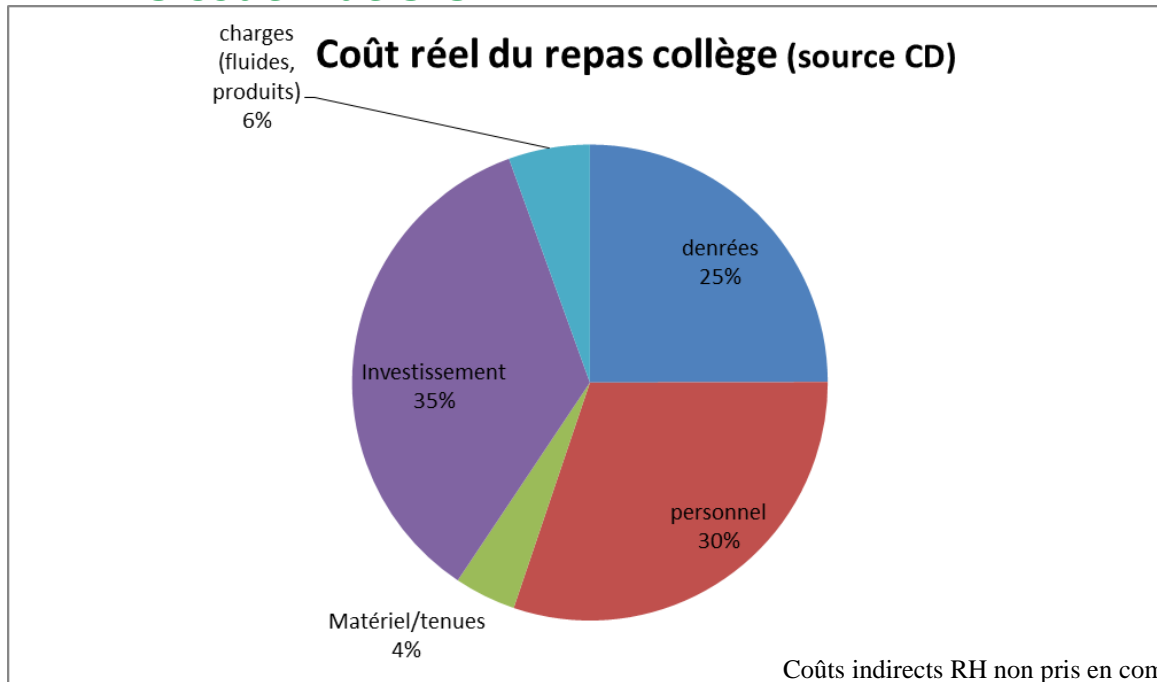
Pain 100% bio local
Une démarche



Coût réel du repas au collège

- Pas de lien entre **tarif pratiqué (2,95 €)** et **coût réel du repas (7,41 €)**
- Dans une démarche d'appro local, raisonner **en coût de revient global** et non seulement **sur le coût matière**

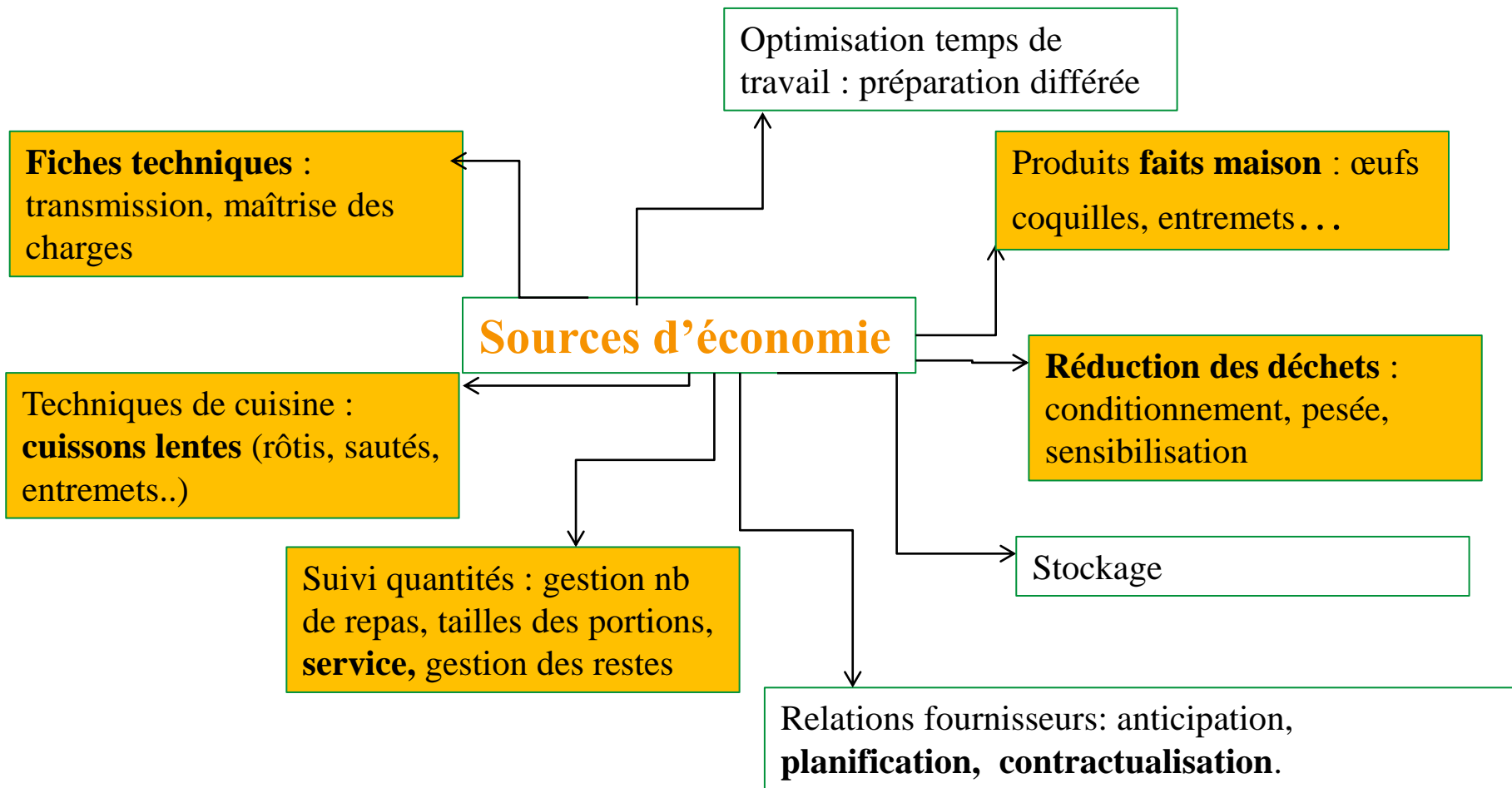
Coût de revient (collèges publics)	
denrées	1,85 €
personnel	2,24 €
Matériel/tenues	0,31 €
Investissement	2,60 €
charges (fluides, produits)	0,41 €



Moyenne France = 8,20/repas
(source étude réalisab 2014)



Les leviers mis en œuvre



Les méthodes de cuisson évolutives

- ❖ Différentes qualités de bœufs testés : label rouge local, bio, conventionnel
- ❖ Des pertes à la cuisson autour de 10% en cuisson lente et jusqu'à 30% en cuisson traditionnelle
- ❖ Des tests culinaires auprès des collégiens favorables à la cuisson évolutive



Conso électrique divisée par deux, meilleur rendement, moins de gaspi, moins d'entretien !



Le service & la salle

- Dresser avec des **quantités minimales/choisies avec la possibilité de se resservir**
- Un service en **flux tendu**



**Jouer la carte
du plaisir de
manger**

- Organiser **un espace repas convivial**
- Créer du **lien avec le convive**



Au service morceaux de viandes de 40 g pour ajuster les quantités en fonction de l'appétit



Réseau LOCAL

La lutte contre le gaspillage



- **Limiter les déchets et les pertes lors de la préparation des repas**



- Vrac, reprise des emballages,
- Anticipation du nombre de repas et adaptation des quantités préparées, **cuisson minute**
- Art d'accommoder les restes

- **Mesurer, ajuster et valoriser les déchets**
 - Suivi, pesée **sur Emapp.fr**



La lutte contre le gaspillage



Le pain

De « qualité » bio

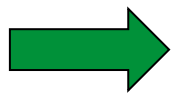
Baguette tranchée 1/5 convives

Lame différente selon le menu

Un morceau/convive (++ si besoin)

Sur 470 passages, **1.5 kg de pain jeté/j en moyenne**

20 kg retour plateaux (46 g/plateau)



0,10-0,15€ /plateau



Table d'échanges (yaourts, entrées...)

**Moins de déchets
Moins de gaspillage**

**Des économies
pour + de LOCAL**