

Synthèse sur la cuisine centrale du Séronais Juin 2009

Un état des lieux avait été fait en 2005 sur le fonctionnement de la cuisine centrale du Séronais. Ce travail a été réactualisé cette année en se basant sur les chiffres de l'année 2008. Ce document présente donc les principaux résultats ainsi que les pistes restant à étudier.

1. Les principales données réactualisées :

- La fréquentation annuelle
- Les coûts (coûts des repas, évolution des charges)
- Les approvisionnements :
 - o Le type de fournisseurs (grossiste, producteurs...) et leur localisation (France, Ariège, Séronais)
 - o Les quantités de produits frais consommés en 2008 et la répartition mensuelle : légumes, certains fruits, viandes, produits laitiers et œufs, légumes secs, farine et pain
 - o Le montant des achats

Objectifs :

- Pour les marchés publics : déterminer les besoins, se situer par rapport aux seuils
- Pour les cantines intéressées par le bio : leur donner des repères en terme de coûts, de fournisseurs, ... en se basant sur l'expérience du Séronais et les aider à estimer leur besoin en produits frais afin d'étudier avec les producteurs locaux les possibilités d'approvisionnement de leur cantine.

2. Les principaux résultats

Cantine scolaire du Séronais :

- 34000 repas en 2008
- dont 17000 repas bios

➤ Les coûts

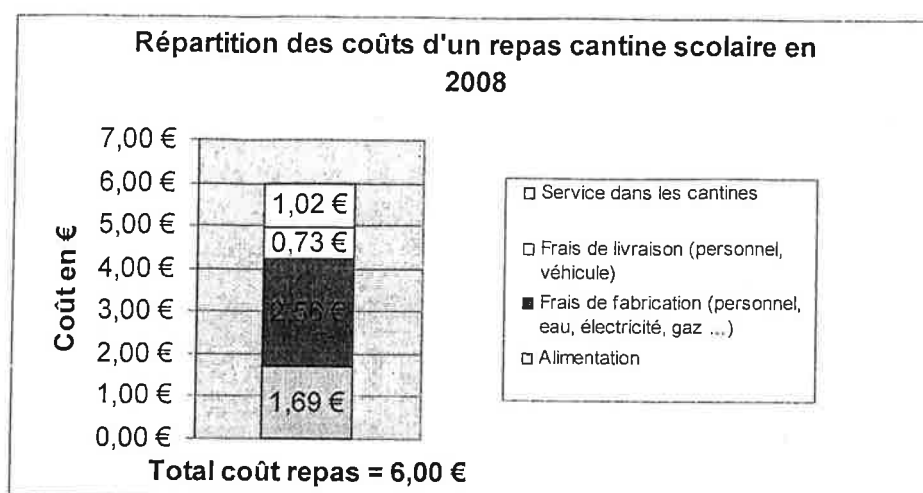
Le coût matières d'un repas

Repas bio :

- **Surcoût moyen de 18 centimes par rapport au repas conventionnel**
- Coût d'un repas bio stable depuis 2004

Coût matières	2004	2005	2006	2007	2008	Evolution 2004-2008
Repas conventionnel	1,40	1,35	1,49	1,57	1,60	+14,29%
Repas bio	1,75	1,71	1,78	1,74	1,78	+1,71%
Moyenne repas conventionnel et bio	1,52	1,53	1,63	1,65	1,69	+11,18%

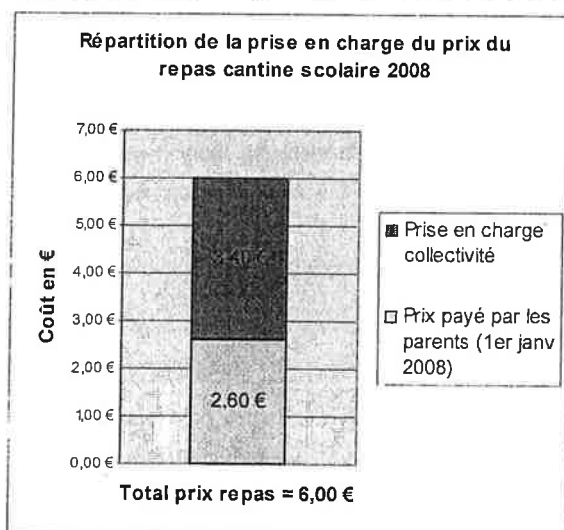
Le coût global d'un repas



Le coût global du repas a assez peu augmenté depuis 2004 (14%) et est même en diminution depuis 2006.

Remarque : les frais de livraison englobent à la fois les cantines scolaires et le portage à domicile.

La prise en charge de la communauté de commune



Le prix payé par les parents a augmenté de 27% depuis 2003,

La prise en charge par la communauté de communes de 22%.

Pour avoir une idée des prix des produits les plus couramment utilisés :

produits	prix unitaire BIO	prix unitaire Conventionnel	Surcoût BIO
pomme	2,08	0,95	119%
pomme de terre	1,1	0,59	86%
carotte	1,54	0,81	90%
tomate	1,93	1,22	58%
courgette	1,69	1,31	29%
poulet entier	6,78	5	36%
bourguignon	7,75	5,69	36%
bœuf haché	12,62	6,89	83%
yaourt	0,29	0,25	16%
lait	1,16	0,58	100%
fromage	11,39	5,67	101%
pain	3,15	2,74	15%

➤ Les approvisionnements :

Ce tableau présente les quantités de produits consommés en 2008 par la cuisine (pour le scolaire et le portage de repas) ainsi que les montants correspondants. Il s'agit uniquement de **produits frais, disponibles ou cultivables en Ariège**.

Les quantités consommées

Produits	global		BIO		Conventionnel			
	en kg	Montant	Quantité en kg	Montant	Quantité en kg	Montant		
s/total fruits (pomme, kiwi, poire)	1 202	1 819 €	412	34%	889 €	790	66%	930 €
s/total légumes	11 700	13 595 €	4 790	41%	7 188 €	6 910	59%	6 407 €
Total F&L	12 901	15 414 €	5 202	40%	8 077 €	7 700	60%	7 337 €
Total Viande	2 756	20 057 €	1 335	48%	12 991 €	1 421	52%	7 067 €
Total BOF*	4 352	12 548 €	2 124	49%	7 405 €	2 228	51%	5 143 €
Total Lég secs	419	955 €	419	100%	955 €			
Total farine	122	130 €	72	59%	107 €	50	41%	22 €
Total pain	3 210	9 715 €	657	20%	2 637 €	2 553	80%	7 077 €
Global	23 760	58 818 €	9 808	41%	32 172 €	13 952	59%	26 646 €

*Beurre Œuf Fromage

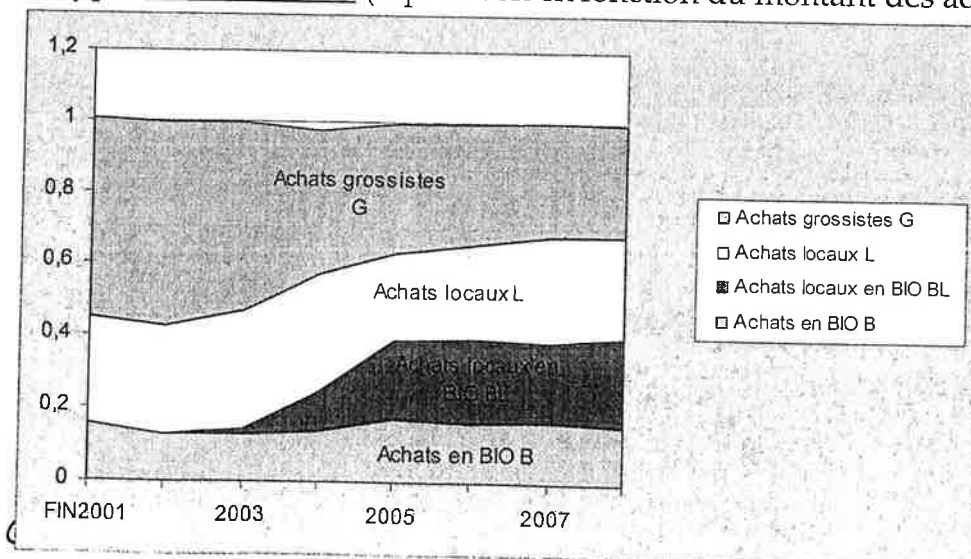
Sur ces produits, le bio représente :

- 41% des quantités
- 55% du montant total des achats alimentaires

Sur l'ensemble des achats alimentaires (y compris épicerie, surgelés...), le bio représente **41% du montant total des achats**.

Si l'on considérait uniquement les repas scolaires (70% des effectifs de la cuisine sur l'année), la proportion de produits bios serait plus importante étant donné que la moitié des repas servis est bio.

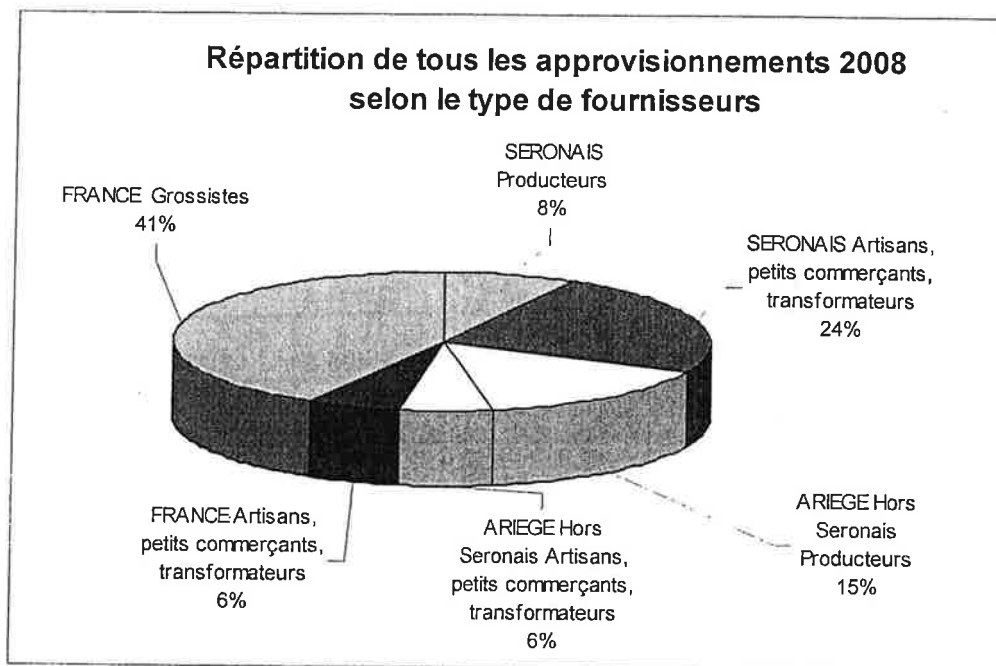
Le type de fournisseurs (répartition en fonction du montant des achats)



- Diminution de la part des grossistes
- Augmentation des achats bios
- Augmentation des achats auprès des acteurs locaux

Actuellement :

- 53% des approvisionnements se font auprès d'acteurs locaux (du département) dont 32% du Séronais.
- 61% des approvisionnements bios viennent de fournisseurs du département, dont 19% du Séronais.
- 51 fournisseurs dont 33 producteurs ariégeois, 13 artisans /commerçants /transformateurs et 5 grossistes nationaux.



3. Les questions actuelles

- L'origine des produits achetés auprès des commerçants ;
- La conversion des volumes de produits en besoin en production agricole ;
- Les repas bios contenant quelques produits non bios (crème, beurre...) ;
- La garantie sur les OGM.