

## 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

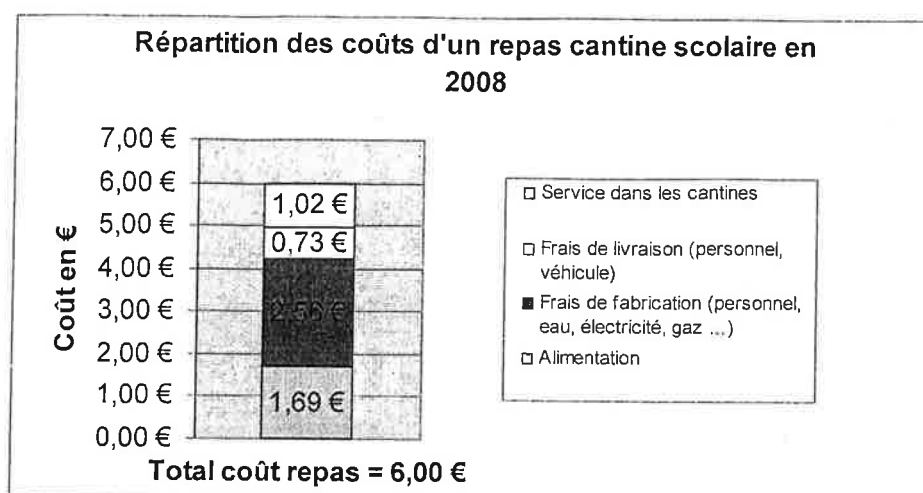
##### Le coût matières d'un repas

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%

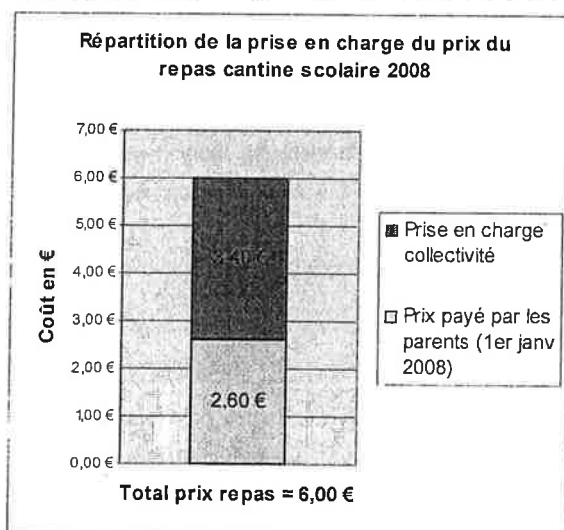
Le coût global d'un repas



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 €
<b>Total F&amp;L</b>	<b>12 901</b>	<b>15 414 €</b>	<b>5 202</b>	<b>40%</b>	<b>8 077 €</b>	<b>7 700</b>	<b>60%</b>	<b>7 337 €</b>
<b>Total Viande</b>	<b>2 756</b>	<b>20 057 €</b>	<b>1 335</b>	<b>48%</b>	<b>12 991 €</b>	<b>1 421</b>	<b>52%</b>	<b>7 067 €</b>
<b>Total BOF*</b>	<b>4 352</b>	<b>12 548 €</b>	<b>2 124</b>	<b>49%</b>	<b>7 405 €</b>	<b>2 228</b>	<b>51%</b>	<b>5 143 €</b>
<b>Total Lég secs</b>	<b>419</b>	<b>955 €</b>	<b>419</b>	<b>100%</b>	<b>955 €</b>			
<b>Total farine</b>	<b>122</b>	<b>130 €</b>	<b>72</b>	<b>59%</b>	<b>107 €</b>	<b>50</b>	<b>41%</b>	<b>22 €</b>
<b>Total pain</b>	<b>3 210</b>	<b>9 715 €</b>	<b>657</b>	<b>20%</b>	<b>2 637 €</b>	<b>2 553</b>	<b>80%</b>	<b>7 077 €</b>
<b>Global</b>	<b>23 760</b>	<b>58 818 €</b>	<b>9 808</b>	<b>41%</b>	<b>32 172 €</b>	<b>13 952</b>	<b>59%</b>	<b>26 646 €</b>

\*Beurre Œuf Fromage

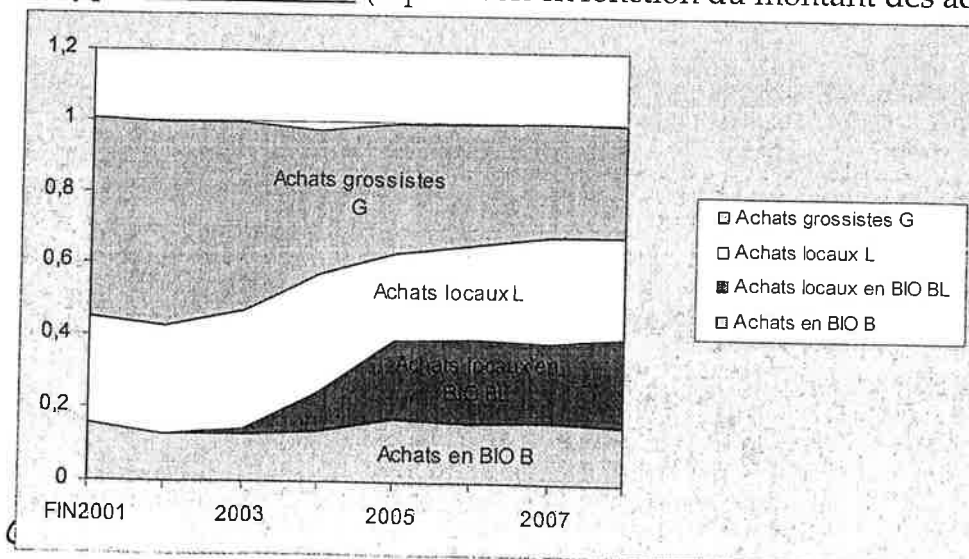
Sur ces produits, le bio représente :

- 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.

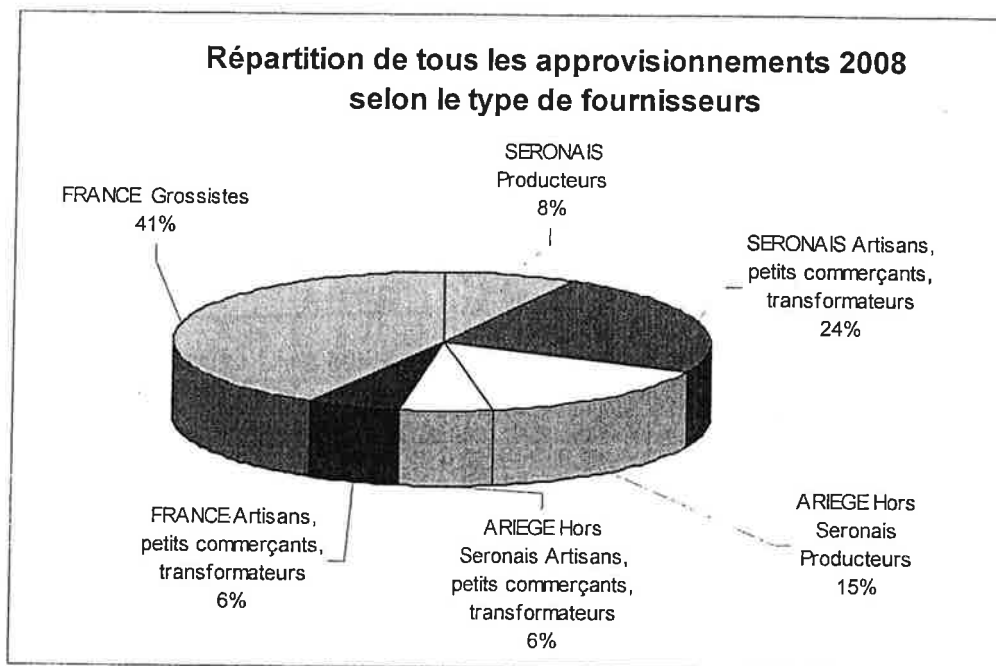
### Le type de fournisseurs (répartition en fonction du montant des achats)



- 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.