

Cuisine Centrale Le Ferronay

- 1600 repas fabriqués par jour
- 6 collèges réunis autour d'un projet commun



UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLE

L'approvisionnement recherché en matière de développement durable :





- Gaec de la Bergerie (crème fraîche, lait fermier)
- Ferme des Moulinets (yaourts)
- Ferme des Douces Prairies (yaourts) 
- Ferme le Bonheur est dans le pré (yaourts) 
- Ferme de la Maison neuve (pommes, poires) 
- La Verdura (Maraicher bio 30 km) 
- l'Horizon du légume (maraicher bio 20 km) 
- Le petit Vicel (maraicher bio 40 km) 
- Les fermes bio d'Isigny (camembert bio) 




70 000 € de produits bio
achetés en 2018-2019

soit 17,75% des achats alimentaires

- Fruits et légumes
- Camembert, yaourts
- Epicerie (pates, riz, semoule, boulgour, farine, sucre, huile d'olive....)



Plus de 70 % des produits achetés proviennent de la Normandie et en circuit court.

- Volailles 
- Viandes
- Poissons de la débarque
- Produits laitiers
- Légumes servis cuits (pommes de terre, frites, carottes, oignons.....)

Une politique du « fait maison »



- Frites
- Purée
- Poêlées de légumes
- Pâtisseries
- Entrées chaudes



Suppression progressive des produits industriels

Transport des marchandises



En bacs inox et en caisse plastique

Réutilisation des contenants

- Lait livré en bidons inox
- Caisses consignées (Volailles, viandes, légumes)

Analyses des circuits d'achats

- 3 critères de classification :
 - Produit de la manche (planté , élevé, trait , fabriqué...)
 - Produit transformé dans la manche
 - Produit commercialisé par une entreprise de la manche

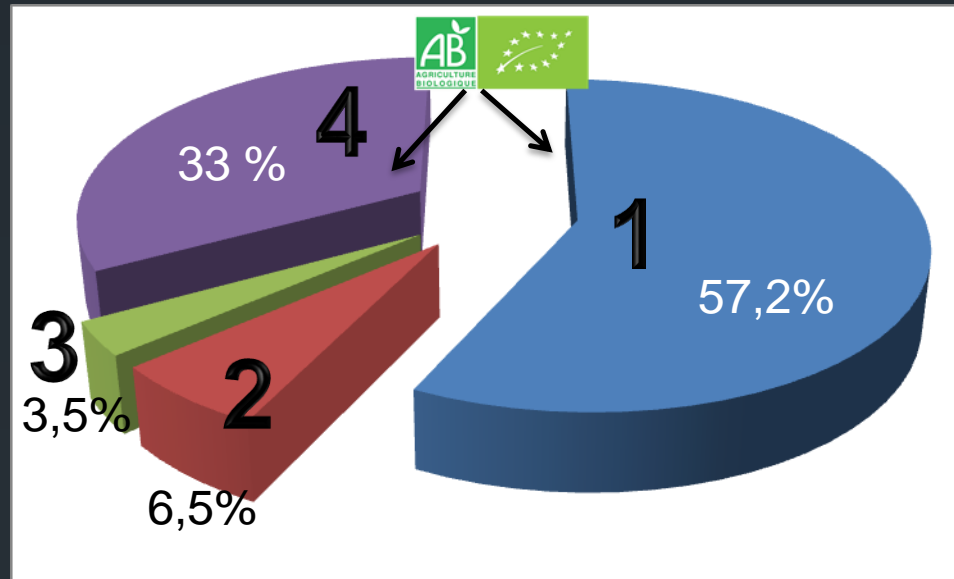
Catégorie n°1 : Produit sans classification

Catégorie n°2 : Respecte un critère



Catégorie n°3 : Respecte deux critères

Catégorie n°4 : respecte les trois critères de sélection

Analyses des circuits d'achats



Catégorie n°1 : Produit sans classification = 228 371€

  : 60 330 € SIQO : 4 500 €

Catégorie n°2 : Respecte un critère = 25 000 €

Catégorie n°3 : Respecte deux critères = 13 500 €

Catégorie n°4 : respecte les trois critères de sélection = 132 000 €

  : 11 300 € SIQO : 6 500 €

PRODUITS DE QUALITE

=

PRIX PLUS ELEVES



Le gaspillage alimentaire

- En amont de la préparation
 - ✓ [Fiches techniques](#), % de malades....
- Identifier le gaspillage alimentaire
 - ✓ Analyse auprès des élèves du gaspillage (retour plateaux)
- S'adapter au service
 - ✓ Individualiser le service
 - ✓ Adapter les recettes
 - ✓ Trouver des recettes « [anti gaspi](#) »
- Communiquer auprès des élèves et des [familles](#)
 - ✓ Aller rencontrer les élèves en classe et expliquer la démarche



Mode opératoire

- [Le sourcing](#)
- La mise en concurrence
- Revoir ses [recettes](#)
- Le menu [végétarien](#)
- Le flexitarisme : [recette](#)

Exemple : **Pâtes carbonara**

(*Politique du moins cher*)

Ingrédients	Unité		Total	prix unitaire	cout
huile d'olive	litre	3,00	3,00	5,46 €	16,38 €
oignon cube	kg	25,00	25,00	0,89 €	22,25 €
lardon-	kg	47,00	47,00	3,54 €	166,38 €
jambon dès-	kg	47,00	47,00	3,97 €	186,59 €
crème épaisse-	litre	65,00	65,00	2,94 €	191,10 €
coquille-	kg	85,00	85,00	1,50 €	127,50 €

Coût ration : 0,71 €



- Coûts plus élevés

Exemple : **Pâtes carbonara**
(Politique de l'achat local)

Ingrédients	Unité		Total	prix unitaire	cout
huile d'olive	litre	0,30	0,30	5,46 €	1,64 €
oignon cube frais	kg	2,50	2,50	1,14 €	2,85 €
lardon	kg	4,70	4,70	6,25 €	29,38 €
jambon dès	kg	4,70	4,70	6,90 €	32,43 €
crème épaisse	litre	6,50	6,50	4,45 €	28,93 €
coquille ab	kg	8,50	8,50	1,50 €	12,75 €

Coût ration : 1,08 €



Huile d'olive



Coquillettes

FLEXITARIEN :

MANGEZ MOINS DE VIANDE



Avantages :

- Respectueux de l'environnement
- Réduction des couts

Pâtes carbonara

Exemple pour 1000 :

Ingrédients	Unité		Total	prix unitaire	cout
huile d'olive	litre	2,00	2,00	5,46 €	10,92 €
oignon cube frais	kg	22,00	22,00	1,18 €	25,96 €
lardon	kg	30,00	30,00	6,25 €	187,50 €
champignon frais	kg	20,00	20,00	2,00 €	40,00 €
crème épaisse	kg	50,00	50,00	4,49 €	224,50 €
sarrasin	kg	5,00	5,00	3,90 €	19,50 €
pois chiche ab	kg	8,00	8,00	3,26 €	26,08 €
parmesan rapé	kg	8,00	8,00	12,94 €	103,52 €
penne	kg	70,00	70,00	1,55 €	108,50 €
ail pulpe	Kg	0,10	0,10	23,90 €	2,39 €



Coût ration : 0,75 €



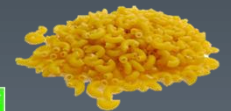
Pois chiche



Huile d'olive



Sarrasin



Coquillettes



FLEXITARIEN : MANGEZ MOINS DE VIANDE



- Respectueux de l'environnement
- Réduction des couts

Pâtes carbonara

Exemple pour 1000 :

(Politique du moins cher) = 710 €

(Politique de l'achat local) = 1080€

(FLEXITARIEN) = 750 €



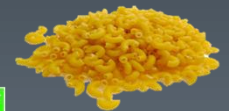
Pois chiche



Huile d'olive



Sarrasin



Coquillettes



Avantages :



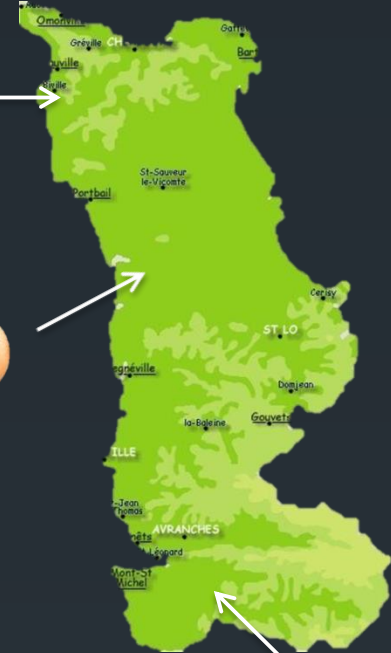
Crème fraîche



Oignons



Lardons



FLEXITARIEN :
MANGEZ MOINS DE VIANDE



Avantages :

- Respectueux de l'environnement

Pour fabriquer 1 Kg de protéine animale , il faut :



- Entre 7 et 16 kg de céréales
- Jusqu'à 15 000 litres d'eau (pour un kilo de viande bovine)

Pour fabriquer 1 Kg de protéine végétale , il faut :



- 800 litres d'eau pour un kilo de blé
- 25 litres pour un kilo de lentilles



Adapter les recettes au développement durable

Remplacer 40% des protéines animales par des végétales (soja bio français, mix céréales et légumineuses)

- Dans les hachis
- Lasagnes
- Bolognaise
- Carbonara
- Emincés de dinde, porc, poulet

Dans le but de diminuer les terres cultivées, la production de carbone, de méthane, le recours aux produits chimiques en respectant la maîtrise des coûts.



- Chili arlequin
- Tagine végétarienne
- Bolognaise végétarienne
- Riz cantonnais- Nuggets de blé (en remplacement de la volaille)
- Pizza végétarienne.....

La saisonnalité :

- Pas de tomates de novembre à fin avril
- Pas de courgettes, concombres, aubergines l'hiver....
- Des fiches techniques de production adaptées aux saisons
 - ✓ Ex : la piémontaise



La variation des couts



■ Tomates :

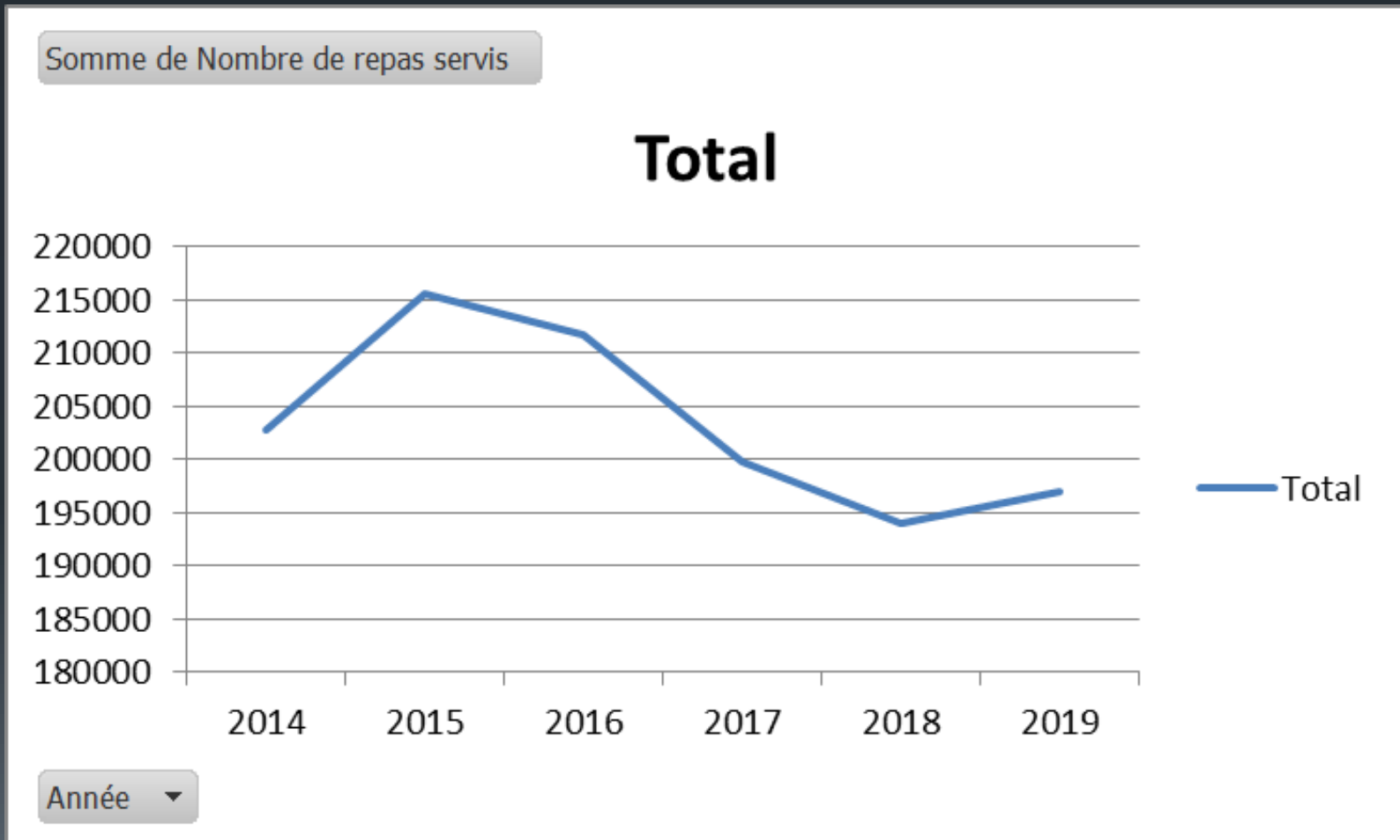
- ✓ Avril : Italie 3,50€/Kg
- ✓ Mai-Juin : France 2,50€/Kg
- ✓ Septembre-Octobre : Manche : 1,80€/kg
- ✓ Pas disponible le reste de l'année.



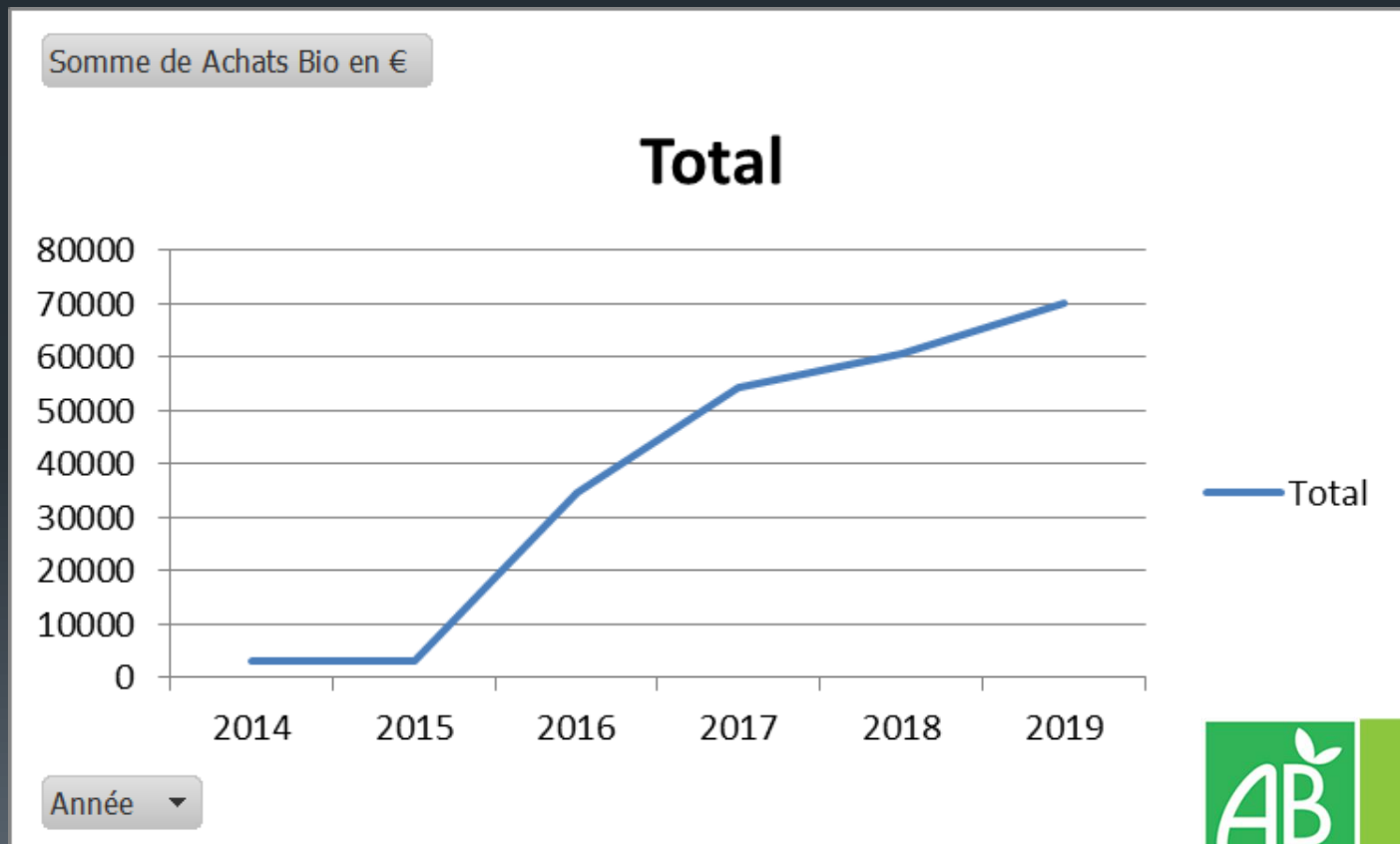
○ Pommes :

- Octobre-Mars : Manche 2,40€/kg
- Avril-Septembre : France 3,50€/kg

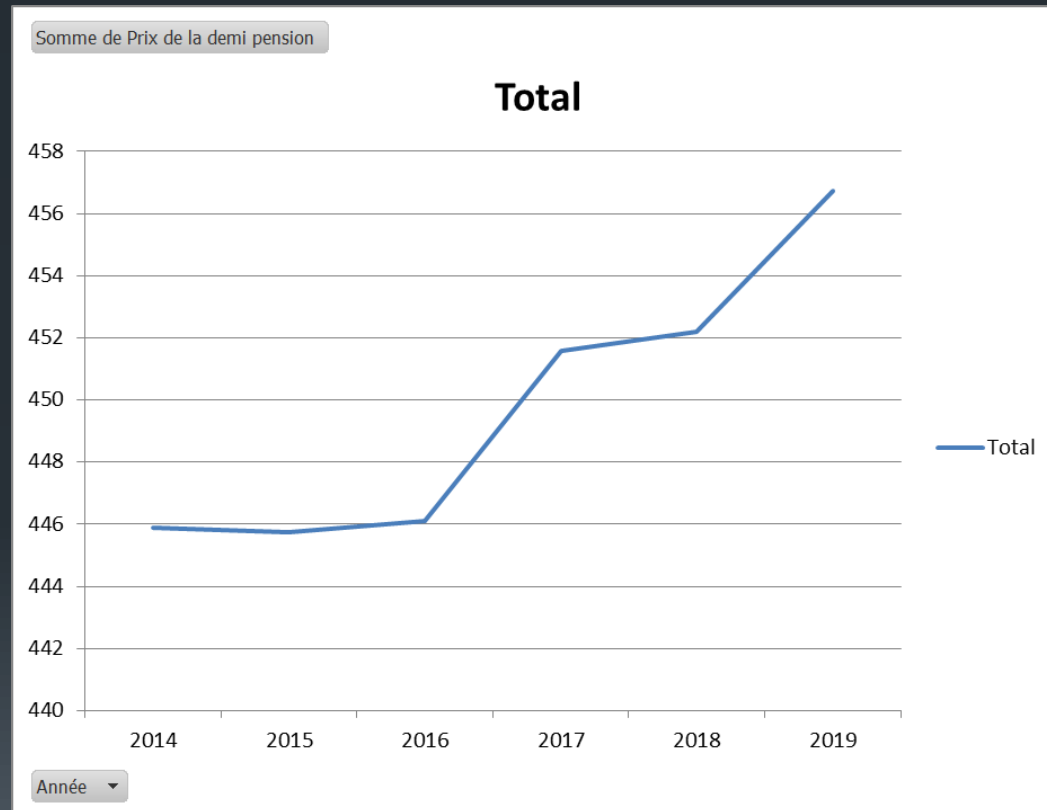
Evolution du Nombre de repas servis



Evolution du montant d'achats de produits biologiques

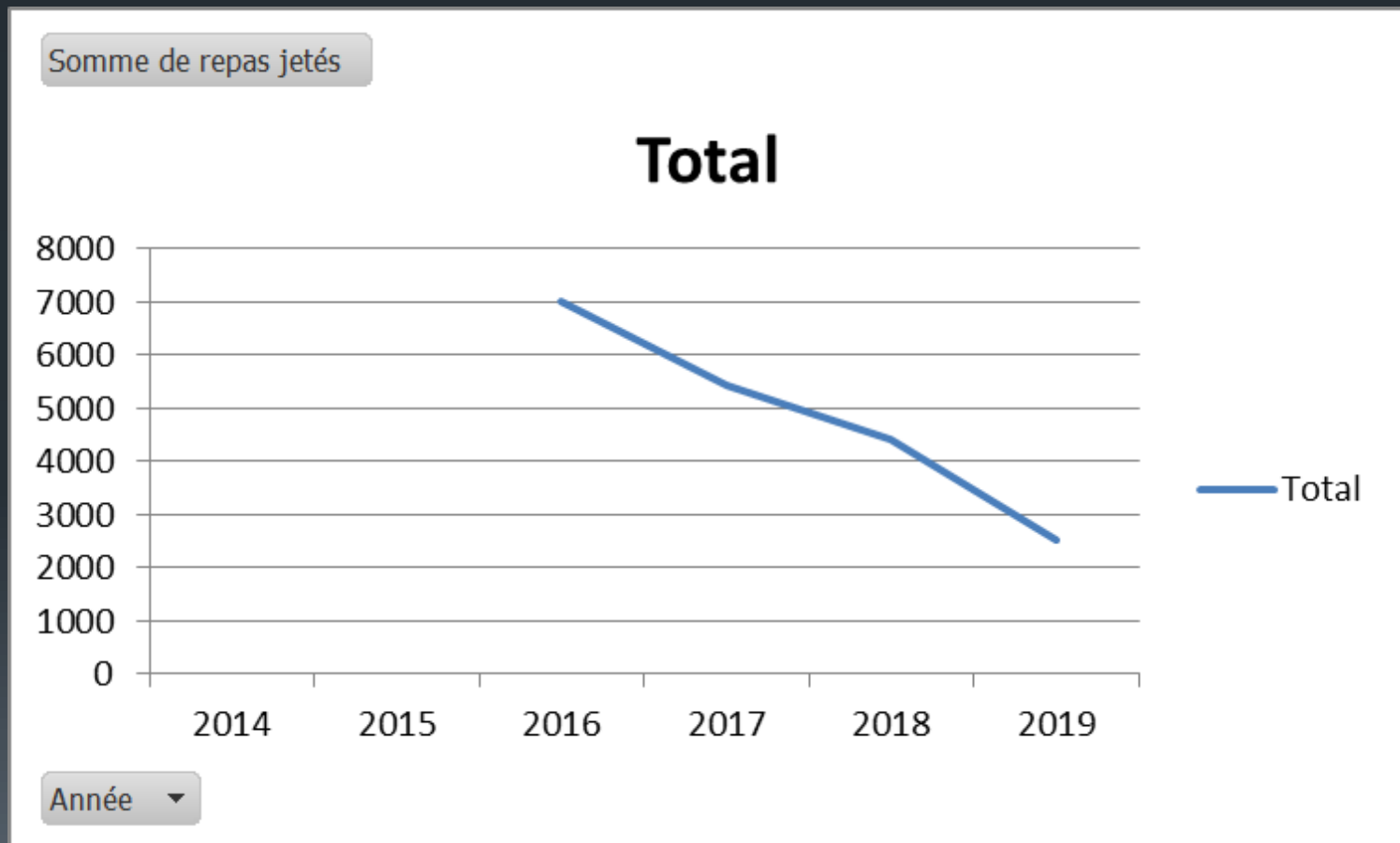


Evolution du prix de la demi - pension

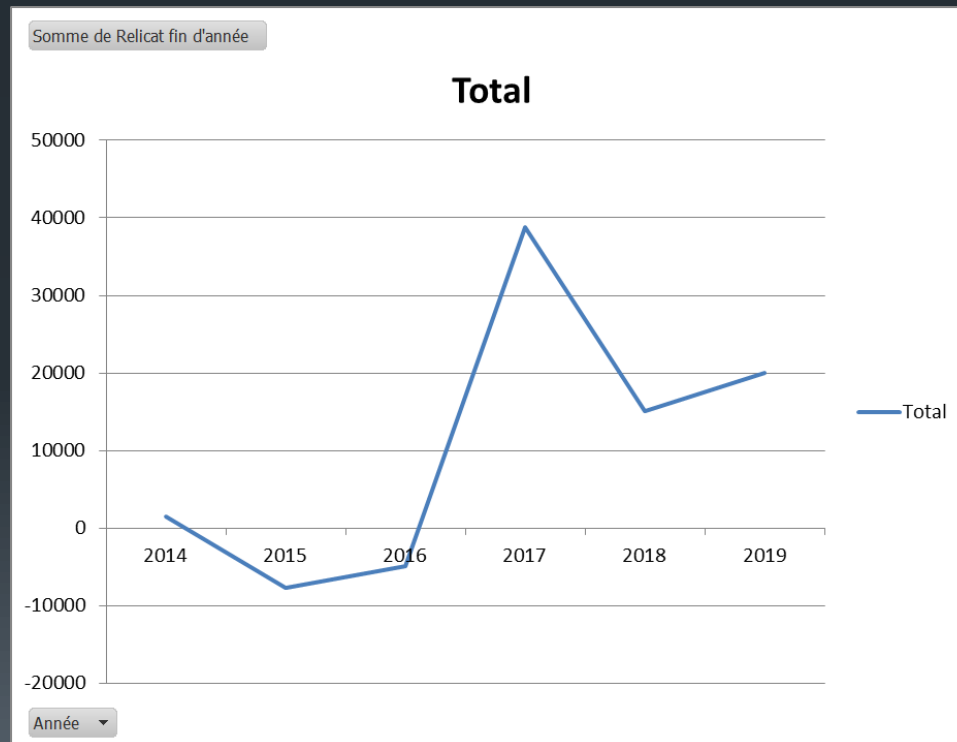


Soit 2,5% d'augmentation sur 5 ans

Evolution du nombre de repas jetés



Evolution des excédants en fin d'année



Evolution du prix de reviens d'un repas servi

Année	Nombre de repas servis	<u>Achats Bio en €</u>	Prix de reviens	Prix de la demi pension	repas jetés	Relicat fin d'année
2014	202684	< 3000		445,88 €	> 10 000	1 475,00 €
2015	215525	< 3000	1,76 €	445,74 €	> 10 000	- 7 700,00 €
2016	211681	34 787,00 €	2,10 €	446,10 €	7000	- 4 900,00 €
2017	199840	54 180,00 €	2,05 €	451,56 €	5433	38 799,00 €
2018	194001	60 578,00 €	2,16 €	452,20 €	4426	15 122,00 €
2019	198000	70 000,00 €	2,13 €	456,72 €	2500	25 000,00 €