

# La restauration scolaire à Marcilly le Châtel

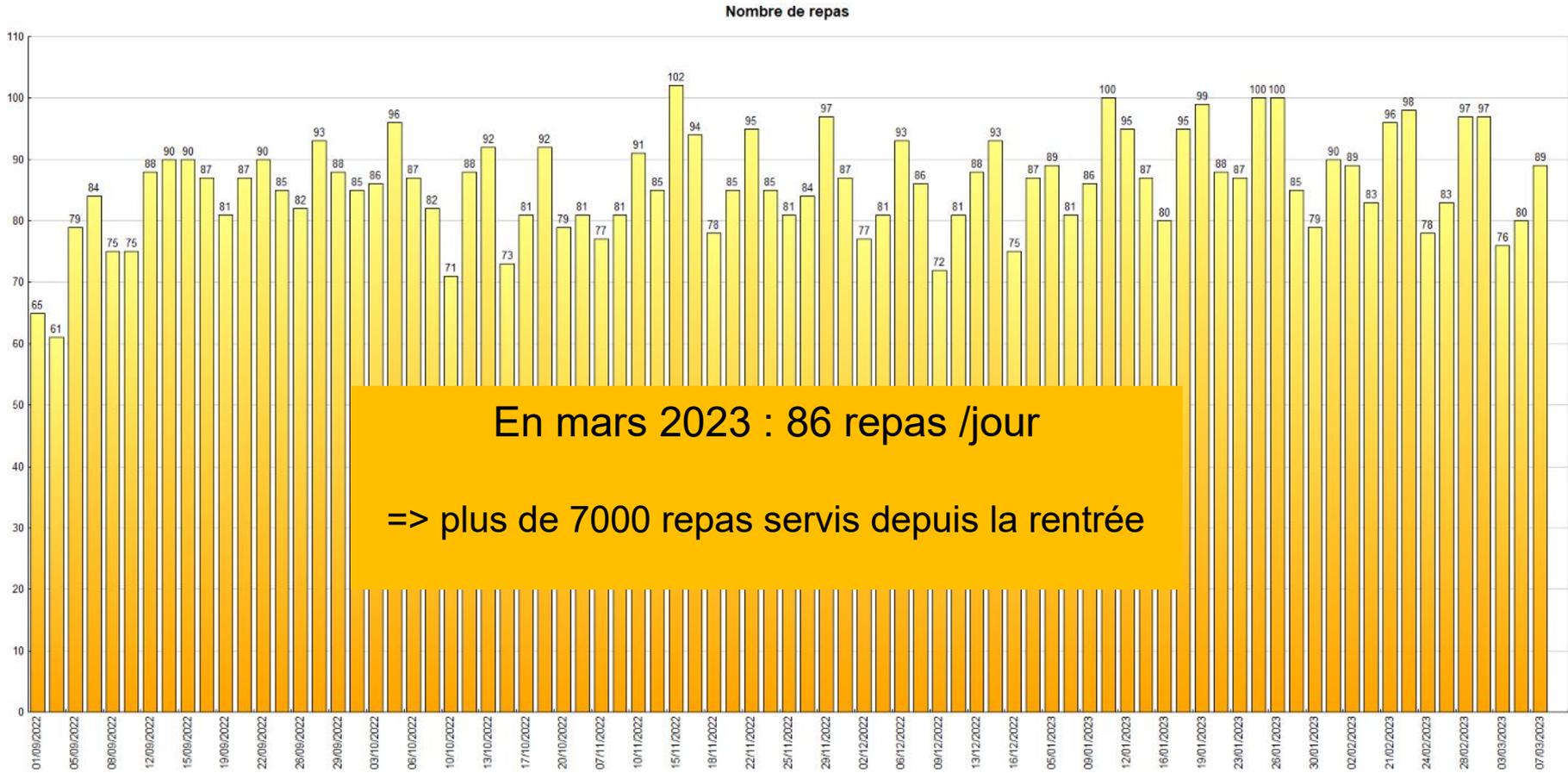


26 avril 2023

# Une gestion en évolution

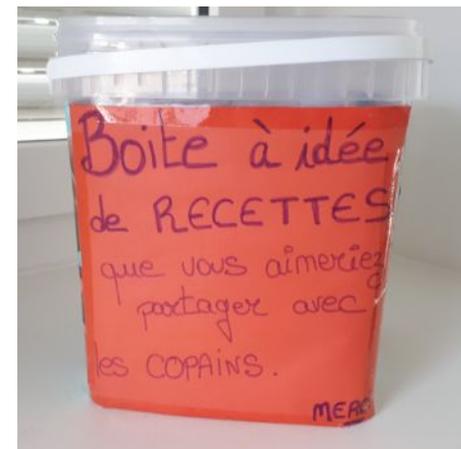
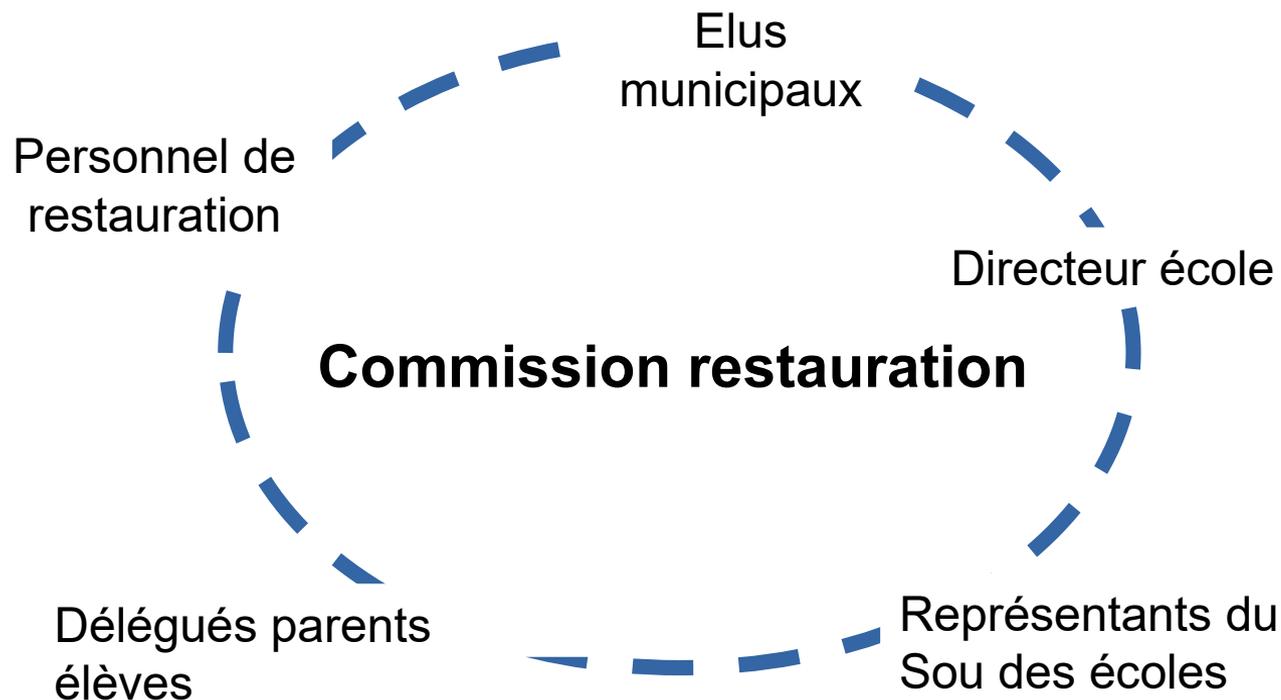
- Le contexte
- Les évolutions
- Le reste à faire...

# Le contexte



En mars 2023 : 86 repas /jour  
=> plus de 7000 repas servis depuis la rentrée

## Les acteurs



Élèves

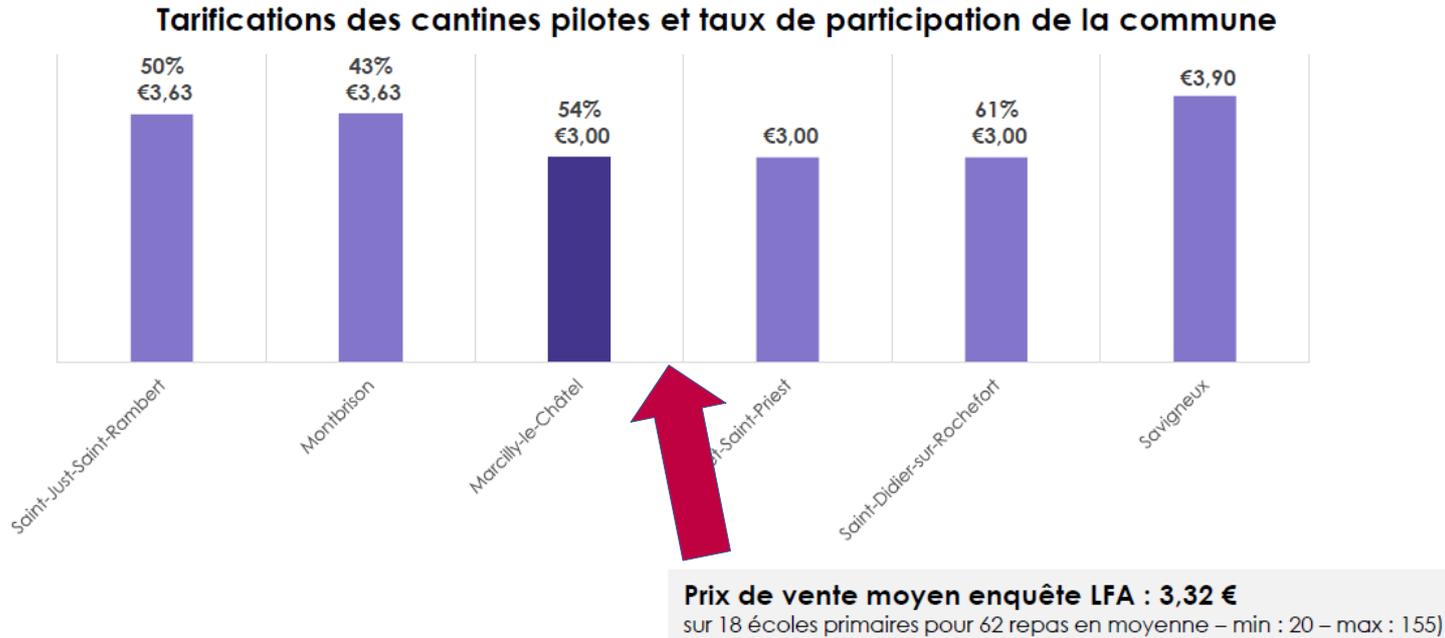
Les parents

Les fournisseurs

Secrétariat de  
mairie

# Le contexte en 2020

Un tarif unique de **3 €** est appliqué aux familles (passage à 3,20€ en 2021).



- **Une tarification parmi les moins élevées**, correspondant au tarif en général appliqué sur les petites communes du territoire

**FORCES**

- Un unique gestionnaire (la mairie)
- Mobilisation et prise en compte de l'avis de tous grâce à la commission cantine
- Personnel sur place et impliqué
- Très bonne connaissance des convives (de leur appétit, leurs goûts...)
- 2 personnes ce qui permet de favoriser les échanges et de palier en cas d'absence de l'une
- Nombre d'Equivalent Temps Plein a priori adéquat
- Diversité des tâches confiées
- Production des repas sur place permettant une maîtrise des achats
- Habitude au traitement de produits frais et matériel adapté
- Locaux récents et réaménagés
- Coût denrée maîtrisé (en dessous des moyennes)
- Excellente maîtrise du gaspillage alimentaire

**FAIBLESSES**

- Moyens limités pour la gestion → nécessite une forte implication des élus et du personnel (« multi-tâches »)
- Diversité des tâches : nécessite des compétences appropriées → manque de temps pour la formation continue
- Qu° de la formation des élus également
- Peu de cadrage pour la gestion du budget (notamment les achats), confiée au personnel
- Accès aux produits locaux limité, manque de connaissance sur l'origine des produits, peu de produits bio
- Non atteinte des objectifs de la loi Egalim et incapacité à l'heure actuelle de connaître et communiquer les %
- Difficultés à répondre à toutes les normes malgré des locaux refaits à neuf ; contraintes d'espace notamment
- Deux services qui compliquent la gestion
- Temps consacré au service et au nettoyage important

**OPPORTUNITÉS**

- Proximité avec les polarités de Boën et Montbrison, commune située sur un axe de passage (D8)
- Liens avec « Re crée Astrée » ?
- Mise en place de menus végétariens plus fréquents

**MENACES**

- Commune avec peu de commerces de proximités et peu de producteurs en vente directe

# Le gaspillage

**Vendredi 31/03/2023**

Entrée	<b>Taboulé</b>
Plat protidique	<b>Cordon bleu</b>
Garniture accompagnement	<b>Epinard à la crème</b>
Produit laitier	<b>Fromage sec</b>
Dessert	<b>Salade de fruits</b>



# Le gaspillage en 2020...

- Des quantités gaspillées très faibles

**27 grammes** gaspillés par jour et par convive  
soit **7%** de la quantité préparée

Estimation du gaspillage  
sur une année scolaire : **323,3 kg**

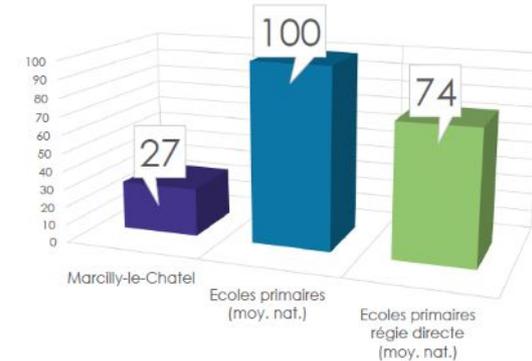
Potentiel de biodéchets  
compostables\* sur place : **56,0 kg**

Déchets non compostables : **0,0 kg**

Estimation de la perte en euros : **758,6 €**

→ Soit 7 centimes par repas

Situation de la cantine  
par rapport aux moyennes nationales  
(source : Ademe)



Non  
quantifié

Diagnostic de gaspillage alimentaire - Pesées

Catégorie	Quantité gaspillée (g)	Pourcentage
Pain	1,04	1,04%
Legumes	1,32	1,32%
Viande	0,26	0,26%
Autres	0,52	0,52%
Total	3,14	3,14%

- La conclusion pour les déchets alimentaires ...



+

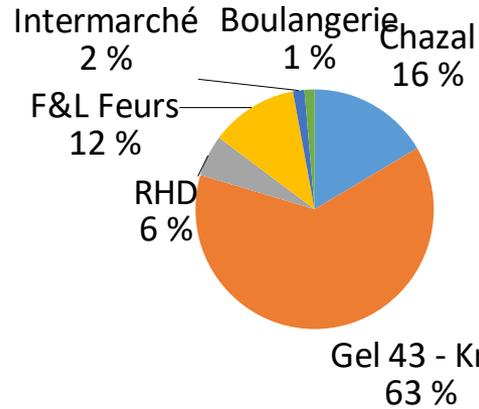


=

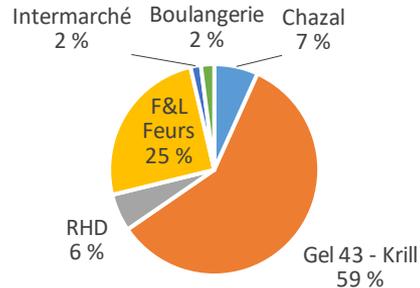


# Le contexte en 2020

## Répartition des achats par fournisseurs



## Répartition des volumes achetés par fournisseurs

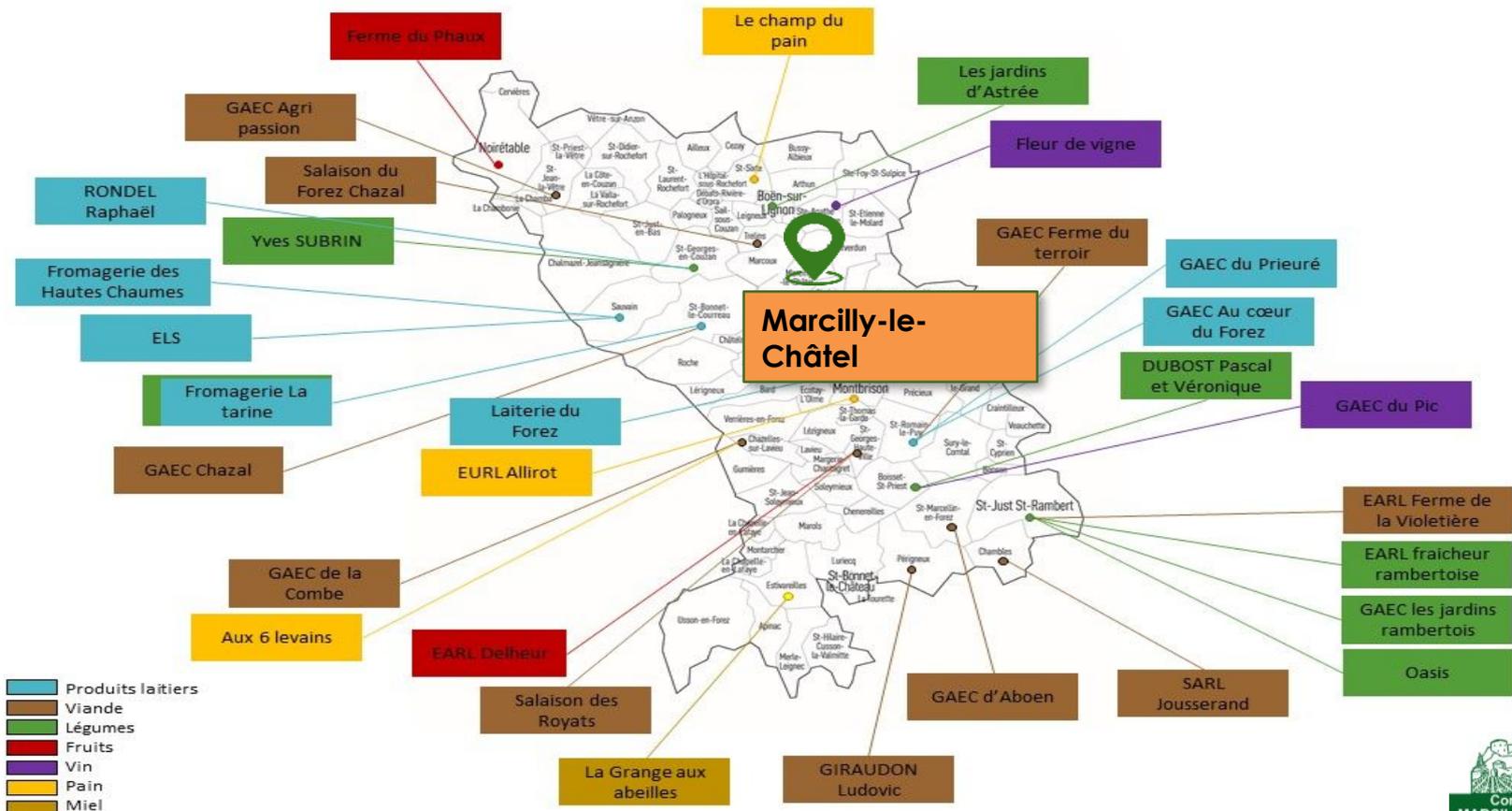


**70 %**  
**« Gros » fournisseurs**  
**de la restauration**  
**collective**

**30 %**  
**Fournisseurs locaux**

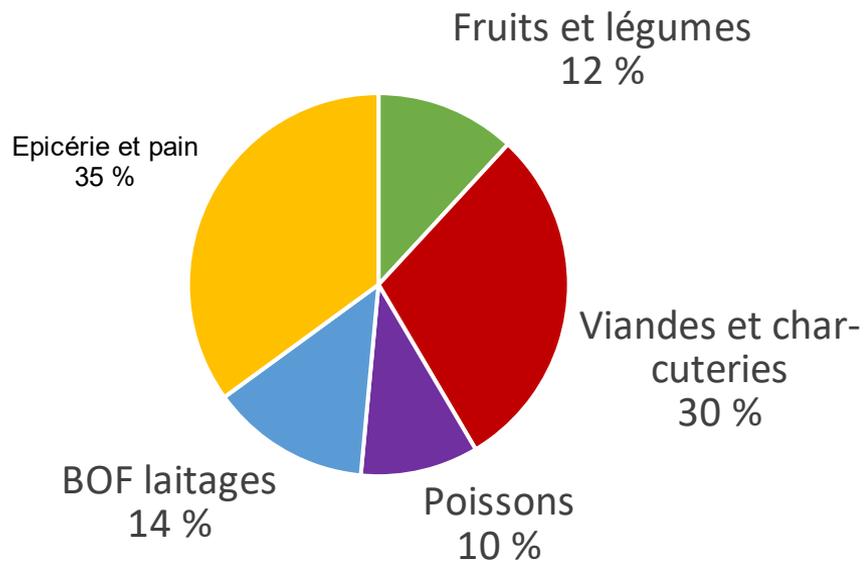
- Pas de producteurs en direct
- Faible connaissance de la provenance des produits

# Cartographie des producteurs référencés sur Loire Forez (2017)

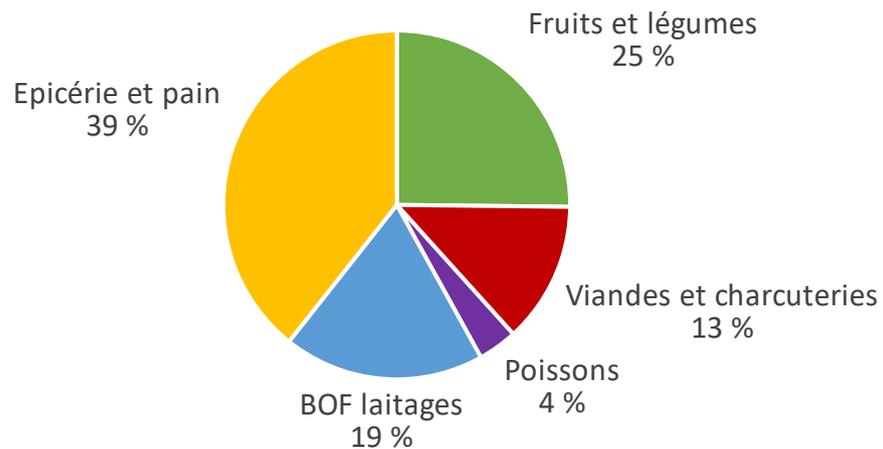


# Les achats

Répartition par catégorie de denrées  
en montant TTC



Répartition par catégorie de denrées en kg



Quels sont les objectifs de la loi EGalim ?

Dans un discours prononcé le 11 octobre 2017, le président de la République Emmanuel Macron a appelé tous les secteurs des **industries agricoles et alimentaires à élaborer un plan de développement, de transformation et à réduire leur bilan carbone.**

De manière générale, la loi EGalim vise à renforcer la **répartition des richesses le long de la chaîne de valeur, mais aussi, renforcer la protection de la santé de l'Homme** et son environnement grâce au développement d'une agriculture plus saine, plus durable et plus qualitative.



## Egalim et la restauration collective !

Promouvoir une nourriture saine, sûre et durable pour tous

-Mettre en place un minimum de 50 % de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont produits biologiques) dans la restauration collective depuis janvier 2022 et intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire...

L'alimentation reste une source majeure de la dégradation du bilan carbone de l'agroalimentaire.

Réduire l'utilisation du plastique

-Bannir des bouteilles plastiques à l'école en 2020, les pailles et touillettes en 2020 et enfin les contenants plastique dans la restauration collective en 2025.

# Egalim !

Jeudi 30/03/2023

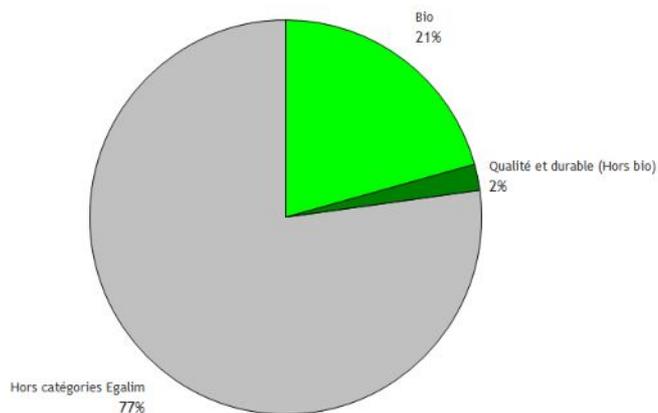
Entrée **Carottes rapées**  
 Plat protidique **Sauté de dinde**  
 Garniture accompagnement **Riz**  
 Produit laitier **Fromage blanc**  
 Dessert **Crème dessert chocolat**



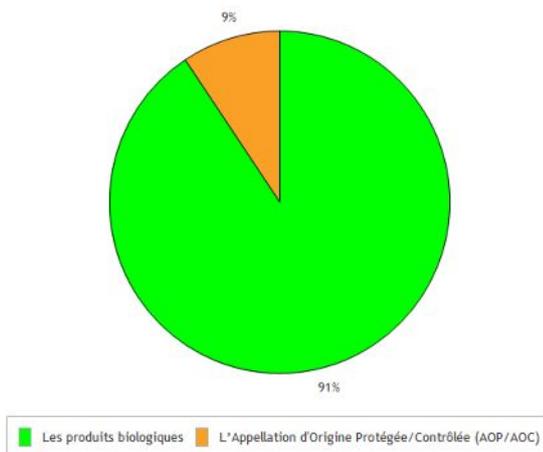
Période du 01/09/2022 au 08/07/2023

Imprimer Actualiser

Répartition des achats en valeur



Répartition critères Egalim (Bio et durable)



Le menu végétarien



Les produits biologiques



L'Appellation d'Origine



Le Label Rouge



La Haute Valeur Environnementale



L'écolabel pêche durable



Le logo RUP

Les produits « équivalents »

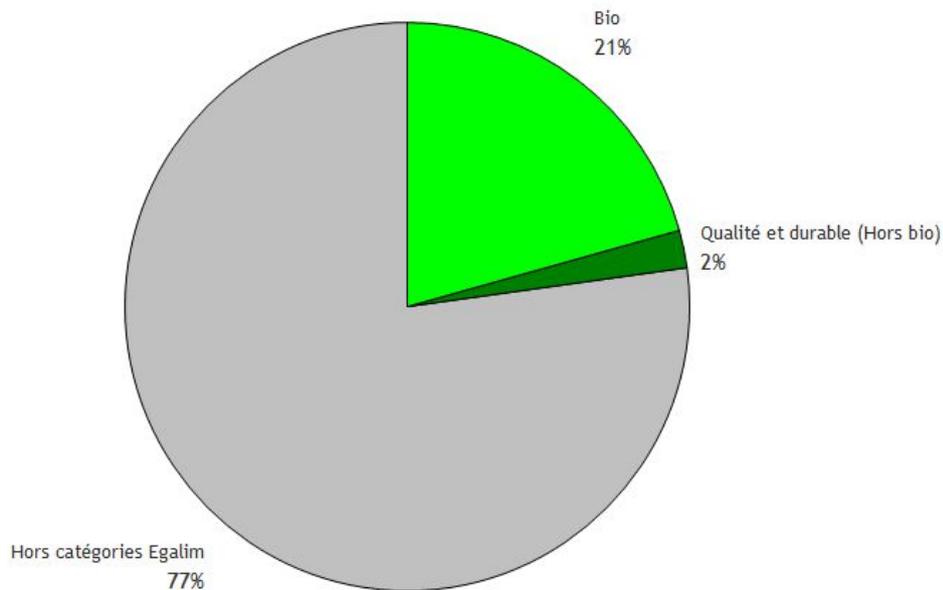
# Egalim

Période du 01/09/2022 au 08/07/2023

Imprimer

Actualise

### Répartition des achats en valeur



### Répartition critères Egalim (Bio et durable)



Et si on mesurait en kg ?

■ Les produits biologiques ■ L'Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée (AOP/AOC)



Les produits biologiques



L'Appellation d'Origine



Le Label Rouge



La Haute Valeur Environnementale



L'Écolabel pêche durable

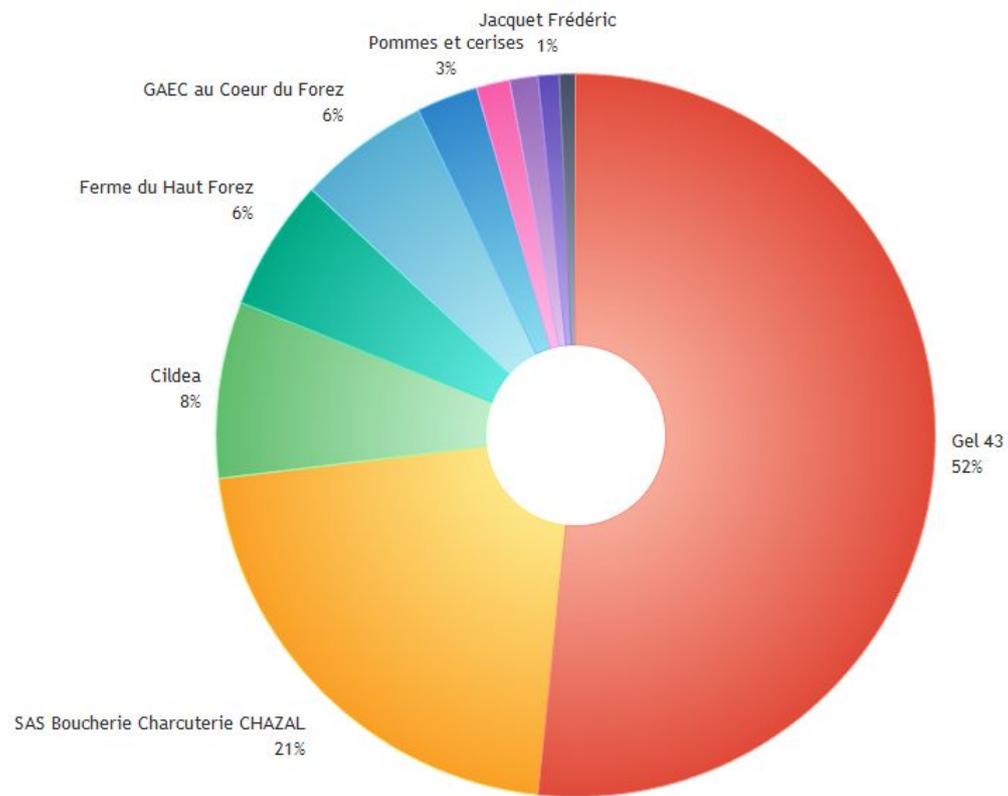


Le logo RUP

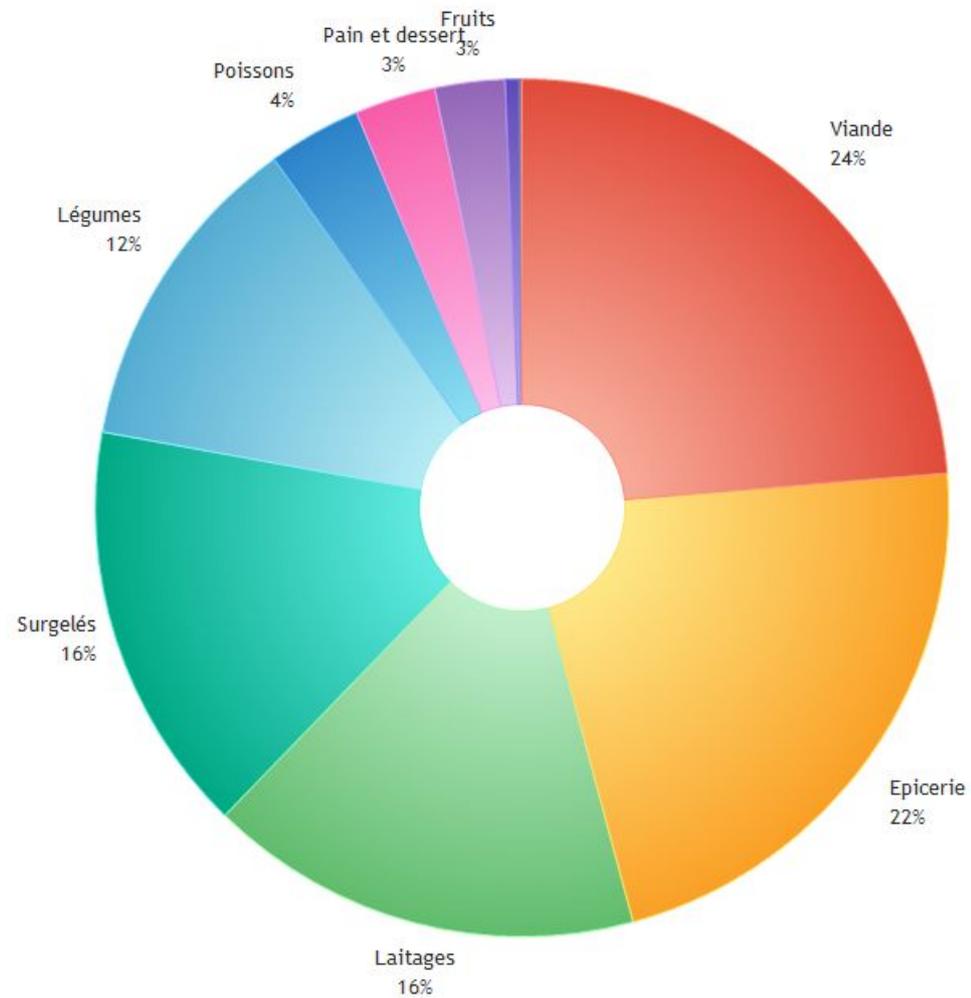
Les produits « équivalents »



### Répartition des achats par fournisseur



### Répartition des achats par type de produits



# La relation aux familles

Non sécurisé www.marcillylechatel.eu/a-votre-service/ecole/menus-de-la-cantine/



## Menus de la cantine de l'école

Retrouvez les menus de la semaine précédente, en cours et de la semaine prochaine ci-dessous.



### Menus de la cantine de Marcilly le Châtel



Semaine 12 du 20 mars 2023 au 24 mars 2023

#### Lundi 20/03/2023

- Entrée **Oeuf mimosa**
- Plat protéique **Paleron**
- Garniture accompagnement **Chou-fleur**
- Produit laitier **Tomme grise**
- Dessert **Biscuit**



Attention, votre portefeuille électronique présente un solde de 5.7€

(Cliquez pour consulter l'historique) Acheter

février 2023							mars 2023							avril 2023							
s	lu	ma	me	je	ve	sa	s	lu	ma	me	je	ve	sa	s	lu	ma	me	je	ve	sa	
05			01	02	03	04	05			01	02	03	04	13						01	02
06	06	07	08	09	10	11	10	06	07	08	09	10	11	14	03	04	05	06	07	08	
07	13	14	15	16	17	18	11	13	14	15	16	17	18	15	10	11	12	13	14	15	
08	20	21	22	23	24	25	12	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	
09	27	28					13	27	28	29	30	31		17	24	25	26	27	28	29	

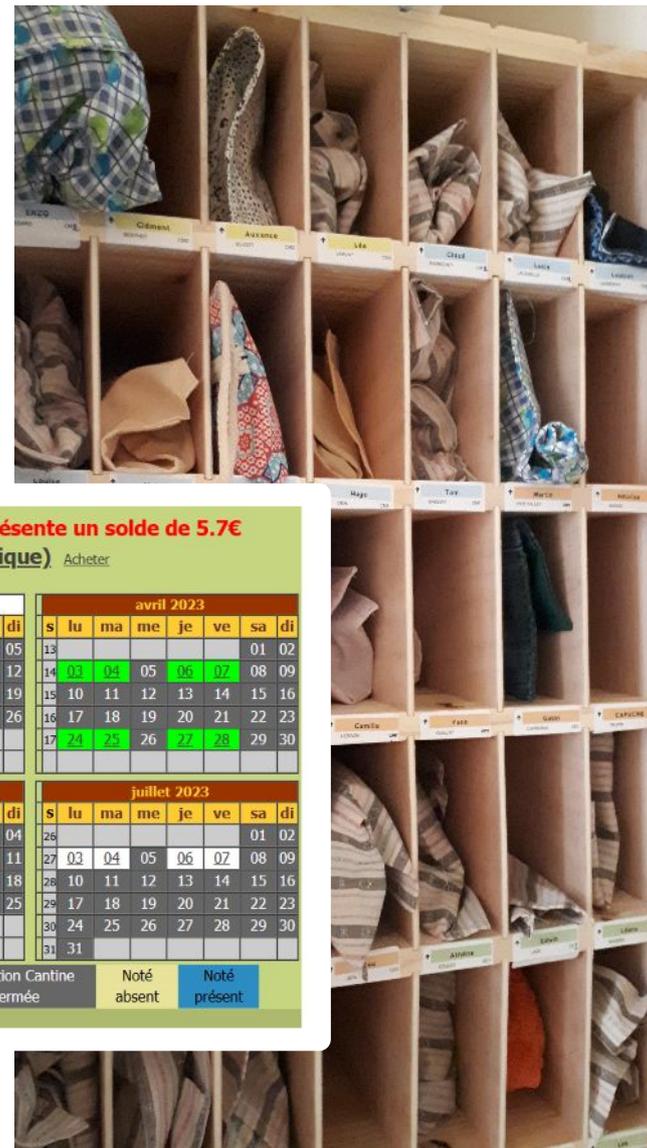
  

mai 2023							juin 2023							juillet 2023							
s	lu	ma	me	je	ve	sa	s	lu	ma	me	je	ve	sa	s	lu	ma	me	je	ve	sa	
18	01	02	03	04	05	06	22				01	02	03	26						01	02
19	08	09	10	11	12	13	23	05	06	07	08	09	10	27	03	04	05	06	07	08	
20	15	16	17	18	19	20	24	12	13	14	15	16	17	28	10	11	12	13	14	15	
21	22	23	24	25	26	27	25	19	20	21	22	23	24	29	17	18	19	20	21	22	
22	29	30	31				26	26	27	28	29	30		30	24	25	26	27	28	29	
														31	31						

Etait inscrit	Sera présent	Sera absent	Prestation Cantine Ouverte (& pas inscrit)	Prestation Cantine Fermée	Noté absent	Noté présent
---------------	--------------	-------------	--	---------------------------	-------------	--------------

soiree Latino



Date 31/03/2023

Dupliquer Traçabilité

<p><b>Jeudi 01/09/2022</b></p> <p>Salade de tomates Chipolatat Riz Fromage blanc + coulis de fruits rouge crème dessert chocolat</p> <p>1,85 € 65</p>	<p><b>Vendredi 02/09/2022</b></p> <p>Salade de pomme de terre Poisson Courgettes à la crème fourme de montbrison Coupelle melon / pastèque</p> <p>2,38 € 61</p>	<p><b>Lundi 05/09/2022</b></p> <p>Salade de haricots Roti de dinde Brocolis Fromage blanc + coulis de fruits rouge Tarte aux pommes</p> <p>1,86 € 79</p>	<p><b>Mardi 06/09/2022</b></p> <p>Flamenkuche Steack haché Jardinière de légumes fourme de montbrison Prunes</p> <p>1,67 € 84</p>	<p><b>Jeudi 08/09/2022</b></p> <p>Melon Semoule Ratatouille Yaourt brassé sur lit de fruits Glace à la vanille</p> <p>2,28 € 75</p>	<p><b>Vendredi 09/09/2022</b></p> <p>Salade verte Pâte à la bolognaise tomme grise Brugnon</p> <p>1,44 € 75</p>	<p><b>Lundi 12/09/2022</b></p> <p>Betterave rouge roti de porc Pommes de terre + sarasson tomme grise Coupelle melon / pastèque</p> <p>1,91 € 88</p>	<p><b>Mardi 13/09/2022</b></p> <p>Salade verte Poisson Quenelles Fromage blanc + coulis de fruits rouge Compote de pommes</p> <p>1,81 €</p>
<p><b>Jeudi 15/09/2022</b></p> <p>Salade de tomates Blanquette de veau Haricots Yaourt brassé sur lit de fruits Raisin</p> <p>2,93 € 90</p>	<p><b>Vendredi 16/09/2022</b></p> <p>Salade de riz Petit pois / carottes Buche du Pilat Crème dessert vanille</p> <p>1,15 € 87</p>	<p><b>Lundi 19/09/2022</b></p> <p>Salade verte Jambon blanc Frites Yaourt aromatisé à la fraise Compote de pommes</p> <p>1,52 € 81</p>	<p><b>Mardi 20/09/2022</b></p> <p>Salade de tomates Saucisse fraîche Courgettes à la crème Fourme d yssingaux Raisin</p> <p>1,78 € 87</p>	<p><b>Jeudi 22/09/2022</b></p> <p>Melon Paleron Chou-fleur Faiselle Gâteau aux pommes</p> <p>2,16 € 90</p>	<p><b>Vendredi 23/09/2022</b></p> <p>Oeuf mimosa Blé Epinard à la crème Fromage blanc + coulis de fruits rouge Poire</p> <p>1,28 € 85</p>	<p><b>Lundi 26/09/2022</b></p> <p>Cake saucisse de strasbourg Blé Poisson Carottes fourme de montbrison Sorbet au cassis</p> <p>2,93 € 82</p>	<p><b>Mardi 27/09/2022</b></p> <p>Macédoine de légumes Escalope de dinde Riz Yaourt aromatisé à la fraise Prunes</p> <p>1,27 €</p>
<p><b>Jeudi 29/09/2022</b></p> <p>Couscous tomme grise Compote de pommes</p> <p>0,33 € 88</p>	<p><b>Vendredi 30/09/2022</b></p> <p>Salade de tomates Côtes de porc Brocolis Flan Poire</p> <p>1,16 € 85</p>	<p><b>Lundi 03/10/2022</b></p> <p>pizza Escalope de dinde panée Haricots tomme grise Iles flottantes</p> <p>1,65 € 86</p>	<p><b>Mardi 04/10/2022</b></p> <p>Taboulé Lasagnes aux légumes Yaourt au chocolat Banane</p> <p>1,50 € 96</p>				
<p><b>Jeudi 13/10/2022</b></p> <p>Carottes rapées Saucisse fraîche Pommes de terre + sarasson Buche du Pilat Crème dessert</p>	<p><b>Vendredi 14/10/2022</b></p> <p>Betterave rouge Matefaim aux légumes de saison Yaourt aromatisé à la vanille Pomme cuite</p>	<p><b>Lundi 17/10/2022</b></p> <p>Tarte aux poireaux Roti de dinde Brocolis fourme de montbrison crème dessert chocolat</p>	<p><b>Mardi 18/10/2022</b></p> <p>Salade composée Steack haché Frites Yaourt sucré Compote de pommes</p>				

**Gestion des factures**

Fournisseur: Pommes et cerises CA TTC: 414,75 €

Fournisseur	Date de facture	N° de facture (4)	Montant TTC
Pommes et cerises	31/12/2022	20227 28	96,54 €
Pommes et cerises	30/09/2022	20222-9	236,69 €
Pommes et cerises	01/09/2022	8052	27,52 €
Pommes et cerises	01/10/2022	20222 13	33,50 €

Telephone: 04.77.28.93.86

Email:

Contact:

Tel portable:

Code Client:

Type de produit	Ingredient	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant TTC	Montant TTC	Rég	Critere Egalite
Fruits	Banane	Kg	10,355	1,990	20,61 €	21,74 €		
Fruits	Clémentine	Kg	5,320	2,990	15,91 €	16,78 €		
Fruits	Clémentine	Kg	6,145	2,990	18,37 €	19,38 €		
Fruits	Clémentine	Kg	5,312	2,990	15,88 €	16,76 €		
Légumes	Courge	Kg	4,412	1,990	8,78 €	9,26 €		
Légumes	Endives	Kg	4,000	2,990	11,96 €	12,62 €		
Total					91,51 €	96,54 €		
Nb de ligne					6			

Créer une facture Modifier la facture Supprimer une facture

Plats		
Désignation du plat	PU	Nb. servis
Entree		
	0,45 €	
Betterave rouge	0,12 €	35
Betterave rouge + céleri rave	0,45 €	
Cake jambon - fromage		
Cake saucisse de strasbourg	0,53 €	2
Carottes rapées	0,28 €	17
Céleri / macédoine	0,33 €	1
Céleri remoulade / concombre	0,14 €	5
Coleslaw		3
Concombre		2
Feuilleté au fromage		1
Feuilleté jambon	0,32 €	2
Flamenkuche	0,73 €	6
Macédoine de légumes	0,16 €	14
Melon	0,43 €	3
Melon / Pastèque	0,43 €	2
Oeuf mimosa	0,15 €	4
Pamplemousse / orange		
Paniers à la chèvre		1

Recette -				
Nb de parts 80				
Ingrédients	Quantité	Unité	Q	Unitaire
Betterave cuite	2,000	U	0,025	
Céleri remoulade	4,600	Kg	0,057	



Ingrédients				
Désignation des ingrédients	Unité	PU moyen	Type de produit	Bio
Abricot	Kg	3,402 €	Fruits	
Aiguillette de colin	Kg	10,550 €	Surgetés	
Ail	Kg	0,840 €	Légumes	
Ajax	U	0,980 €	Non alimentaire	
Ananas	Kg	3,150 €	Fruits	
Ananas au strop	U	11,103 €	Epicerie	
Arome ail / persil	U	1,500 €	Epicerie	
Aubergine Bio	Kg	3,778 €	Légumes	<input checked="" type="checkbox"/>
Banane	Kg	1,990 €	Fruits	
Betterave cuite	U	6,300 €	Légumes	

Évolution des prix d'achats

Période d'analyse du 18/08/2022 au 18/07/2023 Appliquer

Ingrédients: --- TOUS --- Prix moyen des menus du 18/08/2022 au 18/07/2023 : 1.707 €

Date facture	Nom entreprise	Prix unitaire	Evolution	Minimum PU	Maximum PU	Bio	Type
24/03/2023	Gel 43	6,300 €	27,79 %	4,93 €	6,61 €		Légumes
31/03/2023	Gel 43	6,300 €	27,79 %	4,93 €	6,61 €		Légumes
07/04/2023	Gel 43	6,300 €	27,79 %	4,93 €	6,61 €		Légumes
<b>Betterave cuite sous vide</b>							
04/11/2022	Cildea	5,100 €	23,19 %	4,14 €	5,10 €	<input checked="" type="checkbox"/>	Légumes
05/12/2022	Cildea	5,100 €	23,19 %	4,14 €	5,10 €	<input checked="" type="checkbox"/>	Légumes
05/12/2022	Cildea	5,100 €	23,19 %	4,14 €	5,10 €	<input checked="" type="checkbox"/>	Légumes
<b>Beurre</b>							

	2022	2023	Moyenne
Aiguillette de colin			
Gel 43			
PU		10,55 €	10,55 €
Minimum		10,55 €	10,55 €
Maximum		16,58 €	16,58 €

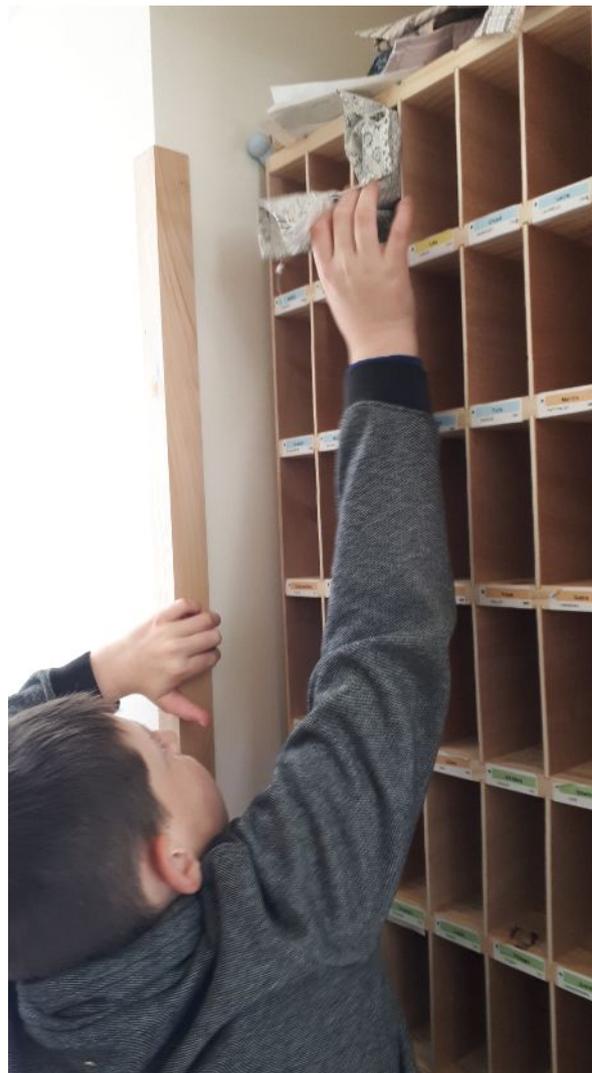
Calculer

## En conclusion...

- Ça avance,
- Ce n'est pas facile
- On y croit
- Le P<sub>rojet</sub> A<sub>limentaire</sub> T<sub>erritorial</sub> oui mais...

## Pour demain...

- C'est l'affaire de tous
- Optimiser les achats / livraisons
- Former les différents acteurs





Je suis en pleine forme,  
je ne mange que des  
noisettes bio !

