

CONSÉQUENCES ÉCONOMIQUES DE L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX

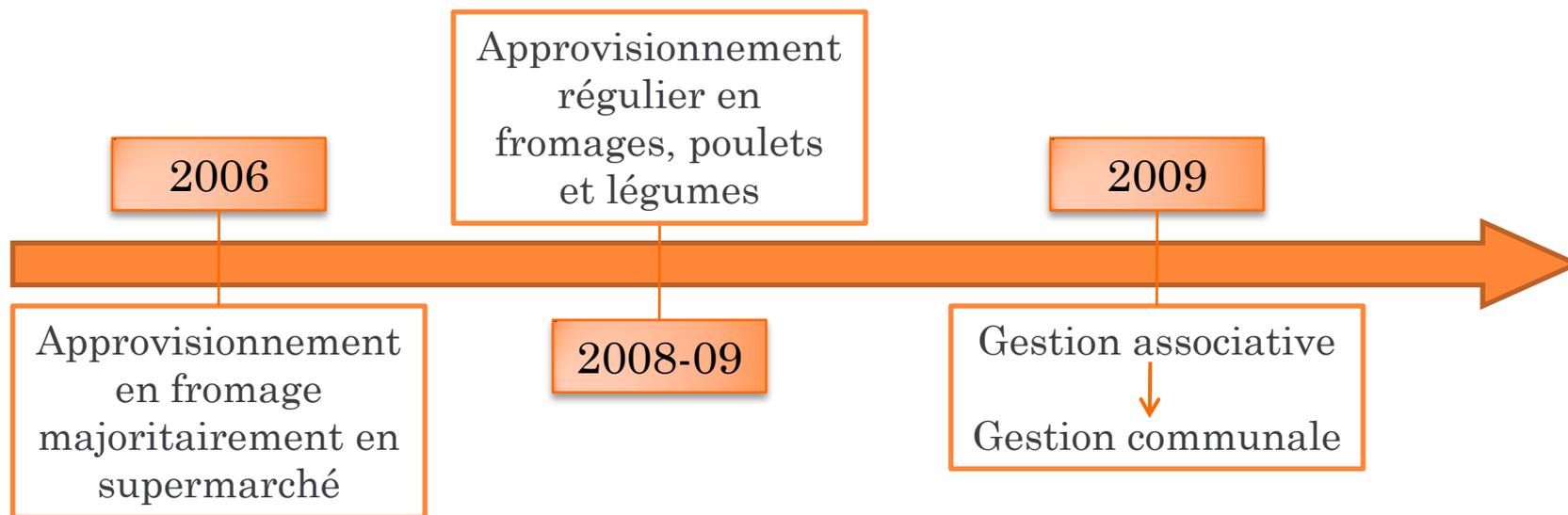
**Etude de cas de la Cantine de
Chassignolles**

ORDRE DU JOUR

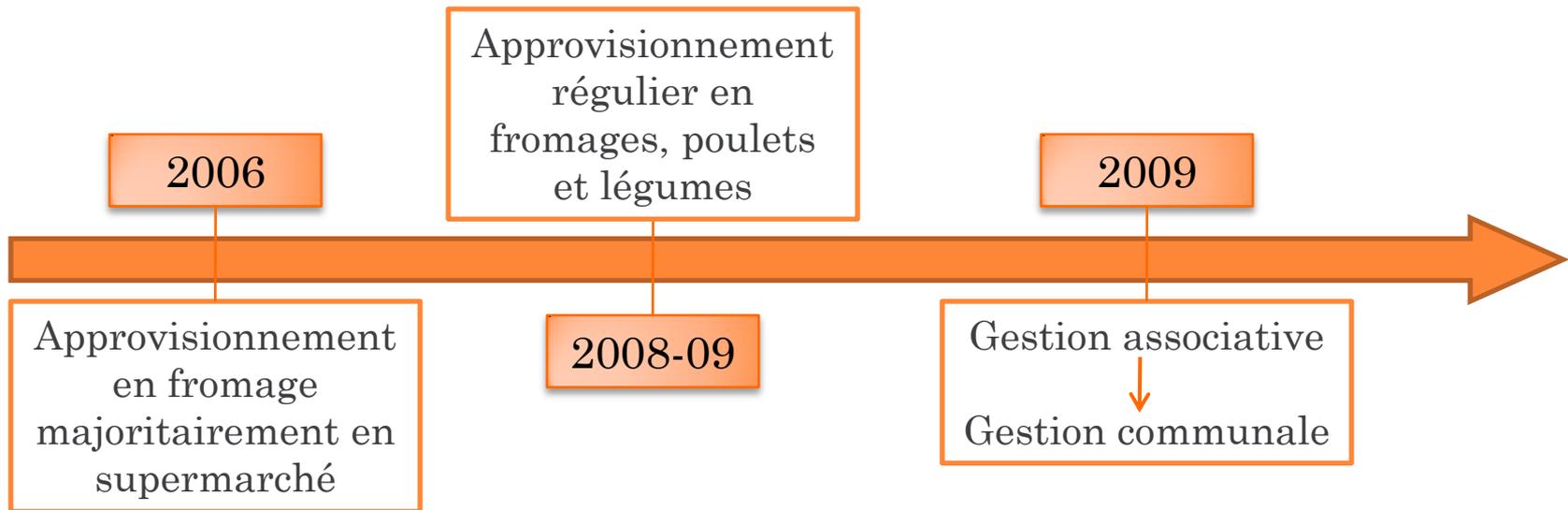
- Mot d'accueil
- L'évolution de la cantine de Chassignolles
- Bref rappel du contexte
- Présentation des résultats de l'étude
- Temps d'échanges avec les producteurs impliqués
- Questions/ Réponses



EVOLUTION DE LA CANTINE DE CHASSIGNOLLES



EVOLUTION DE LA CANTINE DE CHASSIGNOLLES



○ Réflexion sur la qualité des produits

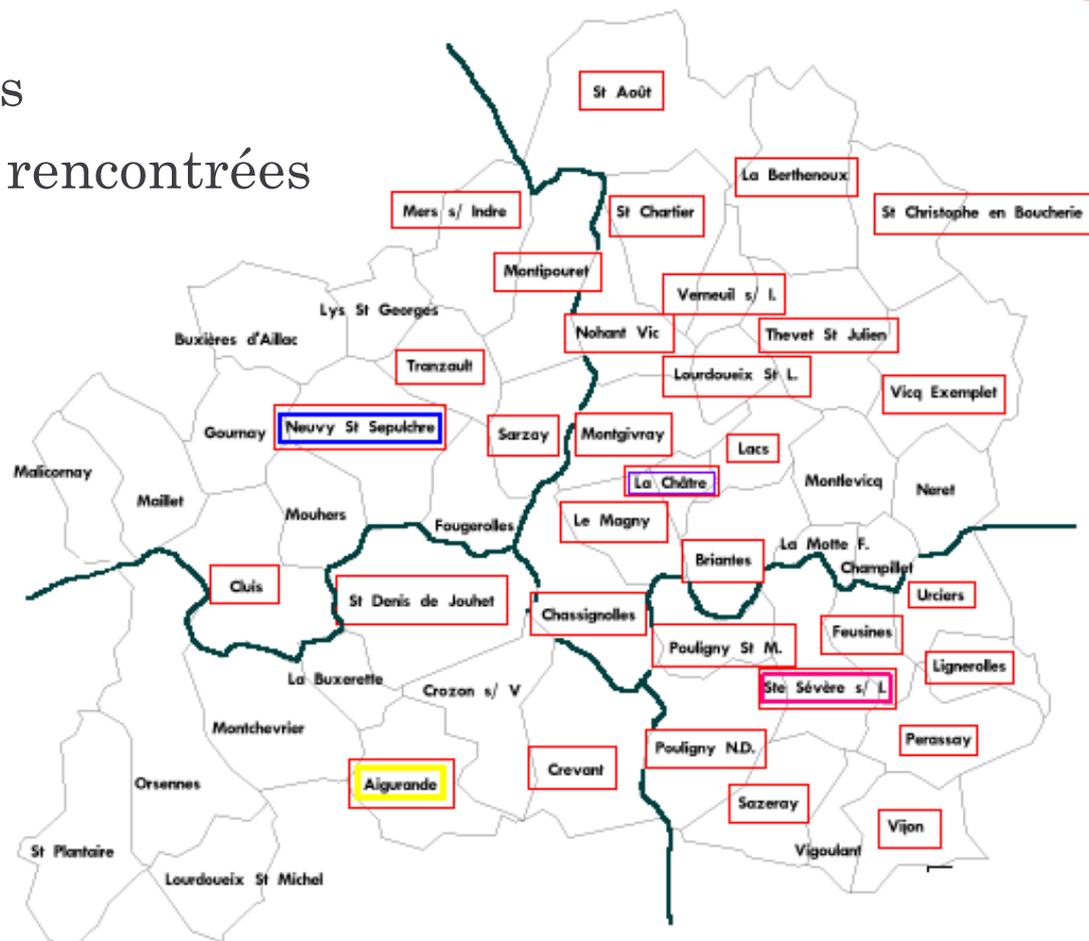
-> changements en profondeur :

- ✓ arrêt ou modification de certains fournisseurs
- ✓ introduction de produits locaux.



BREF RAPPEL DU CONTEXTE...

- Le territoire :
 - 4 Cantons, 51 communes
 - Stage 2009: 31 cantines rencontrées (sur 33 au total)



BREF RAPPEL DU CONTEXTE...

○ Le territoire :

- 4 Cantons, 51 communes
- Stage 2009: 31 cantines rencontrées
(sur 33 au total)

○ L'état des lieux :

- 1800 repas préparés et servis tous les jours d'école
- Diversité des tailles de cantines (18 à 290 élèves)
- Prix moyen du ticket: **2,16€** (variant de 1,6 à 2,9€)



BREF RAPPEL DU CONTEXTE...

- Le territoire :
 - 4 Cantons, 51 communes
 - Stage 2009: 31 cantines rencontrées (sur 33 au total)
- L'état des lieux :
 - 1800 repas préparés et servis tous les jours d'école
 - Diversité des tailles de cantines (18 à 290 élèves)
 - Prix moyen du ticket: **2,16€** (variant de 1,6 à 2,9€)
- L'étude :
 - 1^{er} critère de sélection des produits: « le coût d'achat »
 - Prix du ticket, budgets serrés
 - Mais pas « d'achat systématique du 1^{er} prix »



RÉSULTATS DE L'ETUDE

1) La qualité de l'approvisionnement

○ Avant:

- Cuisses de poulet achetées en surgelés
- Tous les légumes pris chez le primeur
- 4 fromages différents, achetés en supermarché

(camembert, st nectaire, bûche de chèvre et gruyère + crème de gruyère)

large choix → surcoût

○ Aujourd'hui: sont achetés chez 4 producteurs locaux:

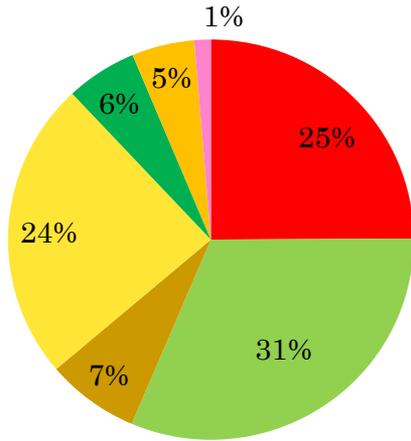
- Poulets fermiers entiers (12kg/mois)
- Les pommes de terre (300kg/an), les oignons et les carottes
- 1 fromage de vache (12/mois) et 1 fromage de chèvre (12/mois)

Sur l'année scolaire 2009 /2010: 6350 repas ont été servis et en moyenne 50 repas/jour (CE2 à CM2)

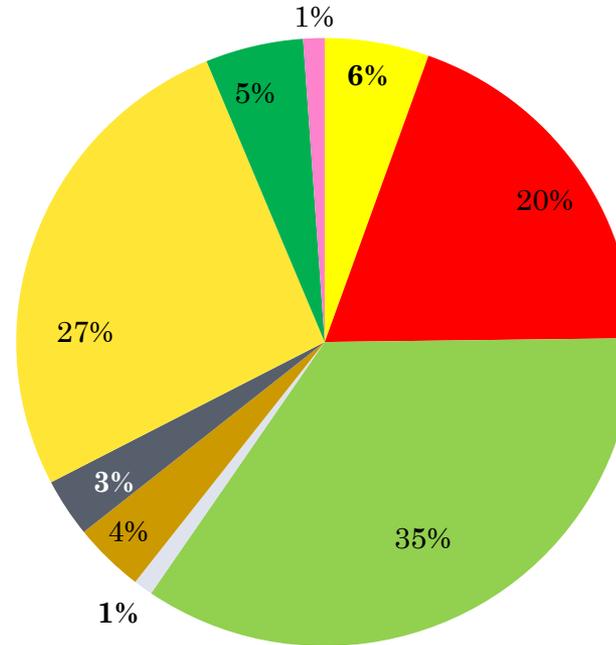
RÉSULTATS DE L'ETUDE

2) Les conséquences sur le budget...

Répartition des coûts 2006-07

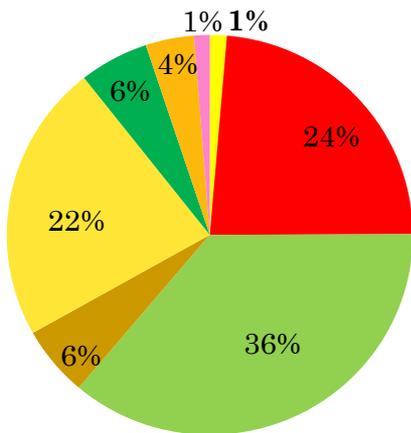


Répartition des coûts 2009-10



- Fromages (prod)
- Supermarché
- Boucherie
- Légumes (prod)
- Primeurs
- Poulet (prod)
- Surgelés
- Boulangerie
- Epicerie fine
- Gaz

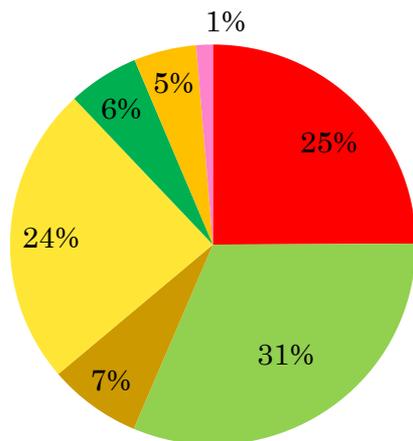
Répartition des coûts 2007-08



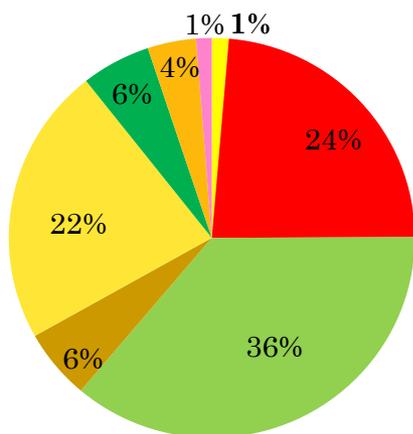
RÉSULTATS DE L'ETUDE

2) Les conséquences sur le budget...

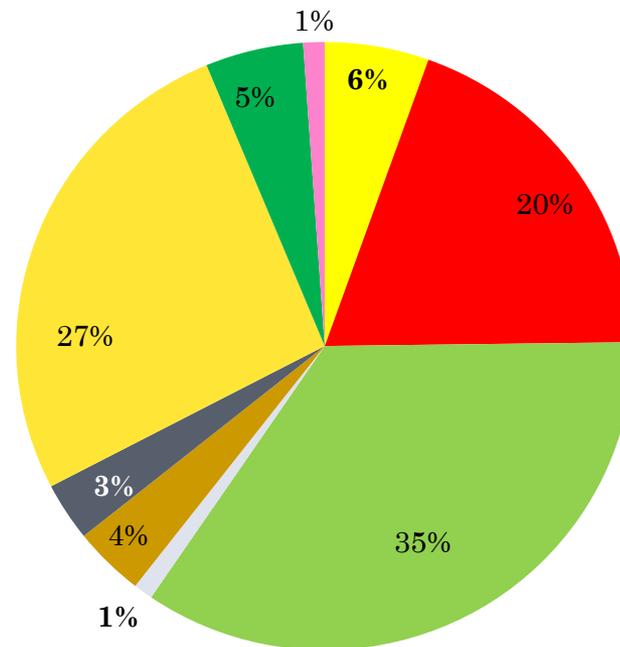
Répartition des coûts 2006-07



Répartition des coûts 2007-08



Répartition des coûts 2009-10



- Fromages (prod)
- Supermarché
- Boucherie
- Légumes (prod)
- Primeurs
- Poulet (prod)
- Surgelés
- Boulangerie
- Epicerie fine
- Gaz

Le ticket de cantine: **2€** pour les enfants et **3,60 €** pour les adultes (le prix du repas ne comprend ni le salaire de la cantinière, ni l'eau et l'électricité).

Ce tarif reste inchangé depuis 2008.

RÉSULTATS DE L'ETUDE

2) Les conséquences sur le budget...

| | Coût/pers (€) 2007- 2008 | Coût/pers (€) 2009- 2010 |
|----------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Supermarché | 0.43 | 0.36 |
| Boucherie | 0.66 | 0.65 |
| Primeurs | 0.11 | 0.08 |
| Surgelés | 0.41 | 0.49 |
| Boulangerie | 0.10 | 0.10 |
| Divers | 0.07 | |
| Fromage (prod) | 0.01 | 0.10 |
| Légumes (prod) | - | 0.02 |
| Poulet (prod) | - | 0.06 |
| Gaz | 0.02 | 0.02 |
| TOTAL | 1.81 | 1.88 |



RÉSULTATS DE L'ETUDE

2) Les conséquences sur le budget...

| | Coût/pers (€) 2007- 2008 | Coût/pers (€) 2009- 2010 |
|----------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Supermarché | 0.43 | 0.36 |
| Boucherie | 0.66 | 0.65 |
| Primeurs | 0.11 | 0.08 |
| Surgelés | 0.41 | 0.49 |
| Boulangerie | 0.10 | 0.10 |
| Divers | 0.07 | |
| Fromage (prod) | 0.01 | 0.10 |
| Légumes (prod) | - | 0.02 |
| Poulet (prod) | - | 0.06 |
| Gaz | 0.02 | 0.02 |
| TOTAL | 1.81 | 1.88 |

✓ la dépense des matières premières n'a quasiment pas changé.

✓ l'achat des produits locaux représente moins de **10%** des coûts : 0.18€ sur un repas à 1.88€



RÉSULTATS DE L'ETUDE

2) Les conséquences sur le budget...

| | Coût/pers (€) 2007- 2008 | Coût/pers (€) 2009- 2010 |
|----------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Supermarché | 0.43 | 0.36 |
| Boucherie | 0.66 | 0.65 |
| Primeurs | 0.11 | 0.08 |
| Surgelés | 0.41 | 0.49 |
| Boulangerie | 0.10 | 0.10 |
| Divers | 0.07 | |
| Fromage (prod) | 0.01 | 0.10 |
| Légumes (prod) | - | 0.02 |
| Poulet (prod) | - | 0.06 |
| Gaz | 0.02 | 0.02 |
| TOTAL | 1.81 | 1.88 |

✓ la dépense des matières premières n'a quasiment pas changé.

✓ l'achat des produits locaux représente moins de **10%** des coûts : 0.18€ sur un repas à 1.88€

La commune de Chassignolles, forte de cette réussite décide de continuer de travailler avec des producteurs locaux.

- Questions, Remarques?
- Temps d'échange avec les producteurs impliqués



○ Merci de votre attention...

