

“Les produits bio, locaux et de qualité, c’est trop cher” Est-ce vraiment un frein ?

Les produits bio, locaux et de qualité, c’est trop cher ? Alain Quintard, gestionnaire du lycée Jay de Beaufort, s’est emparé de la problématique en expérimentant à l’échelle de son établissement la mise en place de marchés adaptés. Les résultats sont encourageants et montrent qu’avec une bonne gestion et un travail de qualité en cuisine, il est aujourd’hui possible de réaliser un quart de ses achats en produits bio et locaux sans toucher au coût portion. Belle performance!

Objectif

- Maîtriser les dépenses pour accroître le pourcentage de produits issus de l’agriculture raisonnée, locale et bio.

Acteurs mobilisés

- Le gestionnaire et son équipe
- Le chef cuisinier (qui définit les produits) et son équipe
- L’agent chef magasinier (qui cherche les produits et passe les commandes)

Déroulement de l’expérience

- Depuis 2008, et au fur et à mesure du dégagement de capacités financières, une part de plus en plus importante de produits bio et locaux est proposée aux convives du lycée.
- Evolution du coût matière :
 - **2008** : 2,51 €
 - **2009** : 2,56 € en participant à l’expérimentation régionale, c’est le début de l’introduction des processus de gestion en maîtrise budgétaire avec des produits locaux et bio.
 - **2010** : 2,36€
 - **2011** : 2,23€
 - **2012** : 2,46€ => Cette hausse du coût matière est liée à une augmentation générale de 10.31% du prix des denrées alimentaires en 2012.

Résultats obtenus

- **Baisse significative** du coût assiette en 4 ans.
- **Augmentation de la part de produits bio et locaux** dans la restauration du lycée en **2012 : 12% de bio et 13,68% de produits locaux** en valeur. Cela représente le quart des achats alimentaires du lycée!
- **Les parents d’élèves reconnaissent et témoignent de la qualité** des repas servis, leurs retours sont extrêmement positifs.

Perspectives

- **Réfléchir à une nouvelle grille tarifaire augmentée pour les commensaux** afin de dégager des marges financières contrebalançant la hausse du prix des denrées alimentaires (prix adulte 2013 entre 2,78€ et 5,25€ contre 2,78€ pour les élèves).
- **Objectif 2013** : 30% de produits bio ou de produits locaux en agriculture raisonnée.



Lycée Jay de Beaufort
9 Rue Turenne
24000 Périgueux
Tél : 05 53 02 75 00
Fax : 05 53 02 75 16

Chiffres clés 2012

Nombre de convives :

716 demi pensionnaires
202 internes
50 commensaux

Coût matière :

demi pensionnaire : 2.46€
interne : 4.95€

Equipe de cuisine :

1 chef cuisinier
3 cuisiniers
2 agents de restauration

Modalités d’achats :

65% MAPA
35% gré à gré



Freins

- La hausse globale du prix des denrées alimentaires dans un cadre tarifaire contraint par le Conseil régional (augmentation du prix assiette de 10% en 2012 contre une augmentation des tarifs de la Région de 2%).
- La difficulté à mesurer l'impact réel sur les élèves.

Leviers

- **Mettre en place de MAPA avec des lots adaptés aux capacités de production de la filière locale** à l'échelle de l'établissement. Cela a permis de faire jouer la concurrence locale et d'obtenir des prix intéressants.
- Acheter des produits de qualité, entraînant **moins de perte en cuisson** et donc de réaliser des économies sur le coût portion.
- **Éviter le "bio évènementiel"** : un peu de bio et de produits locaux tous les jours pour sécuriser les approvisionnements et limiter le surcoût.
- **Limitier le gaspillage** : affiner les effectifs, réutiliser les invendus dans le cadre des procédures HACCP grâce à la cellule de refroidissement (depuis 2009), établir des fiches de suivi de consommation par le chef cuisinier et prise en compte du volume restant pour la prochaine proposition (ce travail est compliqué à concilier avec le respect du GEMRCN), travailler sur l'appétence des élèves (produits peu appréciés servis en peu de volume), rendre visible le gaspillage du pain en obligeant les élèves à jeter le pain dans une panier séparée...
- **Travailler sur le plan alimentaire** avec des menus "low cost" de temps en temps qui font plaisir aux élèves et au budget (gratin de ravioli, pot au feu...).

Ce qu'il faut retenir

- Travailler les modes de gestion en interne
- Développer les mises en concurrence sur les achats
- Travailler avec les filières locales pour structurer ses achats
- Avoir un service de gestion des commandes professionnalisé avec du personnel adapté (magasinier) : fiches de stock, gestion des commandes...



Témoignage

" En travaillant la gestion, nous avons pu augmenter la part de produits bio et locaux tout en maintenant le coût portion. Cette expérience ne peut se faire que si elle réunit la volonté d'une équipe à tous les niveaux tant dans l'administration qu'en cuisine."

“ *Alain Quintard* ”

PERSONNES RESSOURCES

- Gestionnaire : **Alain QUINTARD**
- Adjointe achats durables : **Fabienne ROUZEAU**

- Chef cuisinier : **Patrick BOUTON**
Contact : 05 53 02 75 00

Contact : contact@arbioaquitaine.fr
www.biosudouest.com

