



L'almanach de ma cantine

Mon menu du mois de juin

Sommaire

Le menu du mois **P. 1**

Les 4 recettes du mois **P. 2**

Le plan alimentaire **P. 6**

La grille de fréquences **P. 7**

La fiche pratique : maîtriser son budget **P. 8**

L'interview : Grégory Plasseraud, responsable de la restauration **P. 12**

Pour aller plus loin **P. 14**



Entrée Plat Garniture Produit laitier Dessert	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Purée de pois chiche et mouillette	Salade de tomates aux copeaux de parmesan	Chou fleur vinaigrette	Melon charentais
	Bâtonnets de poisson pané	Beuf à la hongroise	Jambon grillé au miel	Lasagnes sauce bolognaise
	Ratatouille	Haricots beurre à l'anglaise	Pomme de terre en robe des champs	Tome blanche
	Yaourt à boire	Gâteau au chocolat	Mimolette	Salade de fruits
Entrée Plat Garniture Produit laitier Dessert	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Printanière de légumes	Haricots verts sauce à l'échalote	Pastèque	Salade de concombre ciboulette
	À la mayonnaise	Navarin d'agneau	Nouilles japonaises	Poulet rôti
	Parv de lieu jaune sauce safranée	Flageolets	aux petits légumes	Petits pois
	Riz aux poivrons	Cantal	et aux dets de tofu	Fromage de chèvre frais
Entrée Plat Garniture Produit laitier Dessert	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Melon d'Espagne	Financier à la carotte	Taboulé	Salade de tomates
	Salade de pommes de terre	Sauté de porc à la moutarde	Filet de colin meunière	Rôti de bœuf froid
	aux œufs, maïs, thon	Gratin de courgettes	Epinards	Frites
	Comté	Brie	Munster	Entremets à la vanille
Entrée Plat Garniture Produit laitier Dessert	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Liégeois chocolat	Salade de melons	Salade verte	Lentilles en salade
	Pissaladière	Risotto aux crevettes	Saucisse de Francfort	Escalope de poulet panée
	Sauté de veau à la tomate	Entremets au caramel	Gratin de macaroni	Carottes et concombres sautés
	Tian aubergine et courgettes		Emmental	Petit suisse aromatisé
Entrée Plat Garniture Produit laitier Dessert	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Mousseline de betteraves en verrine	Soupe froide de tomate	Pâté de foie de volaille	Bâtonnets de concombre et fromage frais
	Brochettes de poisson sauce tartare	Poulet au fenouil	Omelette à la ciboulette	Ravioli à la viande
	Pommes de terre frites	Fromage à tartiner	Epinards en branches	Reblochon
	Yaourt nature	Le vrai cheese cake de New York	Tome de montagne	Petit pot de glace



Financier à la carotte

N° 10
Juin 2014

Entrée contenant plus de 15% de MG

Ingédients	Nature	Unité Commande	
Carottes	Frais	G	200
Farine	Épicerie	G	130
Amande en poudre	Épicerie	G	130
Beurre	Frais	G	130
Œuf	Frais	Unité	1 blanc
Sucre glace	Épicerie	G	55
Graine de cumin	Épicerie	Cuillère à café	1
Sel, poivre	Épicerie	G	2 ou ½ cuillère à café

Grammages nets assiette

Maternelle Élémentaire Ado Adulte

Poids net assiette	50 g	70 g	100 g
Recette pour	10	7	5

1 – Etapes de fabrication

Désinfecter, éplucher et parer les carottes.

Couper les carottes en bâtonnets et les faire blanchir en les plongeant quelques minutes dans une casserole d'eau bouillante non salée.

Quand elles sont tendres, égoutter et rincer à l'eau froide.

Mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et les graines de cumin. Ajouter le beurre fondu et le blanc d'œuf non battus.

Verser la pâte dans des moules en alternant avec les bâtonnets de carottes.

Cuire à 180°C pendant 25 minutes.

2 – Astuce anti gaspi

Ces financiers se conservent facilement 2 jours dans un récipient fermé (et étiqueté). Vous pourrez servir les « restes » en découpant les financiers en petits morceaux pour accompagner une crudité.

3- Astuce pratique

L'appareil à financier peut être utilisé avec d'autres légumes pour varier les plaisirs.



Critère fréquentiel

Entrée contenant plus de 15% de MG

Fréquence de service: maximum 4 sur 20 repas.

- ☐ Présence de légumes/fruits de saison
- ☐ Présence d'ingrédients bio
- ☐ Présence de produits locaux

Coût moyen par portion (à vous de compléter)



Poulet au fenouil

N°10
Juin 2014

Plat de volaille

Ingédients	Nature	Unité Commande	
Emincé de poulet	Frais	G	600 g
Bulbes de fenouil	Frais	Unité	4 bulbes
Eau anisée*	Epicerie	Cuiller à soupe	1 cuiller
Bouillon de volaille	Epicerie	cl	25 cl
Huile d'olive	Epicerie	Cuiller à soupe	1 cuiller
Sel	Epicerie	Cuiller à café	½ cuiller
Poivre, romarin	Epicerie		

Grammages nets assiette

Maternelle Elémentaire Ado Adulte

Poids nets assiette (poulet)	40 g	60 g	80 à 100 g
Recette pour	12	8	6

1- Etapes de fabrication

Laver, désinfecter les bulbes de fenouil. Les couper en tranches. Les faire cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient « al dente », encore un peu croquants. Tapisser un plat ou un bac de fenouil, mettre ensuite une couche d'émincé de poulet, puis à nouveau une couche de fenouil.

Mélanger le bouillon, l'eau anisée, le romarin, le sel et le poivre. Verser dans le plat.

Enfourner 20 minutes à 180°C.

2- Astuces anti-gaspi

Pour éviter de jeter trop de fenouil, respecter les quantités, voire minorez-les et accompagnez le plat d'un peu de riz ou de semoule. Vous pourrez ne servir qu'une infime quantité de fenouil pour permettre aux convives d'en découvrir la saveur anisée. Vous pouvez aussi faire mariner les blancs de poulet dans le mélange huile + eau anisée + herbes pour développer les arômes.

3- Conseil pratique

Pour faciliter le service, émincez les blancs de poulet assez finement, et prévoir de servir à l'aide de pinces.

*Pour réaliser une eau anisée, on utilise une infusion d'anis étoilé.

Critère fréquentiel

Plat de volaille rattaché à aucun critère fréquentiel.

- ☐ Présence de légumes/fruits de saison
- ☐ Présence d'ingrédients bio
- ☐ Présence de produits locaux



Coût moyen par portion (à vous de compléter)



Carottes et concombres sautés

N°10
Juin 2014

Légumes cuits

Ingédients

Carottes
Concombre
Huile d'olive
Gingembre frais
Citron
Œuf
Sel
Poivre

Nature

Frais
Frais
Épicerie
Frais
Frais
Frais
Épicerie
Épicerie

Unité Commande

g
Unité
Cuiller à soupe
Cuiller à café
Unité
Unité
Cuiller à café

500 g
½ ou 200 g
2 cuillers à soupe
1 cuiller à café
½
1
½ cuiller à café

Grammages nets assiette

Maternelle Élémentaire Ado Adulte

Poids nets assiette

100 g

150 g

Recette pour

6

4

1- Étapes de fabrication

Laver, désinfecter, éplucher, parer les carottes. Laver et désinfecter les concombres. Couper les légumes en petits bâtonnets ou les râper grossièrement.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Y jeter les carottes et laisser cuire en remuant pendant 5 minutes. Ajouter les concombres et le gingembre râpé. Arroser du jus du demi citron.

Remuer et laisser cuire 5 minutes. Saler. Battre l'œuf et l'ajouter aux légumes.

Poivrer et rectifier l'assaisonnement.

2- Astuces anti gaspi

Pour éviter de jeter les légumes, il faut déjà respecter les quantités recommandées: 100 g pour un enfant, 150 g pour un adolescent. Pour éviter d'en mettre trop dans les assiettes des enfants, peser pour « étalonner » la juste quantité à servir.

3- Conseil pratique

Cette garniture a un goût acidulé qui plait en général aux enfants et aux adolescents. Elle est originale car elle met en œuvre des concombres et des carottes râpées habituellement servis en hors d'œuvre. De plus, cette garniture se sert chaude ou froide, avec un poulet froid par exemple quand arrivent les beaux jours.



Critère fréquentiel

Légumes cuits

Fréquence: 10 services sur 20 repas successifs.

- ☐ Présence de légumes/fruits de saison
- ☐ Présence d'ingrédients bio
- ☐ Présence de produits locaux



Coût moyen par portion (à vous de compléter)



Cheese cake De New York

N°10
Juin 2014

Dessert > 15% de MG

Ingédients	Nature	Unité	
Biscuits sablés	Epicerie	G	100 g
Beurre fondu	Frais	G	40 g
Fromage frais	Frais	G	750 g
Sucre	Epicerie	G	150 g
Farine	Epicerie	G	30 g
Vanille	Epicerie	Cuillère à café	1 cuillère à café
Œufs	Frais	Unité	3 entiers et 2 jaunes
Crème fraîche épaisse	Frais	G	125 g

Grammages nets assiette

Maternelle Élémentaire Ado Adulte

Poids net assiette	60 g	60 g	80 g
Recette pour	18	18	15

1- Etapes de fabrication

Garnir le moule à gâteaux de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180° C.

Ecraser les biscuits au cutter ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Ajouter le beurre fondu et répartir la « pâte à biscuits » dans le fond du moule en tassant bien.

Enfourner 10 mn, sortir le moule puis augmenter la température du four à 200°C.

Dans le batteur, lisser le fromage frais puis ajouter le sucre, la farine, la vanille, les œufs, et enfin la crème fraîche. Verser dans le moule et enfourner. Cuire 15 min puis baisser la température du four à 100°C et laisser cuire encore 1 heure.

Ouvrir la porte du four et laisser encore le gâteau 1 heure dans le four éteint, porte ouverte.

Sortir du four, mettre en refroidissement et garder au frais 12 heures avant de servir.

2- Astuces anti gaspi

Idéalement, choisissez pour ce gâteau un moule rectangle et coupez des petits carrés. Vous pourrez ainsi proposer des petites parts pour goûter et une deuxième « bouchée » à ceux qui apprécient.

3- Conseil pratique

A défaut de fromage frais, vous pouvez utiliser un fromage blanc à 40% de MG, que vous prendrez soin de bien égoutter avant utilisation.

Critère fréquentiel

Dessert apportant plus de 15% de MG

Fréquence de service: maximum 3 sur 20 repas

- ☐ Présence de légumes/fruits de saison
- ☐ Présence d'ingrédients bio
- ☐ Présence de produits locaux

Coût moyen par portion (à vous de compléter)



PLAN ALIMENTAIRE

	JOUR 1	JOUR 2	JOUR 3	JOUR 4
Entrée	Fécultés	Crudités & fromage > 150 mg	Légumes cuits	Crudités
Plat	Poisson pané (Plat < 70% de poisson et >15% de MG)	Boeuf non haché	Porc	Préparation à base de viande (Plat <70% de viande)
Garniture	Légumes cuits	Légumes cuits	Fécultés (légume sec)	Fécultés
Produits laitiers	Laitage >100mg de Ca		Fromage >100mg de Ca	Fromage >150mg de Ca
Dessert	Fruit cru de saison	Pâtisserie (Dessert > 15% de MG)	Fruit cru de saison	Dessert sucré
	JOUR 5	JOUR 6	JOUR 7	JOUR 8
Entrée	Entrée > 15% de MG à base de mayonnaise	Légumes cuits	Crudités	Crudités
Plat	Poisson	Agneau non haché	Préparation à base de protéines végétales	Volaille
Garniture	Légumes cuits / Fécultés	Fécultés (légumes secs)	Légumes cuits / Fécultés	Légumes cuits
Produits laitiers	Fromage >150mg de Ca	Fromage >150mg de Ca	Laitage >100mg de Ca	Fromage
Dessert	Fruit cru de saison	Fruit cru de saison		Pâtisserie (Dessert > 15% de MG)
	JOUR 9	JOUR 10	JOUR 11	JOUR 12
Entrée	Crudités	Entrée > 15% de MG entrée chaude	Fécultés	Crudités
Plat	Œuf	Porc	Poisson	Boeuf non haché
Garniture	Fécultés	Légumes cuits	Légumes cuits	Fécultés (frites)
Produits laitiers	Fromage >150mg de Ca	Fromage >100mg de Ca	Fromage >150mg de Ca	Laitage >100mg de Ca
Dessert	Dessert sucré	Fruit cru de saison	Fruit cru de saison	
	JOUR 13	JOUR 14	JOUR 15	JOUR 16
Entrée	Entrée > 15% de MG entrée chaude	Crudités	Crudités	Fécultés (légumes secs)
Plat	Veau non haché	Poisson	Charcuterie (Plat P/L<1)	Volaille panée (Plat préfrit >15% de MG)
Garniture	Légumes cuits	Fécultés	Fécultés (légumes secs)	Légumes cuits
Produits laitiers	Fromage >100mg de Ca	Laitage >100mg de Ca	Fromage >150mg de Ca	Laitage >100mg de Ca
Dessert	Fruit cru de saison		Dessert sucré	
	JOUR 17	JOUR 18	JOUR 19	JOUR 20
Entrée	Légumes cuits	Crudités	Entrée > 15% de MG Charcuterie	Crudités
Plat	Poisson	Volaille	Œuf	Préparation à base de viande (Plat < 70% de viande)
Garniture	Fécultés	Légumes cuits	Légumes cuits	Fécultés
Produits laitiers	Laitage >100mg de Ca	Fromage au choix	Fromage >150mg de Ca	Fromage >100mg de Ca
Dessert		Pâtisserie (Dessert > 15% de MG)	Fruit cru de saison	Dessert sucré



GRILLE DES CRITERES NUTRITIONNELS DE FREQUENCE

Objectif nutritionnel	Période de 20 repas successifs										Préparations comptabilisées
fibres et vitamines	Crudité de légumes ou fruits frais, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits frais	10		0				10/20 mini	10		Salade de tomate, melon, pastèque, salade de concombre, melon, salade de tomates, salade de melons, salade verte, soupe froide de tomates, batonnets de concombre.
	Desserts de fruits crus							8/20 mini	8		Abricot, nectarine, fraises, pêches, cerises, abricot, nectarine, fraises.
	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes					10		10 sur 20	10		Ratatouille, haricots beurre, (riz aux) poivrons, petits pois, gratin de courgettes, épinards, tian aubergine courgette, carottes et concombres sautés, fenouil, épinards.
	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales					10		10 sur 20	10		Pommes de terre, lasagnes, flageolets, nouilles (aux petits légumes), pommes de terre, frites, risotto, macaroni, frites, ravioli.
calcium	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	1					7	8/20 mini	8		Copeaux de parmesan, mimolette, gouda, cantal, comté, emmental, tome, reblochon.
	Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 et 150 mg par portion	0					4	4/20 mini	4		Tome blanche, brie, munster, canembert.
	Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion						1	6/20 mini	6		Yaourt à boire, fromage blanc au miel, entremet à la vanille, entremet au caramel, petit suisse aromatisé, yaourt nature.
fer et oligoéléments	Viandes non hachées de bœuf, de veau, agneau, ou abats de boucherie		4					4/20 mini	4		Bœuf à la hongroise, navarin d'agneau, sauté de veau, rôti de bœuf.
	Poisson ou préparation à base de poisson contenant au moins 70% d'une portion usuelle de poisson et ayant un P/L ≥ 2		4					4/20 mini	4		Pavé de lieu, filet de colin, crevettes, brochette de poisson.
	Préparation à base de viande, poisson, œuf, contenant moins de 70% d'une portion usuelle pour la denrée protidique des plats composés		3					3/20 maxi	3		Poisson pané, lasagnes, ravioli.
	Entrées contenant plus de 15% de matières grasses	4						4/20 maxi	4		Printanière mayonnaise, pissaladière, financier aux carottes, pâté de foie de volaille.
matières grasses	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses							3 /20 maxi	3		Gâteau au chocolat, bavares au cassis, cheesecake.
	Produits contenant plus de 15% de matières grasses à frire ou pré-frits		2	2				4/20 maxi	4		Poisson pané, escalope de poulet panée, frites, frites.
	Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1		1					2/20 maxi	1		Saucisses de francfort.
sucres	Desserts contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses						0	4/20 maxi	4		Salade de fruits, liégeois chocolat, sorbet, petit pot de glace.

Arrêté du 30 septembre 2011 - annexe I

MAÎTRISER SON BUDGET



Maîtriser son budget, de quoi parle t-on ?

La restauration scolaire joue plusieurs rôles :

- un rôle nourricier car on vient à la cantine pour manger ;
- un rôle de santé publique car on connaît désormais les liens "alimentation et santé" ;
- un rôle éducatif car le temps du repas est idéal pour apprendre à connaître de nouveaux aliments et de nouvelles saveurs et bien se tenir à table ;
- un rôle fédérateur car c'est l'occasion d'échanger avec ses camarades, de découvrir d'autres repères culturels, de s'ouvrir à d'autres patrimoines culinaires ;
- un rôle social, car dans la plupart des collectivités, le déjeuner servi à l'école doit être accessible à tous.

Ce service a bien évidemment un coût important. Il est donc primordial d'en assurer une gestion rigoureuse afin de maîtriser le budget prévu à cet effet.

Le prix du repas d'un élève se compose de plusieurs charges :

- le coût des produits alimentaires qui entrent dans le menu, on appelle cette charge, le coût denrées, ou encore le coût "matières premières" (MP)
- la masse salariale, nommée aussi MO (pour main d'œuvre),

Ces deux postes de charges constituent ce qui est communément appelé le prime cost.

À cela s'ajoutent :

- l'entretien des locaux et du matériel (produits d'entretien, matériel d'hygiène)
- du prix des fluides (eau, gaz, électricité)
- de l'investissement et de la maintenance (bâtiment, gros matériel)
- les charges administratives (facturation, comptabilité)

Chaque poste de dépense doit être suivi pour garantir un coût de revient juste et ainsi maintenir un service accessible à tous.

Les points de contrôle pour la maîtrise du coût denrées

Le coût des produits alimentaires est le poste sur lequel on se focalise le plus pour la maîtrise des coûts. Il est la plupart du temps calculé quotidiennement et au couvert. Un écart étant vite arrivé, il est préférable d'anticiper le coût du repas plutôt que d'avoir à rétablir un budget.

Pour le maîtriser, il faut y penser à chaque étape de la production : du menu aux achats, de la production au service. Voici une liste des points de contrôle incontournables pour maîtriser son « coût denrées » :

Au moment de la réalisation des menus

- Faire valider par le gestionnaire ou son équivalent les aspects budgétaires des menus pour éviter les mauvaises surprises (dépassement de budget).



- Optimiser le nombre de plats proposés. En effet la diminution des choix est un bon moyen pour diminuer le prix du repas (moins de denrées mise en œuvre). Le restaurant scolaire offre alors un repas proche de celui de la maison, le choix d'entrées, de desserts, de plats n'est pas toujours justifié, surtout si le coût des denrées de la prestation est un peu juste. Il ne faut donc pas hésiter à proposer des menus plus simples pour équilibrer un budget serré.
- Veiller au respect de la réglementation¹ de septembre 2011, relative à la qualité nutritionnelle des repas, tout en maintenant son budget. Pour ce faire, il est possible d'alterner des plats avec des composantes dont le prix peut être élevé (viande, poissons, etc), avec d'autres moins onéreux (pommes de terre, saucisses, raviolis, les lentilles, les oeufs, les yaourts, etc. qui, ont leur place dans les menus des enfants et des adolescents). Il est possible aussi, avec l'aide du personnel d'encadrement du temps du repas, de proposer des repas "sans ou avec peu de protéines animales". Ces plats permettent de dégager un peu de budget pour servir régulièrement les poissons et autres préparations plus chères.

Au moment des achats :

- Les achats doivent être précis en quantité mais aussi en qualité. La rédaction de cahiers des charges précis est utile pour négocier en privilégiant le « mieux disant plutôt que le moins disant ». Mais ces notions ne sont pas innées, elles s'apprennent ou se délèguent !
- Acheter les produits de saison, bruts et de proximité peut faire baisser les prix des matières premières. Néanmoins, il faut rester attentif : acheter des terreux quand le local de production n'a pas été conçu pour cela, ne s'improvise pas. Tout est possible à condition d'anticiper, de prévoir dans son plan de maîtrise sanitaire (PMS) une procédure adéquate.
- Effectuer rigoureusement les contrôles à livraison :
 - des quantités, y compris des produits bruts (ce qui nécessite une balance),
 - de la qualité qui doit correspondre au produit acheté,
 - des DLC (date limite de consommation) et/ou DLUO (date limite d'utilisation optimale).
- Maîtriser les effectifs à table pour éviter le gâchis et la surproduction. Établir une gestion prévisionnelle avec une identification des taux de prises (à l'aide de l'historique) et affiner l'effectif en fonction des informations (sorties, professeurs absents...). La gestion au forfait ne doit pas être une non gestion des effectifs.

Au moment de la gestion des stocks

- En fonction des possibilités d'approvisionnement, on gère des flux tendus, ou du franco de port : c'est une étude au cas par cas qu'il faut réaliser.
- En revanche la méthode FIFO (First In, First Out ou premier rentré, premier sorti) pour respecter les DLC et les DLUO est obligatoire !
- On peut aussi, quand un outil informatique est en soutien, mettre en place une gestion des stocks avec un Coût Unitaire Moyen Pondéré (qui calcule le prix du stock en fonction des prix d'achats).

Au moment de la production

- Les quantités commandées et mises en œuvre doivent correspondre aux objectifs réglementaires. À défaut de prescriptions réglementaires, vous pouvez vous appuyer sur les quantités recommandées par le GEMRCN. Si vous prévoyez systématiquement 10% de plus que la quantité préconisée comme le permet la réglementation, cela représente un coût important et potentiellement gâché. Par exemple, 10 grammes de denrées en plus sur un service de 500 convives c'est (500 x 10 = 5 000 g) 5 kg de denrées achetées en trop, et parfois jetées.
- La mise en place de fiches techniques aide à maîtriser une recette. C'est un gage de résultat : qualité, quantités, coût.
- La mesure systématique de tous les ingrédients d'une fiche technique.
- La maîtrise des cuissons et des justes points de températures pour éviter les pertes...
- Le recours aux « aides culinaires » (fonds déshydratés, arômes, matières grasses aromatisées...) ne doit pas être systématique : ils coûtent souvent cher et peuvent être avantageusement remplacés par des fonds simples préparés sur place, des épices, ou des matières premières de bonne qualité gustative.

¹ Cette réglementation vise à garantir la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire. Elle a mis en place des fréquences d'apparition pour des typologies de plats (sur 20 repas consécutifs : 4 services de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats, 4 services de poisson, 10 services de crudités et 10 services de légumes, 8 services de fromages riches en calcium, 8 services de fruits)

Au moment du service

- Les volumes des quantités servies pourront être identifiées dans une assiette témoin pour les agents au service. Cet « étalon » présenté aux élèves, peut aussi leur être utile pour préciser s'ils en veulent « plus » ou « moins ».
- S'intéresser à la satisfaction des convives apporte de nombreuses informations. Par exemple, l'observation des retours plateaux permet de constater les quantités réellement consommées. Cette analyse est alors consignée sur la fiche technique pour le service suivant.

Et encore...

- La mise en place d'indicateurs de performance en restauration collective.
- La formation et la sensibilisation du personnel.

Comment calculer un coût denrées ?

Méthodes de calcul	Avantages & inconvénients
Inventaire initial chiffré en € + achats en € - inventaire final chiffré en € = coût denrées global Coût denrées global / effectif sur la même période = Coût denrées au couvert	👉 Le résultat obtenu n'est juste que si les inventaires sont rigoureux => possible quand les stocks ne sont pas importants ou quand les références en stock ne sont pas nombreuses. 👉 Les chiffres utilisés pour les calculs sont des volumes chiffrés en € qui peuvent être comparés d'une période à une autre et être analysés. 👉 Cette méthode est très largement répandue car fiable. 👉 ATTENTION, cette formule nécessite des inventaires RÉGULIERS et RIGOUREUX (fréquence mensuelle ou bi mensuelle par exemple). 👉 Cette formule nécessite des inventaires journaliers pour être applicable au quotidien.
Bons de sortie quotidiens des denrées chiffrés en € / effectif du jour = Coût denrées au couvert	👉 Cette méthode peut être appliquée au quotidien. 👉 Cette méthode ne tient compte que des denrées notées sur les bons de sortie, pas des denrées conservées en cuisine (huile, beurre...) ni des denrées qui sortent sans être notées sur le bon de sortie, ni des denrées sorties qui ne rentrent pas dans la production du jour... => le résultat est donc approximatif. 👉 Cette méthode nécessite aussi de tenir à jour les mercuriales tarifaires des denrées (indice qui a pour objectif de mesurer les variations tarifaires des denrées alimentaires), y compris viande, fruits....

Les autres charges

Le coût denrées ou « matières premières » ne représente finalement qu'une part mineure du coût global d'un repas. Les autres postes doivent également pouvoir être optimisés via des mesures adaptées.

Nous vous proposons ci-dessous une liste des actions qui peuvent être envisagées afin d'optimiser les charges liées à la production et au service des repas en collectivité :

LES CHARGES	LA MAÎTRISE DE LEUR COÛT AU QUOTIDIEN
Les investissements immobiliers	→ Entretenir régulièrement et rigoureusement les locaux, utiliser les bons produits lessiviels et selon les bons dosages, sensibiliser les différents acteurs à l'utilisation des produits lessiviels.
Les investissements mobiliers (amortissements)	→ Maintenir en bon état l'outil de travail en respectant les modes d'emploi, le nettoyage, le rangement.
Charges de fonctionnement : les fluides (énergie, eau)	→ Allumer les appareils juste au moment de les utiliser, privilégier l'ébullition à couvert, réduire les temps d'éclairage en salle de restauration, viser la diminution de la consommation de fluides par décomptages divisionnaires (sortes de graduations), mettre en place une organisation du travail favorisant la réduction énergétique (ex : limiter les ouvertures intempestives des chambres froides, ouvrir le rideau des vitrines au plus près du service,...). → Recourir à des matériels et des nouvelles technologies économes en énergies.mécanique
Charges de personnel de production (salaires, tenues, formation, encadrement...)	→ Optimiser les tâches et réaliser un travail à forte valeur ajoutée. → Optimiser les temps de réunion. → Planifier et anticiper les formations pour gérer les absences, définir un plan de formation pluriannuel.
La maintenance	→ Obtenir des devis pour la maintenance préventive et corrective. → Établir un calendrier de maintenance préventive du matériel et le suivre. → Former le personnel aux matériels utilisés.
L'entretien des locaux (produits lessiviels, matériel d'hygiène, consommables)	→ former le personnel aux techniques de nettoyage et de désinfection → Utiliser les produits correctement dilués...
Charges administratives (gestion des dossiers "familles", facturation, tenue de la comptabilité fournisseurs....)	→ Avoir une gestion rigoureuse, exiger les avoirs...

En conclusion

Les charges liées à la production des repas en restauration collective sont multiples et variées. Le coût denrées est souvent le poste sur lequel se focalisent toutes les attentions. Il ne représente toutefois pas la dépense la plus importante. Quand le budget devient très juste, il est souvent efficace de revoir certains postes (la consommation des fluides par exemple) sans toucher à la denrée, pour garantir des menus à la fois de bonne qualité nutritionnelle et accessibles à tous, permettant ainsi de préserver la fréquentation du restaurant scolaire.

↓ L'interview

Monsieur Grégory PLASSERAUD, Responsable de la restauration

La commune

Nombre d'habitants : 7 800

Le Maire :

Département de la Charente

La cuisine

430 écoliers – 320 élèves d'élémentaires
et 110 élèves de maternelles

Le service

Service à table - 53 tables de 6 enfants

Durée de la pause méridienne : 11 H45 à 13H30

Organisée en 2 services

La composition du menu

Menus majoritairement à 5 composantes

Les menus sont validés par une commission.

**Les achats de denrées - Coût matière moyen :
2013 2,10 €**

1,85€ / repas

Les légumes et les fruits frais, le pain, les produits
laitiers sont bio et produits localement.

La viande de bœuf, d'agneau, les volailles bio sont
produits régionalement

34% de denrées AB

Quelles sont les principales charges que vous avez identifiées pour le service de restauration ?

- Une analyse de nos coûts nous permet de les répartir en 3 catégories :
 - Les charges du personnel : 40 %
 - Les denrées alimentaires 40 %
 - Les charges de fonctionnement : 20 %
- Pour la collectivité de La Couronne nous estimons sur l'ensemble des charges
 - 50 % charges variables
 - 50 % charges fixes

Quels sont les postes que vous contrôlez ? et à quelles fréquences ?

- **Tous les mois** je contrôle les dépenses de la cuisine centrale. Les principales charges contrôlées sont les **denrées alimentaires** bien sûr mais également **notre consommation énergétique** (eau, gaz et électricité), par le relevé des compteurs de manière périodique. Ce contrôle est important car nous pouvons être réactif lors de fuites d'eau ou lorsque nous détectons toute autre consommation anormale. **La consommation des barquettes** nécessaire au conditionnement est également suivie.

Quels sont les outils que vous avez mis en place pour contrôler ces charges ?

- Le service restauration dispose de son propre budget ce qui permet de suivre les dépenses à tout moment. De plus, la cuisine centrale utilise un logiciel de gestion pour les stocks, les commandes, la traçabilité et les fiches techniques. Suite à diverses formations dispensées par le CNFPT, j'ai créé mon propre tableau de bord sous Excel qui me permet de calculer, de manière analytique mes coûts de revient par convive.

Quel est le conseil que vous auriez envie de donner à vos collègues qui ont des difficultés à équilibrer leur budget ?

- Construire **avec les personnes concernées** un **budget réaliste**. Le budget est un outil comptable qui doit être connu de tous (les comptes sont publics).
- **Suivre les dépenses** via des **outils de contrôles** (tableau de bord). Cette étape peut parfois être difficile dans certaines collectivités de petite taille.
- **Rédiger les fiches techniques chiffrées** qui permettent d'élaborer des menus équilibrés sur le plan financier.
- **Anticiper ces achats** sur l'année permet de traiter au meilleur prix par rapport à des achats ponctuels (attention aux fausses promo sur des produits qui ne sont pas toujours de très bonne qualité nutritionnelle).

Pour aller plus loin :

→ Consulter les textes réglementaires

<http://agriculture.gouv.fr/Restauration-scolaire>

→ Consulter les questions/réponses sur la mise en œuvre pratique des obligations réglementaires relatives à l'équilibre des repas en restauration scolaire

<http://agriculture.gouv.fr/Restauration-scolaire>

→ En savoir plus sur le programme « Bien manger dans ma petite cantine »

<http://agriculture.gouv.fr/Programme-bien-manger-dans-ma>

→ En savoir plus sur la charte « Plaisir à la cantine »

<http://alimentation.gouv.fr/charte-cantine>

→ Pour plus d'informations, vous pouvez également contacter votre DRAAF

<http://agriculture.gouv.fr/services-deconcentres>

Télécharger :

<http://alimentation.gouv.fr/outils-almanach-cantines>

Le plan alimentaire (format excel)

La grille de fréquences (format excel)