



**Loire
Atlantique**

**Engagement départemental pour la promotion
des circuits courts et une alimentation locale et de qualité**

Référentiel économique sur la restauration collective

Éléments de réflexion pour intégrer ce marché

SOMMAIRE

Introduction	3
1. La restauration collective en Loire Atlantique	4
1.1 Définitions	4
1.2 Les structures	5
2. Les politiques d'achat par type de structures et par nombre de repas	6
2.1 Les marchés publics	6
2.2 La Loi EGALIM.....	7
2.3 Les autres démarches	8
3/ Les quantités consommées par type de structures et nombre de repas jour	9
4/ Les prix moyens rencontrés sur des produits frais et bruts	12
4.2 Les produits fermiers	13
4.1 Les SIQO	14
ANNEXES	15

Introduction

Fin 2017, le Département a adopté son engagement départemental pour la promotion des circuits courts et d'une alimentation locale et de qualité. Inscrit au projet stratégique de la collectivité, ce plan d'actions vise principalement le secteur de la restauration collective. La loi du 30 octobre 2018, dite loi « Egalim », est venue confirmer les objectifs du Département : dès 2022, la restauration collective devra justifier d'un approvisionnement à 50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

Pour atteindre ces objectifs ambitieux, une mobilisation forte des producteurs est indispensable. Le Département souhaite donc les sensibiliser, les informer et les accompagner dans la conquête de ce marché prometteur et vertueux. Les 63 millions de repas servis chaque année par la restauration collective de Loire-Atlantique représentent en effet un marché de produits alimentaires estimé à 100 millions d'euros.

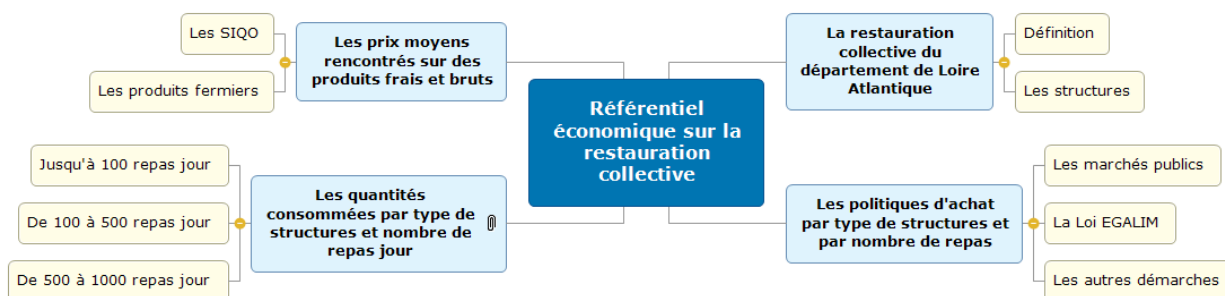
Ce référentiel économique se veut un outil d'aide à la décision, en donnant aux producteurs les clés du marché de la restauration collective : fonctionnement, chiffres d'affaires, types de produits, prix pratiqués...

Associé à l'atlas de la restauration collective, outil en ligne sur le site du Département, il donnera une vision précise et localisée du marché. Les producteurs intéressés pourront se faire connaître en figurant dans un annuaire de producteurs également en ligne sur le site du Département. Vous y trouverez enfin un guide sur les marchés publics à l'attention des producteurs, ainsi qu'un guide relatif aux exigences sanitaires pour l'approvisionnement de la restauration collective.

J'espère que ces outils vous aideront à prendre part à ce marché en pleine évolution.

Bernard Lebeau,
Vice-président économie de proximité et économie sociale et solidaire.

Référentiel économique sur la restauration collective



1. La restauration collective en Loire Atlantique

1.1 Définitions

La **restauration collective** est un secteur qui a pour activité de servir des repas en collectivité hors du domicile privé.

Dans ce domaine, contrairement à ce qui se passe avec la restauration commerciale, le client — la personne qui consomme le repas — ne paie pas le prix réel, puisqu'une grande partie du coût global est assuré par un employeur, une institution, ou toute forme d'organisation collective ayant prévu dans ses statuts un espace de restauration dédié.

Les acteurs de la chaîne constituant les fournisseurs de restauration sont soumis à des lois et règlements liés aux risques sanitaires (voir guide exigences sanitaires).

Sur un territoire, plusieurs structures accueillent des personnes et proposent donc un déjeuner sur place le midi et le soir pour certains.

La gestion des restaurants collectifs de ces structures peut être :

- Soit publique, si les structures dépendent de l'Etat ou d'une collectivité,
- Soit privée.
- Une gestion publique peut se voir imposée la mise en place de procédures de mise en concurrence si les montants des achats dépassent un certain seuil, lui-même lié au nombre de repas servis par jour. (voir guide marché public)

Il s'avère que beaucoup de structures ayant un nombre de convives faible (inférieur à 100) choisissent de se regrouper ou de se rattacher à une autre structure pour des économies d'échelle ou de gestion du personnel. Ce qui explique pourquoi, toutes les structures n'ont pas un restaurant collectif sur place.

Nous trouvons alors 3 types de restauration :

- La restauration **préparée sur place** : un (e) cuisinier (ère) est présent pour préparer les repas consommés par les convives dans le restaurant collectif. La préparation est en gestion directe ou concédée à un prestataire. Certains de ces restaurants livrent également des repas à d'autres sites satellite.
- La restauration **livrée** : les plats sont livrés chauds ou froids. La cuisine qui prépare les repas est alors appelée cuisine centrale et le restaurant qui reçoit est appelé satellite. La gestion des repas est **directe ou concédée**.
- La restauration **délocalisée** : les convives se déplacent pour déjeuner dans un restaurant collectif extérieur.



A partir du moment où la cuisine est faite sur place, un cuisinier et une équipe travaillent dans le restaurant. Cette équipe peut être :

- soit salariée du restaurant, nous sommes alors sur une gestion directe,
- soit le cuisinier et/ou l'équipe sont mis à disposition par une société de restauration, c'est alors une gestion concédée du restaurant.

Crédit photo : Département de Loire-Atlantique

ATTENTION : lorsqu'une cuisine prépare des repas qui ne sont pas consommés sur place, elle est alors soumise à un agrément sanitaire européen. En conséquence, tous les produits carnés qu'elle utilise doivent être également en agrément sanitaire européen.

1.2 Les structures

D'après l'atlas de la restauration collective(1) du Département de Loire-Atlantique, le département concentre plus de 1 600 structures d'accueil, crèches, écoles, collèges, lycées, EHPAD, cliniques... Ces établissements doivent fournir environ 63 millions de repas an.

Ce sont alors environ 700 restaurants collectifs qui interviennent sur le territoire, pour confectionner entre 3 pour le plus petit et 15 000 pour le plus grand, repas par jour.

Nombre de repas par jour	% de structures d'accueil	% de cuisines
< à 100	41%	21%
Entre 100 et 500	50%	56%
Entre 500 et 1000	6%	14%
> à 1 000	3%	9%

Nous constatons dans ce tableau le regroupement du nombre de repas confectionnés

Le tableau ci-dessous indique le mode de gestion des cuisines, qui confectionnent des repas sur place :

Nombre de repas par jour	Gestion concédée (cuisinier mis à disposition par une société de restauration)	Gestion directe ou associative	Gestion directe municipale
< à 100	1,3%	18,5%	0,7%
Entre 100 et 500	19,8%	31,6%	5,1%
Entre 500 et 1000	4,3%	8,3%	0,9%
> à 1 000	4,5%	3,6%	1,3%
	30,0%	62,0%	8,0%

2. Les politiques d'achat par type de structures et par nombre de repas

Plusieurs politiques s'imposent aux établissements publics de restauration collective. De l'Europe à la commune en passant par l'Etat, la Région, le Département et les intercommunalité, des contraintes et obligations peuvent obliger les restaurants collectifs à s'adapter, notamment dans leur politique d'achats de matière première.

Certaines sont des contraintes règlementaires imposées par des lois que viennent compléter des politiques volontaristes locales.

Ainsi, la règle de mise en concurrence imposée par l'Europe, explique l'obligation des marchés publics. A ceci s'ajoute la loi Egalim, issue des états généraux sur l'alimentation de 2017, qui énonce des objectifs précis en matière d'approvisionnement.

La Région des Pays de la Loire, impose aux lycées qu'elle gère une politique d'approvisionnement. Nous trouvons aussi quelques volontés plus locales, comme celles déclinées dans des projets alimentaires territoriaux.

L'ensemble de ces directives en matière d'achats de denrées alimentaires, qui tendent vers une augmentation de la part de produits plus locaux et de qualité, sont normalement des leviers complémentaires pour travailler avec les fournisseurs de produits locaux et ceci avec la sécurité des contrats.

2.1 Les marchés publics

Toutes les structures de restauration publiques sont soumises aux marchés publics mais selon les montants des achats la formalisation du marché est plus ou moins importante et encadrée. Pour tous ceux achetant moins de 25 000 € de denrées une simple mise en concurrence de fournisseurs est suffisante. Pour les établissements achetant plus de 25 000 € HT par an de denrées alimentaires est soumise aux marchés publics.

Avec un achat moyen de denrée de 1.60€ par repas et 141 jours de restauration par an pour des scolaires primaire, on peut supposer que toute structure confectionnant plus de 100 repas par jour pourrait être soumise à une procédure plus formalisée (MAPA ou procédure formalisée) de marché public pour l'achat de l'ensemble de ses denrées alimentaires.

Pour les établissements de santé, Pour réaliser des économies par le volume commandé, et pour les établissements de santé par obligation du décret du 27 avril 2016 relatif à la loi Santé, des structures se sont organisées en groupement d'achat et passent un marché unique pour ce groupement. Il en est ainsi du

groupement d'achat de viande fraîche de Nicolas Appert qui concerne 90 établissements scolaires collèges et lycées, et des pôles santé qui sont par obligation liés au marché du CHU de Nantes.

2.2 La Loi EGALIM

Du 20 juillet au 21 décembre 2017 ont eu lieu les États généraux de l'alimentation (EGA) au cours desquels se sont déroulés des ateliers nationaux, régionaux et locaux. Une consultation publique a permis de conduire une réflexion et de construire collectivement une nouvelle politique liée à l'alimentation.

Des États généraux de l'alimentation est issue la loi 2018-938 dite EGAlim. Elle poursuit 3 objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Cette loi a été votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale et promulguée le 1er novembre 2018.

Pour aller plus loin : <http://agriculture.gouv.fr/egalim-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation>

L'article 24 concerne plus particulièrement la restauration collective. Il devrait inciter les chefs et gestionnaires à apporter une attention particulière sur la qualité et les origines de leurs approvisionnements en denrées alimentaires.

Dans cet article, il est précisé :

Dans la restauration collective publique (en gestion directe ou concédée à une société de restauration), à partir du 1er janvier 2022, 50% des produits en valeur (en €) devront répondre à l'un des critères suivants :

1. Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
2. issus de l'agriculture biologique. Ces produits devront atteindre 20% en valeur.
3. bénéficiant d'autres signes de qualité européens ou nationaux (**AOC / AOP / IGP / STG ..**) ou mentions valorisantes (produits de montagne, produits fermiers...)



4. bénéficiant d'un écolabel, comme pêche durable par exemple
Ou bénéficiant du symbole graphique portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union (produits issus de **la Guadeloupe, la Guyane française, la Martinique, la Réunion, Saint-Barthélemy et Saint-Martin**, au Portugal **les Açores et Madère**, à l'Espagne **les îles Canaries**.)
5. , jusqu'au 31 décembre 2029, issus d'une exploitation en cours de certification (au moins au niveau 2) et à compter du 1er janvier 2030, issus des exploitations certifiées Haute valeur environnementale



6. Ou satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/ UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/ CE, de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.

En complément, les restaurants publics devront s'approvisionner en produits issus du commerce équitable et en produits issus de territoire ayant développé des projets alimentaires territoriaux (PAT). Dans cet alinéa aucun pourcentage ne semble exigé.

Au 1^{er} décembre 2018, les modalités d'application du présent article ne sont pas connues précisément. Un décret en Conseil d'Etat, à paraître, devrait permettre de mieux définir le cadre et préciser les produits entrant dans les 50% attendus.

Cette loi impose également de nouvelles dispositions aux restaurants :

- Au 1^{er}/01/2020, **les restaurants collectifs** publics devront informer, une fois par an, par affichage et communication électronique leurs convives de la part des produits précédemment cités dans la composition des repas servis et des démarches qu'elles ont entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.
- Les gestionnaires des restaurants collectifs publics servant plus de 200 couverts/jour en moyenne sur l'année devront présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.
- A titre expérimental, au 1^{er}/11/2019 et pour 2 ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. Une évaluation de cette expérimentation sera réalisée à terme en regardant notamment son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme.

Cette loi a également d'autres impacts sur la restauration collective qui sont moins en lien avec l'approvisionnement.

Depuis plusieurs années déjà, des démarches favorisant les approvisionnements locaux et de qualité ont été engagées sur le territoire.

2.3 Les autres démarches

Un ensemble de démarches convergentes :

- Région

Depuis 2015, la Région accompagne les Lycées afin que ceux-ci puissent atteindre les objectifs que les élus ont fixés, à savoir : un approvisionnement en produits 100% français, 50% local et 20 % de qualité. Cet accompagnement se veut collectif avec l'organisation de rencontre et forum, et individuel où 15 lycées par an bénéficient de l'appui de conseillers pour atteindre ces objectifs.

- Département

Afin de soutenir l'économie de proximité, le Département entend favoriser le développement des circuits courts de production et consolider une filière d'approvisionnement de proximité, notamment en produits locaux et bio pour la restauration locale et la vente directe. Ainsi, depuis 2012, Le Département de Loire-Atlantique accompagne les collèges dans cette démarche.

https://www.loire-atlantique.fr/upload/docs/application/pdf/2018-09/plan_dactions_circuits_courts_global.pdf



Le département a également recensé de façon quasi exhaustive, les établissements accueillants du public sur le département. Pour chacun d'eux, les informations sur les lieux et mode de gestion des restaurations collectives est renseignés. Tout ceci figure sur une carte

Crédit photo : Département de Loire-Atlantique

- Projet Alimentaire Territoriaux et assimilé :

Plusieurs intercommunalité de Loire-Atlantique ont aujourd'hui initié un PAT afin de favoriser une alimentation locale sur leur territoire. Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire. Ainsi Nantes Métropole, le Pays de Retz et la communauté de communes d'Erdre et Gesvres ont élaboré de manière concertée et à l'initiative des acteurs du territoire, des PAT visant à donner un cadre à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

Toutes ces initiatives locales favorisent donc l'utilisation de produits locaux par les cuisiniers. Des appuis sont alors proposés pour développer des outils et des moyens pour y parvenir.

3/ Les quantités consommées par type de structures et nombre de repas jour

La restauration collective répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les convives, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire.

Pour l'établissement des menus, deux outils sont à disposition des responsables de restauration : le PNNS (plan national nutrition santé) et le GEMRCN (préconisation en terme de grammage).

Les menus sont établis à partir d'une grille de fréquence en terme d'apports en protéine, lipides et glucides ; ceci sur 20 repas.

Au niveau sanitaire, toute cuisine doit être aux normes en terme d'hygiène. Les cuisines centrales ont obligatoirement obtenu un agrément sanitaire européen de la part de la DDPP.

Les produits les plus consommés en brut (local et bio) : recensement auprès de 7 établissements scolaires et EHPAD.

Etablissements interrogés par nombre de repas jour :

Nombre de repas par jour	% de structures d'accueil	% de cuisines	Nombre de structures interrogées
< à 100	41%	21%	1
Entre 100 et 500	50%	56%	4
Entre 500 et 1000	6%	14%	1
> à 1 000	3%	9%	1



Crédit photo : Département de Loire-Atlantique

SYNTHESE du volume annuel consommé pour 100 repas par jour.

Produits Frais et bruts	Unité	Quantité annuelle pour 100 repas jour
LES FRUITS		
Pommes	Kg	380
Poires	Kg	380
Fraises	Kg	20
Melon	pièces	60
Pêche	pièces	230
Abricot	Kg	10
Raisins	Kg	40
Kiwi	pièces	200
LES LEGUMES		
Pommes de terre	Kg	760
Poireaux	Kg	40
Carottes	Kg	230
Oignons	Kg	40
Navet	Kg	20
Choux	pièces	10
Champignons	Kg	20
Salades	pièces	190
Tomates	Kg	10
Concombre	pièces	10
Courgette	Kg	7
Aubergine	Kg	3
Betteraves	Kg sous vide	90
Radis	Bottes	50

Produits Frais et bruts	Types – précisez si c'est :		Quantité annuel pour 100 repas jour
	Détail	Unité	
LES LAITAGES			
Lait		Litres	340
Fromages		Kg	10
Yaourts		kg	60
Fromage Blanc		kg	300
Crème		kg	20
Flan Caramel		Kg	60
LES VIANDES/POISSONS			
Viande Bovine	steak haché / bœuf bourguignon	kg	380
Poulet	filet / cuisse	Pièces	2400
Canard	aiguillette	kg	380
Porc	palette / escalope / côte	kg	380
Lapin	cuisse / sauté	kg	280
Cordon bleu		kg	480
Dinde	escalope / rôti / chipolatas	kg	1 000
Jambon		kg	190
Saucisse	saucisse chipolatas	Pièces	5 760 11 530
Autres charcuterie	saucisson / rilette / pâté de lapin	kg	140
Poissons		kg	280
> L'ÉPICERIE			
Pâtes		kg	480
Huiles		litres	280
Lentilles		kg	480

4/ Les prix moyens rencontrés sur des produits frais et bruts

Les prix figurant sur le détail ci-dessous ont été recensés en 2018 dans les établissements de restauration collective. Ils sont exprimés en TTC.

4.2 Les produits fermiers

Catégorie	Produits	Prix	Unité	Catégorie	Produits	Prix	Unité
Fruits	Compote	9,38 €	Kg	Viande	Canard Aiguillette	16,46 €	Kg
	Kiwi	3,33 €	Kg		Dinde Chipolatas	10,28 €	Kg
	Melon	1,62 €	pièce		Dinde Escalope	10,05 €	Kg
Légumes	Aubergine	2,74 €	Kg	Dinde Rôti	9,73 €	Kg	
	Carottes	1,06 €	Kg	Jambon	20,04 €	Kg	
	Choux	1,58 €	Kg	Lapin Cuisse	13,82 €	Kg	
	Concombre	0,95 €	pièce	Lapin Pâté	15,30 €	Kg	
	Courgette	2,32 €	Kg	Lapin Sauté	13,93 €	Kg	
	Navet	1,62 €	Kg	Porc Côte	8,44 €	Kg	
	Oignons	1,58 €	Kg	Porc Escalope	8,65 €	Kg	
	Poireaux	1,48 €	Kg	Porc Palette	7,91 €	Kg	
	Pomme de terre	0,90 €	Kg	Rillettes	11,60 €	Kg	
	Radis	1,04 €	botte	Saucisses	11,78 €	Kg	
	Salade	0,63 €	pièce	VB Bourguignon	8,35 €	Kg	
Tomate	2,32 €	Kg	VB Steak Hâchés frais	9,05 €	Kg		
			Produits laitiers	Fromage blanc	2,64 €	Kg	
				Yaourts	0,26 €	pièce	

4.1 Les SIQO

Catégorie	Produits	Prix	Unité	Catégorie	Produits	Prix	Unité	
Fruits Bio	Champignons	7,40 €	Kg	Viande	Poulet entier Bio	9,81 €	Kg	
	Kiwi	3,33 €	Kg		Poulet entier Label Rouge	5,48 €	Kg	
	Pommes	3,60 €	Kg		Saucisses	11,76 €	Kg	
Légumes Bio	Carottes	1,90 €	Kg		VB Steak Hâchés frais	11,60 €	Kg	
	Choux	2,00 €	Kg		Produits laitiers	Fromage chèvre AOP	3,95 €	110g
	Concombre	1,60 €	pièce	Fromage de vache Bio		13,71	kg	
	Courgette	3,37 €	Kg	Fromage vache AOP		10,85 €	500g	
	Navet	2,21 €	Kg	Lait pasteurisé Bio		1,27	litres	
	Oignons	2,40 €	Kg	Yaourts Bio		0,31 €	pièce	
	Pomme de terre	1,35 €	Kg	Epicerie Bio		Lentille	4,22 €	Kg
	Radis	1,60 €	botte			œufs Bio	0,34 €	pièce
	Salade	1,07 €	pièce			Pâtes	2,64 €	Kg

ANNEXES

Ci-dessous le détail de produits frais consommés dans un établissement préparant 30 repas par jour pour des maternelles et primaires.

Produits Frais et bruts	Volumes à chaque commande	Fréquence de commande	Fournisseurs	Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- <i>HT</i> ou TTC)
□ LES FRUITS				
Pommes	15 à 20 kg	Entre deux vacances scolaires	Producteur local	1.45 € TTC le kg
Poires	15 à 20 kg		Producteur local	1.75 € TTC le kg
Fraises	3 kg/service	6 kg/période	Producteur local	7.49 € TTC le kg
Melon	8 pièces/service	16 pièces/période	Producteur local	1.62 € TTC la pièce
Prunes				3.25 € TTC le kg
Pêche	30 pièces	2 fois/période	Grossiste	3.75 € TTC le kg
Abricot	5 kg/service		Grossiste	4.20 € TTC le kg
Raisins	3 kg/service	2 fois/période	Grossiste	noirs 4.20 € TTC le kg et blancs 2.80 € TTC le kg
Kiwi	30 pièces/service	2 fois/période	Producteur local	3.33 € TTC le kg

Produits Frais et bruts	Volumes à chaque commande	Fréquence de commande	Fournisseurs	Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- <i>HT</i> ou TTC)
☐ LES LEGUMES				
Pommes de terre	30 à 40 kg	par période	Producteur local	0.90 € TTC le kg
Poireaux	2 à 4 kg	par période	Producteur local	1.48 € TTC le kg
Carottes	15 à 20 kg	par période	Producteur local	1.06 € TTC le kg
Oignons	2 à 4 kg	par période	Producteur local	1.58 € TTC le kg
Navet	1 à 2 kg	par période	Producteur local	1.62 € TTC le kg
Choux	1 à 2 pièces	par période	Producteur local	1.58 € TTC la pièce
Champignons	2 kg	par période	Grossiste	4.10 € TTC le kg
Salades	10 pièces	par période	Producteur local	0.63 € TTC la pièce
Tomates	2 à 3 kg	par période	Producteur local	2.32 € TTC le kg
Haricots verts	2 fois (surgelés)	par période	Grossiste	4.98 € TTC le kg
Concombre	5 à 6 pièces	En fonction du menu	Producteur local	0.95 € TTC la pièce
Courgette	1 à 3 kg	par période	Producteur local	2.32 € TTC le kg
Aubergine	1 kg	En fonction du menu	Producteur local	2.74 € TTC le kg
Betteraves	5 kg/service (sous vide)	6 kg/période	Commerce local	1.65 € TTC les 500 g
Radis	5 bottes/service	10 par période	Producteur local	1.04 € TTC la pièce

Produits Frais et bruts	Volumes à chaque commande	Fréquence de commande	Fournisseurs	Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- <i>HT</i> ou TTC)
☐ LES LAITAGES				
Lait	pack de 6 litres	18 litres environ par période	Grossiste	0.75 € TTC le litre
Fromages	32 pièces individuelles (genre Babybel)	1 kg en circuit court selon l'effectif	Producteur ou commerce local	babybel 2.10 € TTC les 6 et vache qui rit 3.85 € TTC les 24
Yaourts	3 kg à 3 kg 500		Producteur local	natures 2.64 € le kg TTC et brassés fruits 3.60 € le kg TTC
Fromage Blanc	3 kg à 3 kg 500		Producteur local	4.16 € TTC le kg
Crème	1 à 2 litres en fonction du menu	en fonction du menu	Producteur local	7.38 € TTC le kg
Flan Caramel			commerce local	2.05 € TTC les 12

Produits Frais et bruts	Volumes à chaque commande	Fréquence de commande	Fournisseurs	Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- <i>HT</i> ou TTC)
☐ LES VIANDES/POISSONS				
Viande Bovine	<i>steak haché bœuf bourguignon</i>		Producteur local	9.05 € TTC le kg 8.35 € TTC le kg
Poulet	<i>filet cuisse</i>	20 pièces 30 pièces	Grossiste	9.25 € TTC le kg 3.25 € TTC le kg
Canard	<i>aiguillette</i>		Producteur local	16.46 € TTC le kg
Porc	<i>palette escalope côte</i>	3.5 kg à 4 kg par commande	Producteur local	7.91 € TTC le kg 8.65 € TTC le kg 8.44 € TTC le kg
Lapin	<i>cuisse sauté</i>	3 kg pour le sauté	Producteur local	13.82 € TTC le kg 13.93 € TTC le kg
Cordon bleu		5 kg en surgelés	Grossiste	6.30 € TTC le kg
Dinde	<i>escalope rôti chipolatas</i>	3.5 kg	Producteur local	10.05 € TTC le kg 9.73 € TTC le kg 10.28 € TTC le kg
Jambon		2 kg	Producteur local	20.04 € TTC le kg
Saucisse	<i>saucisse chipolatas</i>	30 pièces 60 pièces	Producteur local	11.78 € TTC le kg 9.18 € TTC le kg
Autres charcuterie	<i>saucisson rillette pâté de lapin</i>	1 kg à 1.5 kg	Producteur local	12.66 € TTC le kg 11.60 € TTC le kg 15.30 € TTC le kg
Poissons		2.5 kg à 3 kg	1 fois par semaine	Grande surface

<i>Produits Frais et bruts</i>	<i>Volumes à chaque commande</i>	<i>Fréquence de commande</i>	<i>Fournisseurs</i>	<i>Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- HT ou TTC)</i>
<input type="checkbox"/> L'ÉPICERIE				
Pâtes	5 kg	par période	Grossiste	1.95 € TTC le kg
Huiles	3 litres en fonction du menu		commerce local	1.80 € TTC le litre
Lentilles			commerce local	2.95 € TTC le kg

Ci-dessous le recensement des produits frais consommés 4 établissements

Produits Frais et bruts	Types – précisez si c'est :		volumes à chaque commande 190 repas Primaires	volumes à chaque commande de 250 repas Ehpad	Volume à l'année 250 repas Ehpad	Volume à chaque commande 420 repas primaires	Fournisseurs	Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- HT ou TTC)
	1) un produit bio, label , fermier	2) autre						
<input type="checkbox"/> LES LEGUMES								
Pommes de terre		x		25	3 500	10kg / 24kg	Grossiste	0,40 à 0,85
	Région		15					2,25 €
Poireaux		x		10	350	5 kg		1,05 à 1,5
Carottes	Bio	x	10	20	1 200	20 kg / 40 kg		0,45 à 1,1
Oignons						10 kg		
Céleri					150	15 kg		0,95 €
Navet			2			10 kg		2,79 €
Choux verts Choux rouges	Région		10		500	10 kg		0,75 € 1,80 €
Champignon						10 kg		
Salades		x		12 en sachet de 500 g	50	24 pcs/3 kg		0,90 € 0,95 € 16,2 les 12
Tomates		x		6	360	25 kg		1,4 à 2,05
Haricots vert		Surgelé				40 kg		
Concombre		x		12	350 pièces	25 kg		0,50 à 0,85
Courgette		x	5	7	350 pièces	40 kg		1,2 à 1,7
Betteraves		x en cubes sous vide		12	200	24 kg		1,1 1,3
Radis						45pcs		

Produits	Types – précisez si c'est :		volumes à chaque commande 190 repas	volumes à chaque commande 250 repas	Volume à l'année 250 repas	Volume à chaque commande 420 repas	Fournisseurs	Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- HT ou TTC)
	1) un produit bio, label , fermier	2) autre						
<input type="checkbox"/> LES FRUITS								
Pommes	Bio	x	28	15	450	30 kg	Grossiste	0,80 à 1,8 3,60 €
Poires		x		5	450	30 kg		1,20 €
Fraises		x		7	50	25 kg		6,50 €
Melon		x		11	200	25 kg		1,1 à 1,8
Framboises								
Prunes					50	30 kg		
Pêche		x		10	150	30 kg		2,50 €
Abricot		x		5	70	30 kg		2,50 €
Raisins					600	30 kg		2,80 €
Kiwi	bio	x	220	39	1 350	400pcs		0,15 à 0,42 0,37 €

Produits Frais et bruts		<i>Précisions</i>	<i>volumes à chaque commande 190 repas</i>	<i>volumes à chaque commande 250 repas</i>	<i>Volume à l'année 250 repas</i>	<i>Volume à chaque commande 420 repas</i>	<i>Fournis seurs</i>	<i>Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- HT ou TTC)</i>
□ LES VIANDES/POISSONS								
Viande Bovine	blanquette veau	x						7,00 €
	Roti veau							12,00 €
	Palette (pavé de bœuf)				400	40 kg		9,45 €
	Basse côte							8,50 €
	Bourguignon							8,50 €
	steack haché surgelé		15					9,44 €
Sauté		16					8,38 €	
Poulet	Filets de poulet	Frais			70			7,15 €
	Foie de volailles	Frais			40			3,90 €
	Solilaisse	Frais			35	40 kg		6,50 €
	Cuisses de poulet	Frais	16		50			2,90 €
	Cuisses de poulet	Surgelés			200		Grossiste	2,40 €
Porc	Côte de porc	x			40			3,9 à 4,5
	Filet mignon							9,80 €
	Rotis sautés				350	40 kg		6,50 €
	Sauté	Région	16					6,55 €
	Saucisse de toulouse		16		350			5,04 €
Cordon bleu	de dinde				250			5,71 €
	Rissolette (steak haché de veau pané)				100	45 kg		5,71 €

Produits Frais et bruts	<i>Précisions</i>	<i>volumes à chaque commande 190 repas</i>	<i>volumes à chaque commande 250 repas</i>	<i>Volume à l'année 250 repas</i>	<i>Volume à chaque commande 420 repas</i>	<i>Fournis seurs</i>	<i>Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- HT ou TTC)</i>
□ LES VIANDES/POISSONS							
Dinde	Sauté de dinde	Frais			400	40 kg	4,50 €
	Sauté de dinde	Surgelés			400		3,90 €
	Émincés de dinde	Frais	15		150		5,36 à 6,5
Jambon					230	40 kg	3,65 €
Saucisse					50	45 kg	2,95 €
Autres charcuterie	Lardons fumés				80	18 kg	4,50 €
	Boudin				50		2,60 €
	Andouillette				50		3,70 €
	Fressure				50		2,05 €
Poissons		x		10		35 kg	Cap marée 10,00 €
	Colin lieu				150		Grossiste
	Dos de cabillaud				80	6,30 €	
	Filets de saumon				90	15,30 €	
	Cubes de poisson			Surgelés	300	1,35 €	
	Poissons panés				150	2,65 €	
	Paupiettes de poisson				80	3,75 €	

Produits Frais et bruts		<i>Précisions</i>	<i>volumes à chaque commande 190 repas</i>	<i>volumes à chaque commande 250 repas</i>	<i>Volume à l'année 250 repas</i>	<i>Volume à chaque commande 420 repas</i>	<i>Fournisseurs</i>	<i>Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- HT ou TTC)</i>
☐ LES LAITAGES								
Lait			6 litres		11328	40 L	Grossiste	0,55 à 0,832
Fromages	Camembert	Volume et prix en portions			3712	20 kg	Grossiste	0,31 €
	Chante-neige				3500			0,14 €
	Cantadou							0,10 €
	Boursin							0,14 €
	Kiri							0,17 €
	Vache qui rit							0,10 €
St Nectaire					0,22 €			
Yaourts		x	192 pots	152 pots	13000	450 pcs		0,10 €
		Sucré sans sucre						
Fromage Blanc					400	450 pcs		0,12 €
Crème		x		5 L		6 à 10 L		1,05 €
					15000			2,25 €
Flan Caramel						450 pcs		0,13 €
Beurre		x		2 kg				6,20 €
	demi-sel en 500 g	Volume et prix à l'unité			226		Grossiste	6,50 €
	micro-beurre salé				340			6,30 €
	beurre à tartiner				150			2,27 €

Produits	<i>Types – précisez si c'est :</i>		<i>volumes à chaque commande 190 repas</i>	<i>volumes à chaque commande 250 repas</i>	<i>Volume à l'année 250 repas</i>	<i>Volume à chaque commande 420 repas</i>	<i>Fournisseurs</i>	<i>Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- HT ou TTC)</i>
	<i>1) un produit bio, label, fermier</i>	<i>2) autre</i>						
<input type="checkbox"/> L'ÉPICERIE								
Coco					40 boîtes de 4,2 kg		Grossiste	3,00 €
Pâtes		x	10		350	20 à 30kg		0,84 à 1,48
Huiles					600	30 L		1,28 €
Lentilles			10		25	10 kg		1,05 €
Pois chiches						10 kg		

Ci-dessous le recensement des produits frais consommés dans un établissement préparant 520 repas par jour, pour des élèves de primaire.

Produits	Types – précisez si c'est :		Volumes à chaque commande	Fréquence de commande	Fournisseurs	Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire-HT ou TTC)
	1) un produit bio, label, fermier	2) autre				
Frais et bruts						
☐ LES FRUITS						
Pommes	Bio		40 kg	1 fois / mois	Grossiste	2,38 €
Poires	Bio		40 kg	1 fois / mois	Grossiste	3,34 €
Fraises	Bio		45 kg	1 fois / an	Grossiste	
Melon	Bio		65 kg	4 fois / an	Grossiste	
Framboises		x	6 kg		Grossiste	
Prunes	Bio		40 kg	2 fois / an	Grossiste	
Abricot	Bio		50 kg	1 fois / an	Grossiste	
Raisins	Bio		45 kg	2 fois / an	Grossiste	
Kiwi	Bio		40 kg	7 fois / an	Grossiste	3,16 €
☐ LES LEGUMES						
Pommes de terre	Bio		80 kg	1 fois / mois	Grossiste + Fée aux ducs (occasionnel)	1,27 €
Carottes	Bio		36 kg	2 fois / mois	Grossiste Bio	1,77 €
Oignons	Bio		8 kg	1 fois / mois	Grossiste Bio	2,28 €
Céleri	Bio		8 kg	4 fois / mois	Grossiste Bio	2,28 €
Navet	Bio		15 kg	2 fois / an	Grossiste Bio	2,10 €
Choux	Bio		10 kg	5 fois / an	Grossiste Bio	1,90 €
Champignon	Bio		2 kg	7 fois / an	Grossiste Bio	7,02 €
Salades	Bio		42 pièces	1 fois / mois	Grossiste Bio	1,02 €
Tomates	Bio		45 kg	4 fois / an		
Haricots vert	Bio	Surgelé	70 kg	1 fois / mois	Grossiste	
Concombre	Bio		120 pièces	4 fois / an	Grossiste Bio	1,50 €
Courgette	Bio		55 kg	4 fois / an	Grossiste Bio	3,20 €
Betteraves	Bio	Crue cuite	30 kg 22 kg	2 fois/an 4 fois / an	Grossiste Bio + Fée aux ducs	1,90 €
Radis	Bio		36 kg	4 fois / an	Grossiste Bio	1,50 €
Potimarron	Bio		26 kg	4 fois / an	Producteur local Grossiste Bio	2,50 €

Produits Frais et bruts	<i>Types – précisez si c'est :</i>		<i>Volumes à chaque commande</i>	<i>Fréquence de commande</i>	<i>Fournisseurs</i>	<i>Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- HT ou TTC)</i>
	<i>1) un produit bio, label, fermier</i>	<i>2) autre</i>				
☐ LES LAITAGES						
Lait	Bio fermier	x	24 litres	1 fois / semaine	Grossiste Grossiste Bio	1,20 € litre
Fromages	Bio fermier	x	18 kg	2 fois / semaine	Grossiste Grossiste Bio	13 € / kg
Yaourts	Bio fermier	x	50 kg	1 fois / semaine	Grossiste Grossiste Bio	0,30 pièce
Fromage Blanc		x	50 kg	1 fois / 2 mois	Grossiste	0,25 pièce
Crème		x	5 kg	2 fois / mois	Grossiste	3 € litre
Flan Caramel		x	50 kg	2 fois / an	Grossiste	0,20 pièce

Produits frais et bruts	<i>Types – précisez si c'est :</i>		<i>Volumes à chaque commande</i>	<i>Fréquence de commande</i>	<i>Fournisseurs</i>	<i>Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire-HT ou TTC)</i>
	<i>1) un produit bio, label, fermier</i>	<i>2) autre</i>				

LES VIANDES/POISSONS

Viande Bovine	Bourguignon	Bio ou BBC	BBC ou VBF	30 kg	1 fois / mois	Grossiste Bio	11 € / kg
	Sauté						
Poulet	poulet fermier	Bio fermier		50 kg	4 fois / an	Grossiste Bio	9,30 €
	morceaux						Grossiste
Pintade			x	30 kg	2 fois / an	Grossiste	
Canard			x	30 kg	3 fois / an	Grossiste	
Porc	Sauté	Bio ou BBC	BBC	30 kg	7 fois / an	Grossiste Bio	
Lapin			x	30 kg	1 fois / an	Grossiste	12,00 €
Dinde			x	30 kg	15 fois / an	Grossiste	8,00 €
Jambon			x	35 kg	4 fois / an	Grossiste	10,00 €
Saucisse		Bio		50 kg	9 fois / an	Grossiste Bio	11,15 €
Autres charcuterie			x	12 kg	6 fois / an	Grossiste	10,00 €
Poissons frais	dos cabillaud, colin / lieu	FAO27	x	42 kg	28 fois / an	Grossiste	12,00 €

Produits Frais et bruts	<i>Types – précisez si c'est :</i>		<i>Volumes à chaque commande</i>	<i>Fréquence de commande</i>	<i>Fournisseurs</i>	<i>Prix unitaire (préciser, KG ou unitaire- HT ou TTC)</i>
	<i>1) un produit bio, label, fermier</i>	<i>2) autre</i>				

L'ÉPICERIE

Coco			20 kg	3 fois / an		
Pâtes	Bio		25 kg	2 fois / mois	Manger bio	2,50 €
Huiles		x	20 litres	1 fois / mois	Grossiste	
Pois chiches	Bio		10 kg	1 fois / an	Manger bio	
Pain	Bio			Tous les matins	Boulangerie locale	

Retrouvez toutes les informations du Département
sur les circuits courts, le bio et le local sur
loire-atlantique.fr/circuits-courts



Département de Loire-Atlantique
Direction développement territorial
Service économie
3 quai Ceineray – CS 94109 – 44041 Nantes cedex 1
Tél. : 02 40 99 14 75
Courriel : contact@loire-atlantique.fr
Site internet : loire-atlantique.fr