

## EXPÉRIENCES DE CONSOMMATEURS

Certains consommateurs s'impliquent dans leur restaurant d'entreprise ou dans la cantine scolaire de leurs enfants, proposent des idées et mettent en place des solutions pour améliorer la qualité des repas.

« J'ai créé un collectif à Toulouse dans lequel on retrouve maintenant plus de 200 parents d'élèves. Notre objectif ? améliorer la qualité des repas en faisant des propositions concrètes à la mairie. » Toulouse (31)

projet

LOCAL

Bio



...

« En tant que parents d'élèves nous avons interpellé les élus pour un approvisionnement local de la restauration scolaire. » Gignac (34)

collectif

« En tant que papa et entrepreneur, je monte un projet pour confectionner et livrer des repas sains et gustatifs aux enfants de moins de 3 ans. Tous les acteurs sont impliqués: parents d'élèves, crèches et acteurs clés de la filière bio. » Toulouse (31)



« L'école et les parents d'élèves ont décidé de créer une association « éco-relais » pour regrouper les commandes et assurer la logistique. Nous soutenons ainsi les maraichers qui s'installent. » Saint-Frezal-de-ventalon (48)



## & CONTACTEZ-NOUS IMPLIQUEZ-VOUS !

Nous vous aidons à concrétiser vos idées en projet

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt :



<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr>

Caroline QUINIO - Service régional de l'alimentation - 05 61 10 62 71 - caroline.quinio@agriculture.gouv.fr

Centre d'innovation sur l'alimentation (CISALI) :



<http://cisali.org>

Edition novembre 2016



## LA RESTAURATION COLLECTIVE

C'EST VOUS !

L'approvisionnement de proximité de la restauration collective est une des priorités de la politique publique de l'alimentation mise en oeuvre par la Direction régionale de l'alimentation, l'agriculture et la forêt (DRAAF) Occitanie. De nombreux acteurs mènent des actions pour introduire des produits locaux et de qualité dans les assiettes de nos cantines. Pourquoi pas vous ?



LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque midi :

**760 000 repas**

servis en **restauration scolaire et universitaire**



Occitanie

**105 000 repas**

servis en **restauration d'entreprise**

Le prix réel d'un repas



préparé et servi  
**coûte de 7 à 13**  
toutes charges comprises,  
en restauration collective



## RÉPARTITION PAR POSTES DE DÉPENSES

8€ Prix moyen d'un repas



4€

Salariés

(Personnels de cuisine, administratif et d'encadrement)



2€

Aliments

(Fruits, légumes, viandes, volailles, produits laitiers)



1.20€

Fonctionnement

(Electricité, eau, fournitures...)



0.8€

Investissement

(Bâtiment, équipements...)

Le prix d'un repas est propre à chaque établissement, il est lié à son fonctionnement (cuisine centrale ou cuisine sur place) et aux différentes contraintes (livraison, nombre de convives...)

**Idée reçue!** Par expérience, si l'on respecte la saisonnalité, plus de produits locaux dans l'offre alimentaire en restauration collective, **n'augmente pas forcément le prix du repas.**

## LES DIFFÉRENTES FACETTES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



S'approvisionner

Producteurs.



Transporter



Logistique, livraison.

Innover



Associations, acteurs du territoire.

Cuisiner



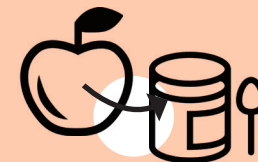
Cuisine centrale (qui produit pour plusieurs écoles) ou cuisine sur place.

Gérer les déchets



Trier, composter, recycler...

Transformer

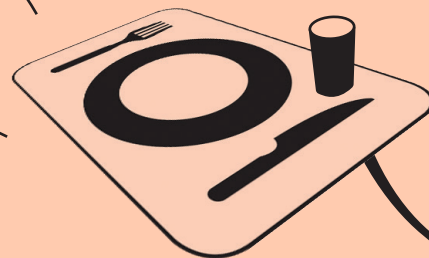


Artisans, industries agro-alimentaires, plateformes...

Bien manger



Qualité, sécurité, nutrition, éducation.



déguster

Consommateurs.

QUALITÉ

goût

PLAISIR

Bio

...

SAIN

Variété

Fraicheur

Et vous?

**DEVENEZ  
CONSUM'ACTEUR !**

Financer et encadrer

Collectivités territoriales (mairie, département, région...), comités d'entreprise.

