



Prix et produits locaux en restauration collective : et si on ouvrait le débat ?



Question 1 : Comment améliorer l'offre alimentaire d'un restaurant collectif en intégrant plus de produits locaux ? (Question de départ)



Verrou 1 : Le code des marchés publics

Verrou 2 : Les limites organisationnelles

Verrou 3 : Le prix

Question 2 : Quel est l'impact de l'intégration des produits locaux sur le prix du repas ?

- **Constat 1** : on ne communique pas le prix réel ➤ coût matière ou en prix payé après subvention
- **Constat 2** : le prix est le premier critère de choix pour le convive
- **Constat 3** : tendance au local, made in France ou bio, ➤ décalage entre le déclaratif et les pratiques....



Question 3 : Comment peut-on mesurer l'impact réel de l'intégration de produits locaux sans connaître le prix réel d'un repas ?

La méthode

- Constitution d'un groupe de travail sur le prix
- Recherche sur les techniques de communications déployées par les acteurs de la restauration collective

▪ **Expérimenter**

Mesurer avec l'équipe de cuisine l'impact de l'intégration de produits locaux sur le prix



Construire le prix réel d'un repas servi en restauration collective

Mesurer le prix perçu par le consommateur et l'impact estimé par l'intégration de produits locaux

Construire et expérimenter des outils d'information

Tester de nouvelles offres
Evaluer le niveau d'acceptabilité

Connaissez-vous le prix réel d'un repas en restauration collective ?

- tous segments confondus -

7,50 €



13,80 €



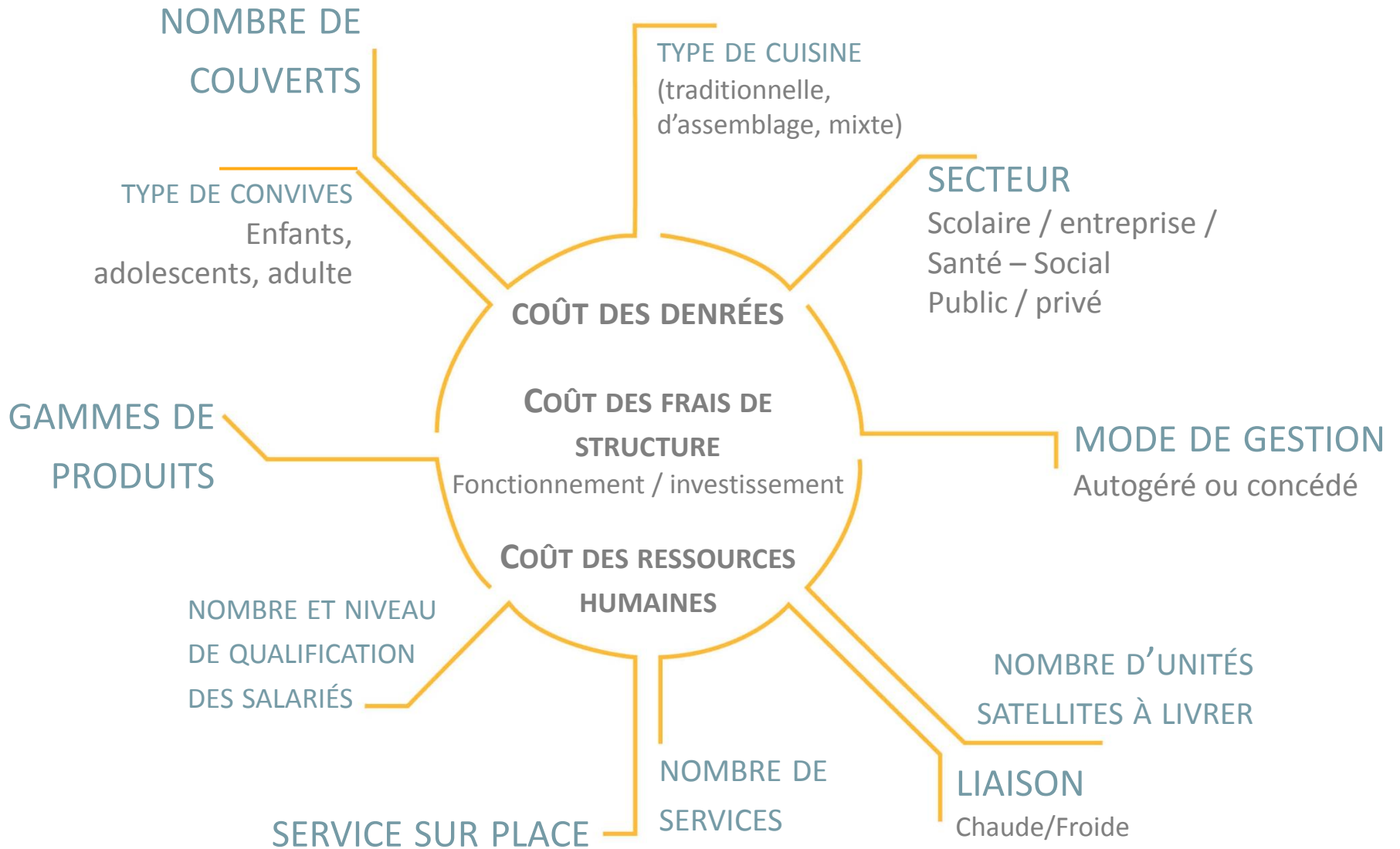
Coût des denrées

Coût des ressources humaines

Coût des frais de structure

Fonctionnement /investissement

Profiler votre restaurant



MESURER LES IMPACTS DE L'INTEGRATION DES PRODUITS LOCAUX

