

Quelles adaptations pour plus de produits locaux dans les cantines ?

Mai 2013

PNA VENDOMOIS

VIANDE BOVINE

Produits fréquemment servis

Sauté de bœuf (bourguignon)
Rôti de bœuf
Steak haché

Forme d'achat

Viande fraîche, prête à cuire (découpée)

Fréquence en scolaire

Environ une fois par mois pour chacun
de ces 3 produits

Quantité recommandée

Environ 100 g/repas/convive

Quantité annuelle pour 450 000 repas (estimation)

8 000 kg de sauté de bœuf
3 500 kg de rôti
8 000 kg de steak haché

VIANDE PORCINE

Produits fréquemment servis

Rôti de porc
Sauté de porc
Charcuteries

Forme d'achat

Viande fraîche, prête à cuire (découpée)

Fréquence en scolaire

Une fois tous les deux mois

Quantité recommandée

Environ 100 g/repas/convive

Quantité annuelle pour 450 000 repas (estimation)

4 000 kg de sauté de porc
4 000 kg de rôti de porc

POULET

Produits fréquemment servis

Cuisse de poulet (haut de cuisse)

Forme d'achat

Viande fraîche

Fréquence en scolaire

Environ une fois par mois

Quantité recommandée

Entre 140 et 180 g/repas/convive

Quantité annuelle pour 450 000 repas (estimation)

6 300 kg de cuisses

Cette fiche fournit quelques indications sur les pratiques d'achat et sur les volumes pour identifier quelques pistes d'adaptation des pratiques pour plus d'utilisation du produit local (ou d'adaptation du produit local aux pratiques).

Quelques pistes pour plus de viande locale dans les cantines du Vendômois

La **viande bovine et porcine** que proposent les éleveurs locaux est conditionnée fraîche sous vide. En général, les éleveurs abattent seulement une ou quelques bêtes en fonction des commandes. Pour valoriser tous les morceaux d'un animal, les éleveurs commercialisent souvent des assortiments de morceaux variés.

Pour les cantines, il apparaît complexe de cuisiner pour un même plat des morceaux différents (notamment en raison des cuissons différentes selon les morceaux). Ainsi, seules les petites cantines peuvent s'approvisionner auprès d'éleveurs si les volumes disponibles suffisent à préparer un repas. Les cantines de taille supérieure doivent passer par un intermédiaire regroupant les animaux de différents éleveurs, tel que l'abattoir de Vendôme.

L'offre de charcuterie locale, qui pourrait faire l'objet d'une demande importante, est à ce jour peu développée.

La production locale de **poulet** est commercialisée sous la forme de poulet entier. Pour les producteurs, la découpe est coûteuse et la vente de certains morceaux uniquement nécessite de trouver d'autres débouchés pour les morceaux restants.

Servir du poulet entier est possible pour les cantines sous certaines conditions : avoir du personnel disponible pour le découper, et savoir gérer auprès des convives les réclamations que génèrent la bataille pour tel ou tel morceau !

YAOURTS

Produit généralement servi

Emballage individuel, nature, sucré, aromatisé ou aux fruits

Quantité et fréquence recommandées

125 g par convive
Une fois par semaine

Quantité annuelle pour 450 000 repas (estimation)

Environ 56 000 yaourts (7 000 L)

Le yaourt local est bien moins coûteux lorsqu'il est conditionné en gros volumes (seau de 5 L), conditionnement qui nécessite sa mise en ramequin dans la cantine.

Ce produit se conserve (DLC 21 jours) et peut donc être stocké pour limiter les livraisons.

GLACES

Quantité annuelle pour 450 000 repas (estimation)

700 kg, toute forme confondue (bacs, petits pots, esquimaux, sorbets en bâton)

Quantité recommandée

100 g/repas/convive

Consommation très ponctuelle (été + fêtes de fin d'année)

Les glaces et sorbets locaux sont bien moins coûteux lorsqu'ils sont conditionnés en gros volumes.

Si les bacs semblent difficiles à utiliser par les cantines, le format bûche est quant à lui beaucoup plus accessible : il suffit de faire des tranches d'une largeur donnée pour faire des portions adaptées.

La DLC du produit étant de 6 mois, les cantines peuvent stocker pour limiter les livraisons.

FROMAGES

Quantité et fréquence recommandées

Portions de 30 g
Pour 20 repas, 12 fromages

Les fromages locaux sont des fromages entiers, à découper en portion. Cela ne semble pas poser problème pour la plupart des cantines. L'offre locale est surtout constituée de fromages de chèvre, qui est souvent plus onéreux que les fromages de vache. Il semble cependant possible de servir ce type de fromage environ 2 fois par mois.

Ces produits se conservent et peuvent donc être stockés par les cantines pour limiter les livraisons.

LEGUMES

Les légumes sont achetés bruts ou surgelés, parfois en conserve.

L'utilisation de légumes bruts est conditionnée par :

- les équipements de la cuisine (légumerie)
- la main d'œuvre disponible

le temps de préparation que requiert le repas du jour

Quantité recommandée en accompagnement

150 à 200 g/repas

Les cantines sont tout à fait prêtes à respecter la saisonnalité des légumes pour assurer un approvisionnement local.

Tous les légumes locaux sont bruts et non lavés.

Les produits terreux peuvent être achetés par les cantines, mais nécessitent un local de stockage spécifique. Même lorsque les cuisines sont équipées d'une légumerie, le recours aux légumes bruts est parfois limité par la main d'œuvre ou le temps.

Ainsi, une offre de produits locaux ayant fait l'objet d'un premier lavage, voire de légumes 4^{ème} gamme (prêts à l'emploi), pourrait trouver des débouchés dans les cantines.

OEUFS

Les œufs sont souvent achetés sous forme liquide, en bidon ou en seau (cas de la cuisine centrale de Vendôme notamment).

La forme coquille est tout à fait utilisable, à condition de respecter des bonnes pratiques d'hygiène, et dès lors que les œufs ou la préparation à base d'œufs sont cuits.

Fréquence d'utilisation

1 fois/4 semaines en plat et 6 fois/
4 semaines en entrée, plus quelques desserts

Quantité

Environ 2 œufs / convive / semaine

Les œufs locaux sont sous forme coquille, et ont une DLC de 28 jours. Ainsi, les cantines peuvent, si elles en ont la capacité, les stocker pour limiter les livraisons.