

Evaluation de la consommation

de **pain**

dans les **lycées**

de la **Région**

Poitou-Charentes

Résultat des **tests**

2006



HISTORIQUE

Lors du FORUM PARTICIPATIF du Conseil régional Poitou-Charentes avec les industriels de la filière viande le 27 mai 2004, le constat suivant a été dressé :

- Seulement 5 % des produits issus de Poitou-Charentes sont consommés en restauration collective en Poitou-Charentes. Or, c'est un marché potentiel important pour une palette de produits de Poitou-Charentes : viande, pain, légumes, fruits, produits laitiers...
- Les filières (producteurs et entreprises) ont du mal à pénétrer ce marché :
 - poids de la réglementation (marchés publics) ;
 - poids du critère du prix d'achat des produits ;
 - méconnaissance des besoins des acheteurs et des attentes du consommateur pour adapter les produits.

Pour répondre à la demande des professionnels, le Conseil régional Poitou-Charentes a décidé de les accompagner dans une démarche participative pour intégrer le marché de la RHD, débouché à fort potentiel de croissance et alternatif de la Grande Distribution :

« Augmenter la part des productions et produits régionaux dans nos assiettes en restauration collective par la consommation de proximité et les circuits courts et apporter une éducation nutritionnelle qui réponde aux besoins des jeunes ».

PRESENTATION DE LA MISSION NUTRITION ET ALIMENTATION POITOU-CHARENTES

Suite à la mise en place de cette nouvelle politique régionale, les porteurs de projets ont mis en avant des besoins d'accompagnement, tant méthodologique que pour la mise en place d'actions en faveur du développement de l'achat de proximité, de l'alimentation et de la sensibilisation à la nutrition. Ces besoins ont fait émerger la Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes (MNA PC), outil régional d'appui et d'accompagnement au service des acteurs (collectivités et filières).

Sous forme de syndicat mixte depuis le 1^{er} juin 2007, la MNA PC associe la Région Poitou-Charentes et les Départements de Charente et des Deux-Sèvres, pour s'ouvrir à terme aux collectivités de Poitou-Charentes, afin de développer sur le territoire régional une politique de sensibilisation à la nutrition tout au long de la vie et de développement de l'approvisionnement de proximité.

La MNA PC a également pour objet de mutualiser, à travers ce centre de ressources multidisciplinaire, une capacité d'expertise, de conseil et d'accompagnement des collectivités dans le cadre de leurs compétences, et des établissements dans le cadre d'une approche qualitative du service de restauration.

L'EVALUATION DE LA CONSOMMATION DE PAIN DANS LES LYCEES

Les travaux menés par les professionnels au sein du Groupe participatif régional sur la RHD ont permis d'élaborer, à partir de la palette de produits de Poitou-Charentes, une réponse adaptée aux besoins des jeunes, qui permette de substituer des produits régionaux assurant un équilibre nutritionnel aux viennoiseries et autres produits.

Les professionnels (réseau des boulangers et des producteurs de pommes) ont proposé la « Collation Poitou-Charentes », testée avec succès en début d'année scolaire 2006-2007 par le Lycée Ernest Pérochon à Parthenay (79) :

- Le petit pain « Filou » (farines produites et transformées en région) est issu de la démarche « Signé Poitou-Charentes » portée par la Dynamique céréalière (céréaliers, meuniers, boulangers).
- Les pommes et les jus de pommes sont des variétés produites en région.

Le développement de la « Collation Poitou-Charentes » a été confié par la Région Poitou-Charentes à la MNA PC.

La mise en place de la « Collation Poitou-Charentes » a conduit plusieurs lycées à mener une réflexion plus large sur la qualité du pain servi dans les restaurants, pour faire évoluer leurs achats de pain dans une démarche « achat de proximité ».

Cette réflexion a abouti à la nécessité d'évaluer la consommation réelle de pain dans les restaurants et l'évolution de cette consommation en fonction des qualités de pain servies : le test pain.

LA PROBLEMATIQUE

La consommation de pain par les jeunes dans les lycées se caractérise par une approche négative du produit et un taux de déchets important en fin de repas.

La majorité des lycées de Poitou-Charentes est approvisionnée par des boulangeries industrielles, les artisans boulangers ne s'intégrant pas dans ce marché pour différentes raisons :

- le nombre important de convives (+ de 1 000 repas servis) ;
- leur prix de vente trop élevé pour le marché de la restauration collective ;
- les contraintes de la réponse à un marché public (formalisme, méconnaissance de la réglementation) ;
- la méconnaissance des mises en concurrence lancées par les établissements ;
- l'importance du critère du prix dans choix des acheteurs publics ;
- l'irrégularité des approvisionnements (vacances scolaires...).

Réalisée en partenariat avec la Fédération régionale de la Boulangerie de Poitou-Charentes et avec le soutien financier de la Région Poitou-Charentes, cette étude a pour objet de faire une évaluation de la consommation réelle de pain dans les lycées, de son évolution en fonction des qualités des pains proposées et de définir les potentialités de développement de la consommation de pain artisanal dans les restaurants des lycées.

LES OBJECTIFS DE L'ETUDE

Deux objectifs sous-tendaient cette étude :

- Pour les lycées et la collectivité, l'objectif était de favoriser la consommation de pain de qualité dans les restaurants des lycées.
- Pour les professionnels, l'objectif était de développer l'approvisionnement de proximité en pains de qualité artisanale dans les lycées.

Le test réalisé auprès de 7 lycées de Poitou-Charentes visait à observer la consommation de pain dans les établissements et de mieux apprécier la quantité de pain commandée, la quantité de pain réellement consommée et les volumes mis en déchet.

Aujourd'hui, les lycées s'approvisionnent en pain individuel, adapté à une fabrication industrielle. Or, économiquement, les artisans boulangers ne peuvent pas développer ce produit, leurs prix de revient n'étant pas concurrentiels.

Par contre, les lycées pourraient revenir à l'achat de pains de 400 grammes tranchés, marché sur lequel les artisans boulangers peuvent devenir concurrentiels.

L'objectif du test pain était donc de mesurer si l'évolution de la commande des lycées vers le pain de 400 grammes entraîne une évolution de la consommation positive tant économiquement que qualitativement, permettant ainsi aux artisans boulangers de se positionner sur ce marché.

LA METHODOLOGIE

Il s'agissait de comparer la consommation des petits pains et de pains de 400 grammes, en terme de volume et en terme économique.

Il n'a pas été fait d'analyse qualitative ou gustative des produits, ni de la satisfaction du consommateur.

LA POPULATION ETUDIEE

Il s'agissait de lycéens (âgés de 15 à 19 ans), internes ou demi-pensionnaires, fréquentant les restaurants des lycées.

Le nombre de convives était d'environ 4 650, répartis sur 7 établissements, et s'échelonnant de 350 convives à plus de 1 290 convives suivant la taille du lycée.

LA DUREE DE L'ETUDE

L'étude s'est déroulée sur 3 périodes consécutives d'une semaine :

- du 26 au 30 mars 2006,
- du 2 au 6 avril 2006,
- du 10 au 13 avril 2006,

au cours des 4 repas de la journée : petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner.

Soit 56 repas servis sur 2 semaines de 5 jours et une semaine de 4 jours.

LES PAINS TESTES

La comparaison a porté sur des pains produits industriellement et des pains équivalents produits artisanalement :

- pain standard individuel ou pain de 400 grammes acheté au marché par l'établissement ;
- pain individuel ou pain de 400 grammes issu de la démarche « Signé Poitou-Charentes » (fabriqué par un artisan boulanger à partir de blés et farines produits et transformés en Poitou-Charentes).

Les pains « standards » ont été fournis par le fournisseur industriel retenu au marché par l'établissement.

Pour la fourniture du pain artisanal « Signé Poitou-Charentes », la Fédération régionale des Boulangers a proposé un artisan boulanger de proximité prêt à la fois à s'investir dans le test et à donner éventuellement suite par l'approvisionnement pérenne de l'établissement.

Les séries ont été élaborées pour avoir comme étalon le pain consommé ordinairement dans l'établissement : le pain au marché du fournisseur habituel, individuel ou 400 grammes.

Sur la période de 3 semaines, 3 sortes de pain ont été testées, chacune pendant une semaine :

- Semaine 1 pain standard fabriqué par le fournisseur industriel retenu au marché (individuel ou 400 grammes).
- Semaine 2 pain individuel « Signé Poitou-Charentes » fabriqué par l'artisan boulanger.
- Semaine 3 pain de 400 grammes « Signé Poitou-Charentes » fabriqué par l'artisan boulanger.

LE PRIX DES PAINS

Les pains ont été achetés en direct par les établissements :

- Au prix du marché pour les pains fabriqués par le fournisseur au marché ;
- Au prix de vente magasin pour les pains fabriqués par les artisans boulangers.

Aucune négociation préalable n'a été engagée sur les prix de vente des artisans.

Le différentiel de prix d'achat entre le pain au marché et le pain artisanal a été pris en charge par la MNA PC.

LES TESTS REALISES

L'objectif était de réaliser une évaluation du différentiel de consommation entre le pain individuel et le pain de 400 grammes, en croisant avec le pain au marché et le pain « Signé Poitou-Charentes » fourni par l'artisan boulanger.

Pour faciliter la prise de commande et pour apprécier les quantités de manière objective, le volume commandé en pains individuels a été traduit en poids, plutôt qu'en nombre de petits pains, ce poids étant retraduit en pains de 400 grammes.

Ce test s'inscrivant dans une approche globale de l'alimentation, les menus ont été répertoriés au quotidien pour intégrer l'impact des plats sur la consommation de pain.

Afin de connaître au mieux la consommation réelle, le test a été décomposé en 4 pesées au long de la chaîne de consommation du pain.

Chaque jour ont été réalisées 4 pesées :

- 1^o pesée Poids du pain acheté.
- 2^o pesée Poids du pain mis sur la chaîne du restaurant.
- 3^o pesée Poids du pain non consommé, restant sur la chaîne après chaque repas.
- 4^o pesée Poids du pain mis en déchets après chaque repas.

Cette succession de 4 pesées a permis de connaître à la fin de chaque repas la consommation réelle, et ainsi d'ajuster avec le boulanger les besoins pour le repas du soir (internat).

L'EVALUATION GLOBALE

1. Globalement, peu de déchets ont été comptabilisés.
2. L'analyse de la consommation et des déchets montre que les pains artisanaux de qualité ont été davantage appréciés.

Toutefois, s'agissant de nouveaux pains et les tests étant limités à une semaine, l'impact de la nouveauté ne doit pas être occulté. Il conviendrait de reprendre ces tests sur une période plus longue (minimum 2 semaines), pour avoir une analyse plus objective, déconnectée de l'effet de nouveauté et permettant de réguler les volumes et les adapter à la consommation réelle.

3. Cette analyse montre également que le pain de 400 grammes est mieux consommé que le pain individuel et que la commande est moindre que pour les pains individuels.

Il est économiquement plus rentable pour l'acheteur.

4. Le temps nécessaire, les difficultés d'organisation de la tâche du tranchage dans le déroulé de la préparation du repas et les contraintes d'hygiène ont été avancés pour expliquer la non-utilisation du pain de 400 grammes et le passage généralisé au pain individuel.

Or, dans le cadre d'une utilisation rationalisée du matériel et la planification de cette tâche dans le temps de travail de l'équipe, le tranchage n'est plus un obstacle.

En ce qui concerne le matériel, la plupart des établissements sont équipés d'une trancheuse et, pour les établissements non équipés, des prêts entre établissements ont pu être mis en place.

5. Economiquement, les artisans boulangers peuvent être concurrentiels sur la fourniture de pains de 400 grammes, mais pas en pain individuels ; leur prix de revient, donc leur prix de vente, est trop élevé, le pain individuel étant adapté aux techniques de fabrication industrielles.

Globalement, le pain de 400 grammes est d'un coût moindre pour les établissements, compte tenu de l'achat moins important et de sa meilleure consommation (moindres déchets).

6. Le pain de qualité « Signé Poitou-Charentes » est intéressant économiquement, même si son coût d'achat est plus élevé au départ, du fait de sa meilleure consommation (moindres déchets).

L'intérêt de ce produit en terme de développement durable (proximité des ressources et des lieux de transformation) le rend attractif pour l'achat public pour le développement d'une politique en faveur de l'approvisionnement de proximité.

LES PISTES DE TRAVAIL

1. La prise du pain sur la chaîne est souvent excessive par rapport aux besoins réels et génératrice de déchets.

Il conviendrait de proposer le pain à différents endroits dans le restaurant pour permettre aux consommateurs de se resservir en fonction de leurs besoins.

2. Plusieurs pistes de valorisation des « restes » (pain non consommé) ont émergé :
 - Pour les petits déjeuners des internats : sous forme de pain grillé.
 - Variation des horaires de livraison pour adapter au mieux les commandes aux repas et ainsi limiter les déchets :
 - 3 livraisons par jour, avant chaque repas ;
 - 2 livraisons par jour, le soir étant ajusté en fonction de la consommation réelle du déjeuner.
3. Travailler sur l'emballage, pour réduire les déchets : non plus une livraison en poches, mais plutôt en caissettes réutilisables. Par contre, se pose alors le problème du lavage des emballages réutilisables.
4. Un travail de formalisation de la commande publique pourrait être engagé avec les professionnels et diffusable aux établissements : définition d'un pain de tradition française à couper en tranches dans le cadre d'un cahier des charges « type ».

Cette démarche s'inscrit dans une démarche plus globale de qualité du pain, tant sur le plan nutritionnel qu'organoleptique et vise à favoriser les circuits de proximité à la fois dans une logique d'amélioration du bilan carbone et d'aménagement du territoire par le maintien d'emplois, tout en respectant les règles régissant les marchés publics.

LISTE DES ANNEXES

- La méthodologie du test pain page 10
- Liste des Lycées de Poitou-Charentes ayant participé au test pain page 11
- Résultats du test pain Lycée André Theuriet – Civray 86 page 12
- Résultats du test pain Lycée Georges Desclaudes – Saintes 17 page 18
- Résultats du test pain Lycée René Josué Valin - La Rochelle 17 page 21
- Résultats du test pain Lycée du Bois d'Amour – Poitiers 86 page 26
- Résultats du test pain Lycée Marguerite de Valois – Angoulême 16 page 31
- Résultats du test pain Lycée Ernest Pérochon – Parthenay 79 page 36
- Résultats du test pain Lycée de l'Horticulture et du Paysage – Niort 79 page 41
- Comparatif des prix des pains page 46

ORGANISATION DU TEST PAIN

Le test pain a pour but d'observer la consommation de pain dans les établissements scolaires (lycées) et d'approfondir la quantité de pains commandée, consommée et les déchets.

⇒ Période de test

Ce test va s'étaler sur 3 semaines

- semaine 1 ➡ du 26 au 30 Mars :
 - test avec le pain standard (marché)
- semaine 2 ➡ du 2 au 6 Avril :
 - test avec du pain individuel SPC fabriqué par votre artisan boulanger
- semaine 4 ➡ du 10 au 13 Avril :
 - test avec du pain de 400g SPC fabriqué par votre artisan boulanger
 - une trancheuse sera mise à disposition.

Les établissements scolaires prendront contact avec leur boulanger référent afin d'affiner les modalités de livraison et les quantités à livrer.

⇒ Coordination lycée/ boulanger

Un tableau récapitulatif des coordonnées est adressé à tous les lycées et boulangers.

Une Fiche « coordination test » sera rempli par les personnes référentes des établissements, elle sera photocopiée et donnée aux boulangers référents et renvoyée à la Mission Nutrition et Alimentation (MNA).

⇒ Évaluation

Trois grilles d'évaluation (standard, pain individuel SPC et pain 400g SPC) vous sont fournies et devront être complétées au quotidien afin d'avoir des données précises et faire une synthèse sur la consommation du pain.

Sur la grille, un astérisque (*) indique les colonnes à ne pas remplir. Elles seront complétées par la Mission Nutrition et Alimentation.

Les grilles sont à retourner à la Mission Nutrition et Alimentation dès la fin du test (avant les vacances de Pâques) et si possible par mail.

⇒ Règlement du pain

Le boulanger établira une facture au lycée sur la base du prix au marché. Une autre facture sera établie à la MNA pour la prise en charge du surcoût des pains SPC.

LISTE DES LYCEES DE POITOU-CHARENTES

AYANT PARTICIPE AU TEST PAIN

- Lycée André Theuriet – Civray 86
- Lycée Georges Desclaudes – Saintes 17
- Lycée René Josué Valin - La Rochelle 17
- Lycée du Bois d'Amour – Poitiers 86
- Lycée Marguerite de Valois – Angoulême 16
- Lycée Ernest Pérochon – Parthenay 79
- Lycée de l'Horticulture et du Paysage – Niort 79

DESCRIPTIF DU TEST PAIN

Nom de l'établissement= LYCEE ANDRE THEURIET / 42 rue Duplessis / 86400 CIVRAY

Personne référente= M. GIRAUD

Téléphone= 05 49 87 00 09

Mail=

	Nom	Adresse	Téléphone
Fournisseur actuel	Ets NAULT		
Fournisseur potentiel	Boulangerie MALFOY		

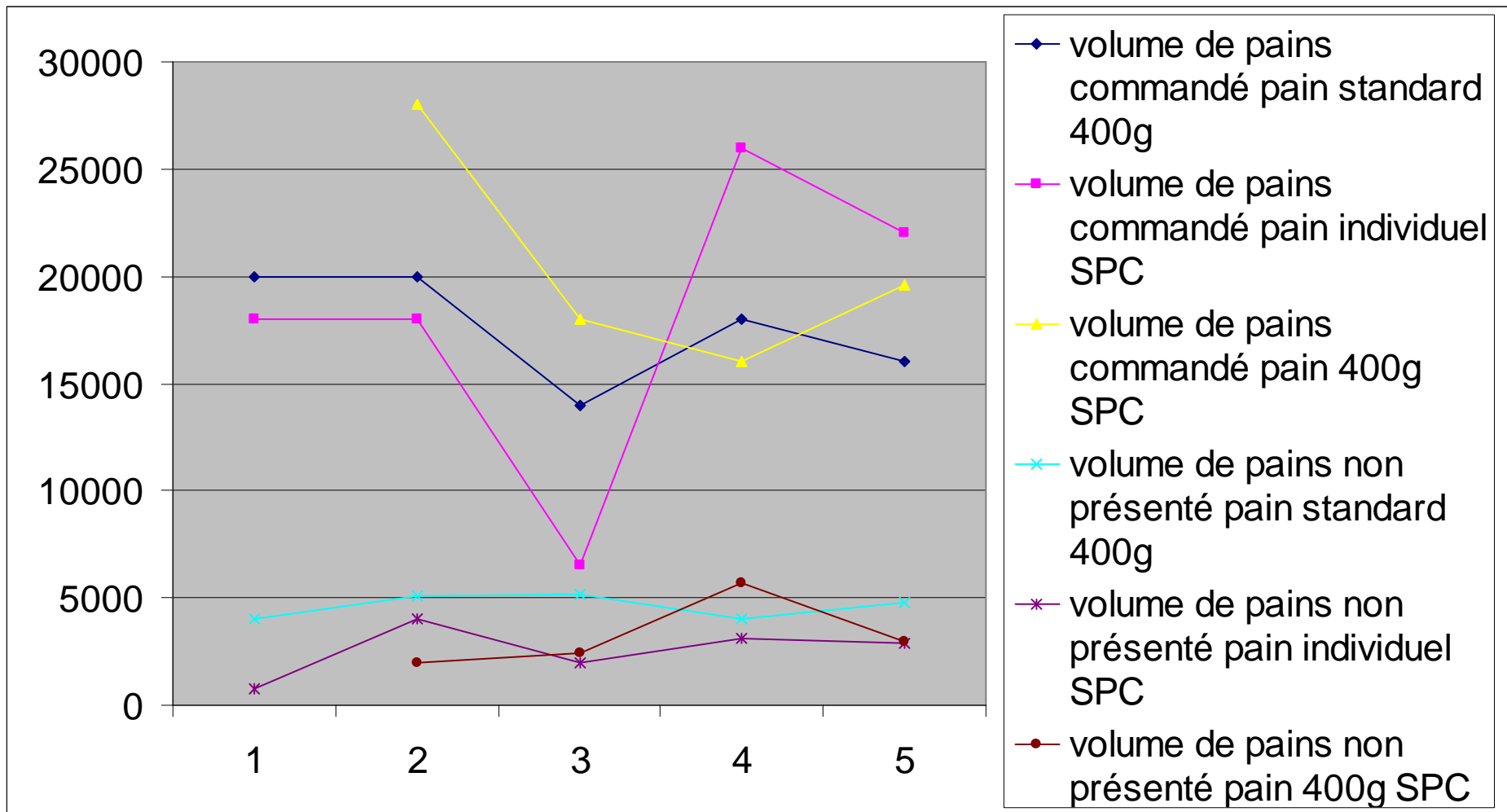
Nb d'internes au petit-déjeuner=

Nb de demi-pensionnaires= 350 en moyenne

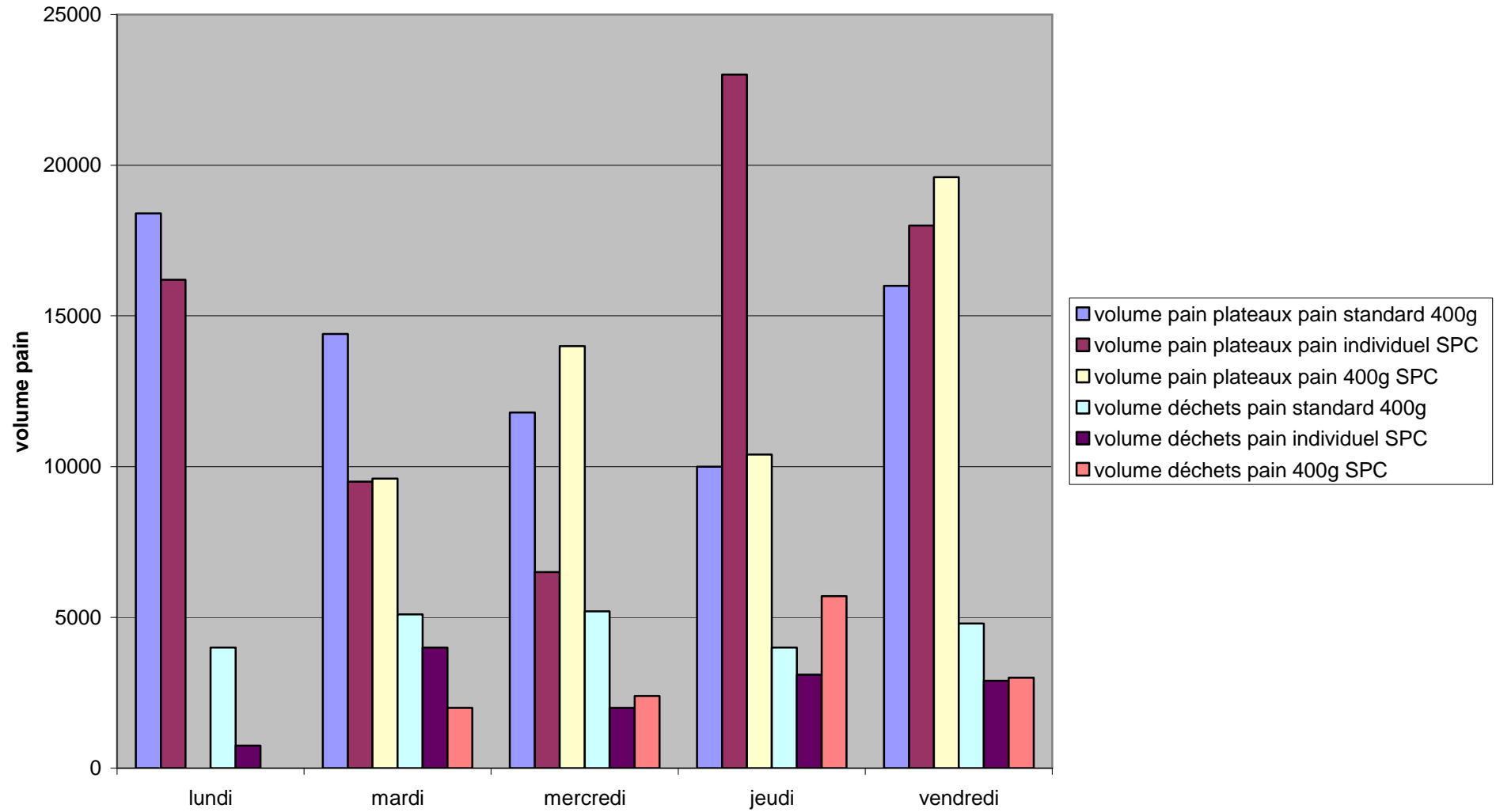
Nb d'élèves au goûter=

Nb d'internes au dîner=

Nb de rationnaires par jour=



plateau-déchets André Theuriet



Références de l'établissement = LYCEE ANDRE THEURIET (Civray)

Pain servi=

pain individuel deg

pain de 400g

TEST PAIN STANDARD

Retour self															
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self		DECHETS		Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		volume pain-plateau sur la journée		
							Poids (g)	Indiv. * 400g*	Poids (g)	Indiv. * 400g*	Poids (g)	Indiv. * 400g*	Indiv. * 400g*	400g*	
Lundi 26/03/2007	Quiche / Feuilleté Sauté de dinde Haricots verts/Champignons Salade /Fromage ou Yaourt Compote		50 (20000g)		Petit-déjeuner								0	0	
					Déjeuner	350	20000	50	4000	10	1600	4	0	36	
					Goûter									0	0
					Dîner						0			0	0
					TOTAL	350	20000		4000		1600		18400	14	
Mardi 27/03/2007	Salade de gésiers,gruyère,tomates Bœuf braisé Purée Fromage/Yaourt Fruits		50 (20000g)		Petit-déjeuner								0	0	
					Déjeuner	350	20000	50	5100	12,75	5600	14	0	23,25	
					Goûter									0	0
					Dîner						0			0	0
					TOTAL	350	20000		5100		5600		14400	26,75	
Mercredi 28/03/2007	Pizza Saucisse Légumes Salade Yaourt+Gâteau		35 (14000g)		Petit-déjeuner								0	0	
					Déjeuner	260	16000	40	5200	13	5200	13	0	14	
					Goûter									0	0
					Dîner						0			0	0
					TOTAL	260	16000		5200		5200		11800	31	
Jeudi 29/03/2007	Carottes/Radis/Pamplemou se Spaghettis bolognaise Salade+Fromage Pâtisserie		45 (18000g)		Petit-déjeuner								0	0	
					Déjeuner	360	14400	36	4000	10	4400	11	0	15	
					Goûter									0	0
					Dîner						0			0	0
					TOTAL	360	14400		4000		4400		10000	30	
Vendredi 30/03/2007	Sardines/Maquereaux Paëlla Salade/From. ou Yaourt Glace ou Fruits		40 (16000g)		Petit-déjeuner								0	0	
					Déjeuner	360	20000	50	4800	12	4000	10	0	28	
					Goûter									0	0
					Dîner						0			0	0
					TOTAL	360	20000		4800		4000		16000	12	

Pain individuel de 50g

TEST PAINS INDIVIDUELS SPC

														Retour self					
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)			volume pain-plateau sur la journée			
																		Déjeuner	Diner
Lundi 02/04/2007	Charcuterie Lapin Carottes Salade ?		600 (30000g)		Petit-déjeuner										0	0			
					Déjeuner	390	23100	462	750	15	6900	138	309	0					
					Goûter								0	0					
					Diner						0		0	0					
					TOTAL	390	23100		750		6900		16200	0					
Mardi 03/04/2007	Crudités Poitrine de veau farcie Frites Salade+Fromage ou Yaourt Fruits		600 commandés(30000g) + 138 reste = 738		Petit-déjeuner									0	0				
					Déjeuner	390	23000	460	4000	80	13500	270	110	0					
					Goûter								0	0					
					Diner						0		0	0					
					TOTAL	390	23000		4000		13500		9500	0					
Mardi 04/04/2007	Macedoine/Carottes Saucisse Haricots blancs Salade+Fromage Salade de fruits Gâteau		130 commandés(6500g) + 270 reste = 400		Petit-déjeuner									0	0				
					Déjeuner	301	6500	130	2000	40	0	0	90	0					
					Goûter								0	0					
					Diner						0		0	0					
					TOTAL	301	6500		2000		0		6500	0					
Lundi 05/04/2007	Charcuterie/Crudités Cuisse de poulet Riz Salade Entremet Gâteau		520 (26000g)		Petit-déjeuner									0	0				
					Déjeuner	400	26000	520	3100	62	3000	60	398	0					
					Goûter								0	0					
					Diner						0		0	0					
					TOTAL	400	26000		3100		3000		23000	0					
Vendredi 06/04/2007	Crêpes Saumonette Chou-Fleurs Salade+Fromage Cloche de Pâques		440 commandés(22000g) + 60 reste = 600		Petit-déjeuner									0	0				
					Déjeuner	380	20000	500	2900	58	2000	50	392	0					
					Goûter								0	0					
					Diner						0		0	0					
					TOTAL	380	20000		2900		2000		18000	0					

Références de l'établissement = LYCEE ANDRE THEURIET (Civray)

Pain de 400g

TEST PAINS 400g SPC

<i>Retour self</i>																
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		volume pain-plateau sur la journée	
							Poids (g)	Indiv. *	400g *	Poids (g)	Indiv. *	400g *	Poids (g)	Indiv. *	400g *	Indiv. *
<i>Lundi</i> 09/04/2007 FERIE					Petit-déjeuner									0	0	
					Déjeuner									0	0	
					Goûter									0	0	
					Diner									0	0	
					TOTAL									0	0	
<i>Mardi</i> 10/04/2007	Crudités Nuggets/Pavé de dinde Printanière de légumes Salade+Fromage ou Yaourt Fruit		70 (28000g)		Petit-déjeuner									0	0	
					Déjeuner	380	18800		2000		9200		0	0		
					Goûter								0	0		
					Diner						0		0	0		
					TOTAL	380	18800		2000		9200		9600	70		
<i>Mercredi</i> 11/04/2007	Crudités Rosbeef Pâtes Fromage Fruits au sirop		40 + 5 = 45(18000g)		Petit-déjeuner									0	0	
					Déjeuner	280	16000		2400		2000	5	0	-5		
					Goûter								0	0		
					Diner						0		0	0		
					TOTAL	280	16000		2400		2000		14000			
<i>Jeudi</i> 12/04/2007	Sardines/maquereaux Poisson ou Kebab Frites+Salade+Tomates Yaourt Glace Fruit		40 (16000g)		Petit-déjeuner									0	0	
					Déjeuner	376	16000		5700		5600		0	0		
					Goûter								0	0		
					Diner						0		0	0		
					TOTAL	376	16000		5700		5600		10400	40		
<i>Vendredi</i> 13/04/2007	Salade de jambon/Tomates/Œufs Quenelles sauce nantua Epinards Fromage Pâtisserie		49 (19600g)		Petit-déjeuner									0	0	
					Déjeuner	350	19600		3000				0	0		
					Goûter								0	0		
					Diner						0		0	0		
					TOTAL	350	19600		3000				19600	49		

DESCRIPTIF DU TEST PAIN

Nom de l'établissement= Lycée Georges Desclaudes (Saintes)

Personne référente=

Téléphone=

Mail=

	Nom	Adresse	Téléphone
Fournisseur actuel			
Fournisseur potentiel			

Nb d'internes au petit-déjeuner=

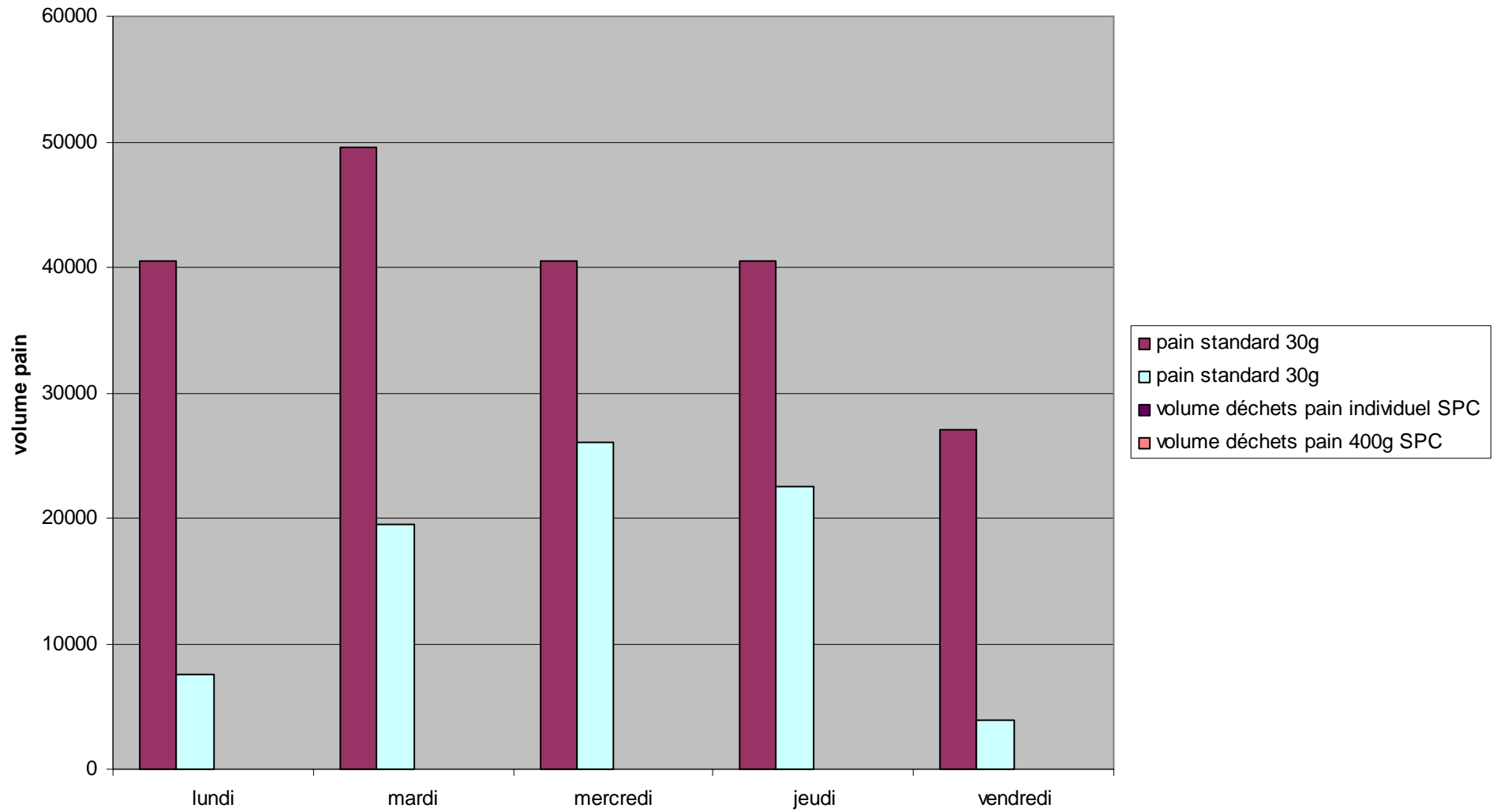
Nb de demi-pensionnaires=

Nb d'élèves au goûter=

Nb d'internes au dîner=

Nb de rationnaires par jour=

plateau-déchets Desclaudes



TEST PAINS 30g fournisseur habituel du 26 au 30 mars 2007

Retour self																	
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		volume pain-plateau sur la journée		
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv.*	400g*	Poids (g)	Indiv.*	400g*	Poids (g)	Indiv.*	400g*	Indiv.*	400g*
Lundi 26/03/2007	Charcuterie	Salade garnie	1300 (39000g)		Petit-déjeuner											0	
	Cuisse de poulet	Spaghettis			Déjeuner	415	30000	1000	2990		4500	150					0
	Brocolis/Salsifis	carbonara			Goûter												0
	Fromage	Fromage blanc			Dîner	266	13500	450	3200		3000	100					0
	Fruit	Compote			TOTAL	681	43500	1450	6190		7500	250			40500	0	
Mardi 27/03/2007	Crudités	Potage	1500 (45000g)		Petit-déjeuner	160	18000	600	1200		7500	250			0		
	Steak	Poisson			Déjeuner	440	18000	600	5400		6000	200				0	
	Ehly	Courgettes			Goûter	200	6000	200								0	
	Fromage	Fromage			Dîner	279	13500	450	2760		6000	200				0	
	Crème dessert	Fruit			TOTAL	1079	55500	1850	9360		19500	650			49500	0	
Mercredi 28/03/2007	Entrée chaude	Potage	1400 (42000g)		Petit-déjeuner	169	15000	500	850		5100	170			0		
	Emincé de dinde	Steak			Déjeuner	405	18000	600	5550		15000	500				0	
	Carottes/Nates(?)	Riz			Goûter											0	
	Fromage	Yaourt			Dîner	250	13500	450	4700		6000	200				0	
	Fruit	Compote			TOTAL	824	46500	1550	11100		26100	870			40500	0	
Jeudi 29/03/2007	Soupe de poisson	Taboulé	1400 (42000g)		Petit-déjeuner	155	12000	400	2300		6000	200			0		
	Jambon à l'os	Œufs durs			Déjeuner	437	15000	500	7000		12000	400				0	
	P. de T.	Piperade			Goûter	200	4500	150								0	
	Fromage	Yaourt			Dîner	236	13500	450	2900		4500	150				0	
	Gâteau aux pommes	Fruit			TOTAL	1028	45000	1500	12200		22500	750			40500	0	
Vendredi 30/03/2007	Féculents				Petit-déjeuner	160	12000	400	1800		3000	100			0		
	Chipolatas				Déjeuner	372	15000	500	4370		900	30				0	
	Haricots verts				Goûter											0	
	Fromage				Dîner						0					0	
	Fruit				TOTAL	532	27000	900	6170		3900	130			27000	0	

DESCRIPTIF DU TEST PAIN

Nom de l'établissement= Lycée René José Valin La Rochelle

Personne référente= SABATIER Stéphane

Téléphone= 05 46 44 27 48 / poste 314

Mail= s.sabatier@cr-poitou-charentes.fr

	Nom	Adresse	Téléphone
Fournisseur actuel	L'Epi	bp 120 17390 La Tremblade	05 46 36 02 23
Fournisseur potentiel	M. Chisson	Boulangerie chisson à la Rochelle	05 46 50 19 69

Nb d'internes au petit-déjeuner=180

Nb de demi-pensionnaires=1100

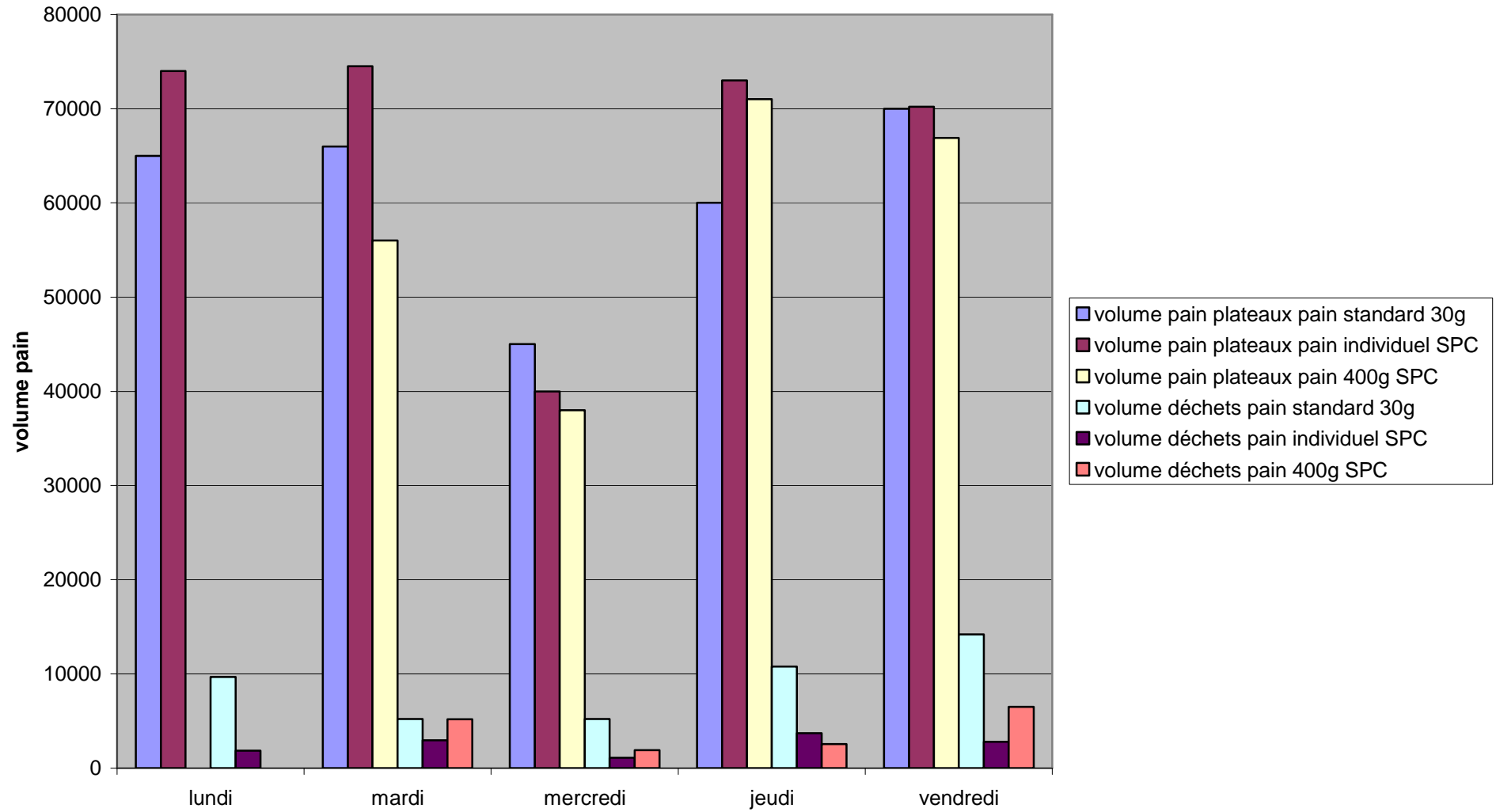
Nb d'élèves au goûter=150

26

Nb de rationnaires par jour=1280

Tests	Date	Lieu de livraison	Quantités	Heure de livraison
Pain standard	du 26 au 30 mars	lycée José Valin	Lundi : 1500 +20 pains Mardi : 1400+20pains Mercredi : 1000+10 pains Jeudi 1500+20 pains Vendredi :1500+20 pains	matin : 6 h30 matinée : 11 h00 après-midi :
Pain individuel SPC	du 2 au 6 avril	lycée José Valin	lundi : 1500+20 ps mardi : 1500+20 ps mercredi : 900+10 ps jeudi :1500+30 ps vendredi 1300+ 30 ps	matin : 6 h30 matinée : 11h00 après-midi :
Pain 400g SPC	du 10 au 13 avril	lycée José Valin	lundi : férié mardi : 270 mercredi : 60 jeudi : 200 vendredi :200	matin : 6h30 matinée : 11h00 après-midi :

plateau-déchets Valin



Références de l'établissement = Lycée René Josué Valin (La Rochelle)

Pain de 400g standard + Pains individuels standards

TEST PAINS STANDARDS

														Retour self			
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)			volume pain-plateau sur la journée	
							Poids (g)	Indiv. *	400g *	Poids (g)	Indiv. *	400g *	Poids (g)	Indiv. *	400g *	Indiv. *	400g *
Lundi 26-mars	Crudités Escalope de poulet sauce tomate Tortis aux légumes Salade + Fromage Fruit	Salade niçoise Dos de colin sauce bonne femme Julienne de légume Salade + Fromage Pêche chocolat	1500 (75000g)	20 (8000g)	Petit-déjeuner	60	5000		500						0	0	
					Déjeuner	1050	60000		8200					0	0		
					Goûter	150	0		0					0	0		
					Dîner	180	10000		1000		10000			0	0		
					TOTAL	1440	75000		9700		10000		65000	20			
Mardi 27-mars	Charcuterie Sauté de porc marengo ou Rognons de veau sauce moutarde Carottes/salsifis Salade + Yaourt vanille	Salade de surimi Steak haché sauce marchand de vin Frites Salade + Fromage Fruit	1400 (70000g)	20 (8000g)	Petit-déjeuner	180	10000		1000					0	0		
					Déjeuner	850	55000		3100				0	0			
					Goûter	150	0		0				0	0			
					Dîner	180	10000		1100		9000		0	0			
					TOTAL	1360	75000		5200		9000		66000	20			
Mercredi 28-mars	Crudides Sausisses aux herbes Haricots blancs Salade + Crème mont blanc Biscuit	Chèvre chaud Côte d'agneau persillée Gratin de chou-fleur Salade + Yaourt Tarte maison	1000 (50000g)	10 (4000g)	Petit-déjeuner	180	10000		1200					0	0		
					Déjeuner	300	30000		3100				0	0			
					Goûter	0	0		0				0	0			
					Dîner	180	10000		900		5000		0	0			
					TOTAL	660	50000		5200		5000		45000	10			
Jeudi 29-mars	Salade strasbourgeoise Rôti de dinde sauce champignons Poêlée meridionale/endives braisées	Soupe de poisson Pomme de terre farcie/Haricots verts Salade + Fromage Salade de fruits Biscuit	1500 (75000g)	20 (8000g)	Petit-déjeuner	180	10000		1000					0	0		
					Déjeuner	1050	60000		9000				0	0			
					Goûter	150	0		0				0	0			
					Dîner	180	10000		800		10000		0	0			
					TOTAL	1560	70000		10800		10000		60000	20			
Vendredi 30-mars	Entrée chaude Lieu à la provençale Riz pilaf Salade + Fromage Fruit	Salade de carottes Pizza maison Salade Yaourt gourmand	1500 (75000g)	20 (8000g)	Petit-déjeuner	180	10000		1300					0	0		
					Déjeuner	1050	60000		12700				0	0			
					Goûter	150	0		0				0	0			
					Dîner	70	5000		120		5000		0	0			
					TOTAL	1450	75000		14200		500		70000	20			

Références de l'établissement = Lycée René Josué Valin (La Rochelle)

Pain de 400g SPC + Pains indiv. SPC

TEST PAINS SPC

Retour self																
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		volume pain-plateau sur la journée	
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv.*400g*	Poids (g)	Indiv.*400g*	Poids (g)	Indiv.*400g*	Indiv.*	400g*	Indiv.*	400g*
Lundi	02-avr	Crudités Steak haché Pommes parisiennes Salade + Fromage Fruit	Feuilleté saumon Pintade Haricots verts Laitages Quatre-quart	1500 (12000) 0g	20 (8000g)	Petit-déjeuner	60	4000		0				0	0	
						Déjeuner	1050	63000		1800			0	0		
						Goûter	150	0		0			0	0		
						Dîner	180	8000		50		1000	0	0		
						TOTAL	1440	75000		1850		1000		74000	20	
Mardi	03-avr	Tomates mozzarella Emincé kébab Riz Salade + Fromage Yaourt à la grecque	Pates au thon Côte de porc s moutarde Choux de bruxelles Salade + Fromage Fruit	1500 (12000) 0g	20 (8000g)	Petit-déjeuner	180	8000		800				0	0	
						Déjeuner	850	59000		2000			0	0		
						Goûter	150	0		0			0	0		
						Dîner	180	8000		150		500	0	0		
						TOTAL	1360	75000		2950		500		74500	20	
Mercredi	04-avr	Charcuterie Lapin rôti Ratatouille Salade + Yaourt aux fruits Biscuits	Salade mais gruyère Rôti de bœuf s aux noix Purée Salade + Fromage Fruit	900 (72000) g	10 (4000g)	Petit-déjeuner	180	8000		100				0	0	
						Déjeuner	300	32000		900			0	0		
						Goûter	0	0		0			0	0		
						Dîner	180	8000		100		8000	0	0		
						TOTAL	660	48000		1100		8000		40000	10	
Jeudi	05-avr	Crudités Curry d'agneau ou Sauté de porc à la provençales Salade + Fromage Pâtisserie	Surimi mayo Brochette de mini-saucisses Gratin de brocolis Salade + Fromage Fruit	1500 (12000) 0g	30 (12000g)	Petit-déjeuner	180	8000		100				0	0	
						Déjeuner	1050	59000		3500			0	0		
						Goûter	150	0		0			0	0		
						Dîner	180	8000		100		2000	0	0		
						TOTAL	1560	75000		3700		2000		73000	30	
Vendredi	06-avr	Salade composée Dos de hoki s hollandaise ou Saumon grillé Trio de légumes Salade + Fromage Fruit	Jambon blanc Quiche au thon et légumes Salade + Fromage Compote	1300 (10400) 0g	30 (12000g)	Petit-déjeuner	180	8000		100				0	0	
						Déjeuner	1050	60000		2200			0	0		
						Goûter	150	0		0			0	0		
						Dîner	70	4000		500		1800	0	0		
						TOTAL	1450	72000		2800		1800		70200	30	

Références de l'établissement = Lycée René Josué Valin (La Rochelle)

Pain de 400g SPC

TEST PAIN 400g SPC

<i>Retour self</i>																
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		volume pain-plateau sur la journée	
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv.*	400g*	Poids (g)	Indiv.*	400g*	Poids (g)	Indiv.*	400g*	Indiv.*
Lundi 9-avr FERIE					Petit-déjeuner									0	0	
					Déjeuner									0	0	
					Goûter									0	0	
					Dîner									0	0	
					TOTAL									0	0	
Mardi 10-avr	Crudités	Riz mûrs	270 (108000g)		Petit-déjeuner	60	4000		80					0	0	
	Sauté de dinde sauce moutarde/goulesch	Côtes de porc Tomates provençales/ Champignons sautés			Déjeuner	750	70000		5000						0	0
	Pâtes	Salade + Fromage			Goûter	150	0		0						0	0
	Salade + Yaourt	Pruneaux au sirop			Dîner	180	8000		100		26000				0	0
	Poisson chocolat	Biscuit			TOTAL	1140	82000		5180		26000				56000	270
Mercredi 11-avr	Charcuterie	Salade verte mais	60 (24000g)		Petit-déjeuner	180	8000		200					0	0	
	Poulet rôti	Pizza maison			Déjeuner	300	24000		1500						0	0
	Petits pois/Carottes	Salade			Goûter	0	0		0						0	0
	Salade + Fromage	Yaourt à la grecque			Dîner	180	8000		200		2000				0	0
	Fruit	Biscuit			TOTAL	660	40000		1900		2000				38000	60
Jeudi 12-avr	Salade composée	Salade d'endives aux pommes	200 (80000g)		Petit-déjeuner	180	8000		250					0	0	
	Poisson meunière ou Saumon grillé	Bouchées à la reine			Déjeuner	900	55000		2000						0	0
	Choux fleur vapeur/Fenouil sauté	Semoule			Goûter	150	0		0						0	0
	Glacé	Salade + Fromage			Dîner	180	8000		220		0				0	0
		Fruit			TOTAL	1410	71000		2550		0				71000	200
Vendredi 13-avr	Crudités	Entrées diverses	200 (80000g)		Petit-déjeuner	180	8000		250					0	0	
	Steak haché sauce au poivre	Rôti jurassien			Déjeuner	1000	55000		6000						0	0
	Frites	Poêlée méridionale			Goûter	150	0		0						0	0
	Salade + Fromage	Salade + Yaourt			Dîner	70	4000		250		100				0	0
	Compote	Biscuit			TOTAL	1400	67000		6500		100				66900	200

DESCRIPTIF DU TEST PAIN

Nom de l'établissement= Lycée BOIS D'AMOUR

Personne référente= Jacques GRECK

Téléphone= 05 49 57 05 05

Mail=

	Nom	Adresse	Téléphone
Fournisseur actuel	Ets Neau		
Fournisseur potentiel	M. AUVIN	Vouillé	

Nb d'internes au petit-déjeuner= entre 117 et 185

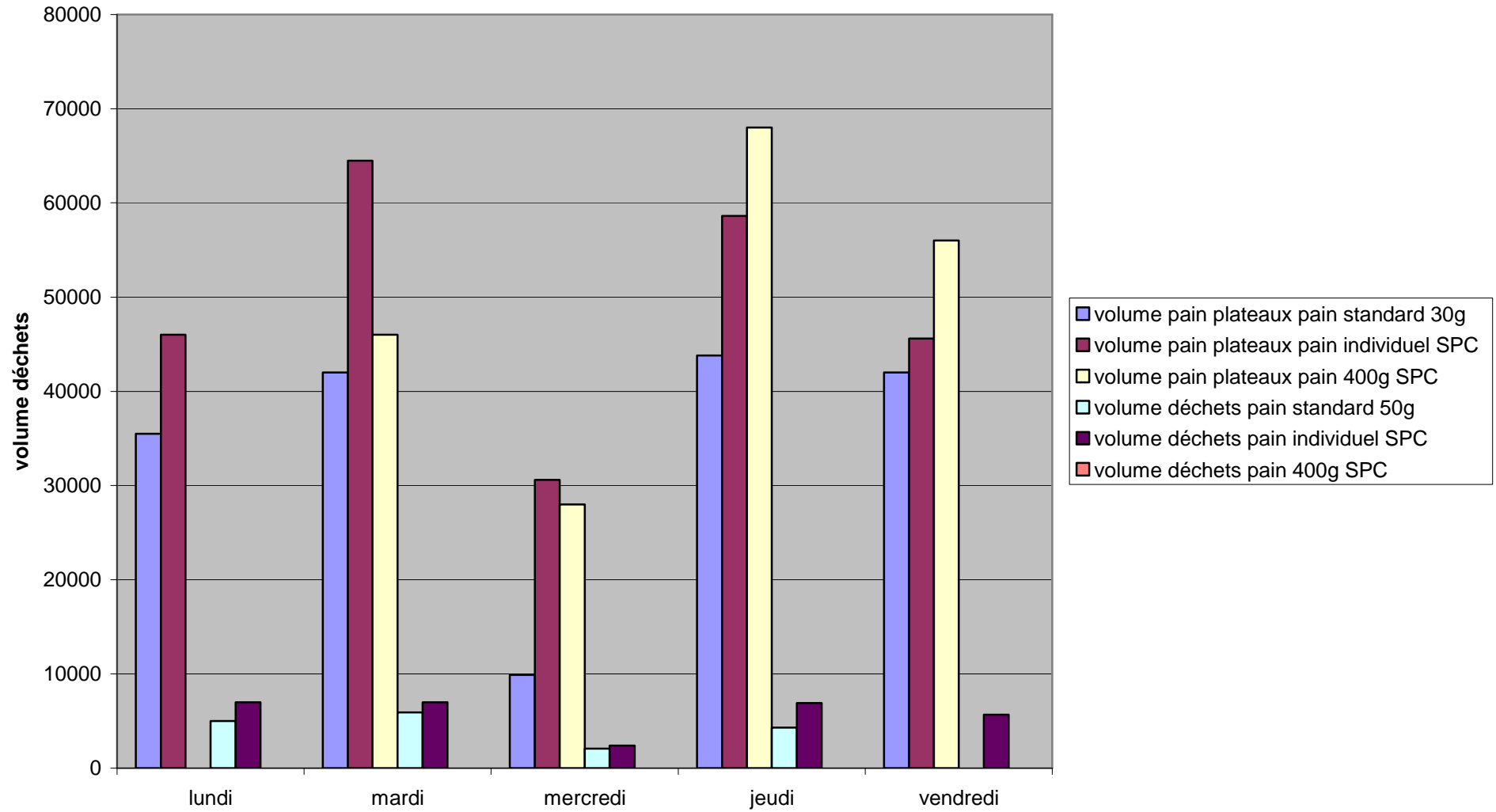
Nb de demi-pensionnaires= 800 en moyenne

Nb d'élèves au goûter= 21

Nb d'internes au dîner= entre 119 et 175

Nb de rationnaires par jour=

plateau-déchets Bois d'Amour



TEST PAINS INDIVIDUELS STANDARDS

<i>Retour self</i>																
Date	Menus *		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		volume pain-plateau sur la journée	
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv. * 400g*	Poids (g)	Indiv. * 400g*	Poids (g)	Indiv. * 400g*	Indiv. *	400g*	Indiv. *	400g*
Lundi 26/04/2007	Carottes râpées Poulet aux herbes ? Salade + Fromage Glacé	Potage Boudin aux pommes Ananas frais Chantilly	1600 (48000g)		Petit-déjeuner	0							0	0		
					Déjeuner	851	35000		4000					0	0	
					Goûter	21								0	0	
					Dîner	171	6500		1000			6000		0	0	
					TOTAL	1043	41500		5000		6000		35500	0		
Mardi 27/04/2007	Nems Porc au caramel Tarte à la noix de coco	Frisée aux lardons Tartes aux fromages Pommes sautées Salade de fruits	1400 (42000g)		Petit-déjeuner	139	9000		100				0	0		
					Déjeuner	868	30000		5000				0	0		
					Goûter	21							0	0		
					Dîner	149	7500		800		4500		0	0		
					TOTAL	1177	46500		5900		4500		42000	0		
Mercredi 28/04/2007	Champignons à la grecque Paupiette de lapin Gratin Crème dessert	Asperges Moussaka Calin sur lit de fruits	1360 (40800g)	Croustis	Petit-déjeuner	131	4500		60				0	0		
					Déjeuner	398	13200		2000				0	0		
					Goûter	21							0	0		
					Dîner	171	7500		0		15300		0	0		
					TOTAL	721	25200		2060		15300		9900	130		
Lundi 29/04/2007	Salade mexicaine Chili con Carné Salade + Fromage Orange	Avocat/Crevettes Tagliatelles à la carbonara ?	1200(36000 g) + 500 de pertes de la veille (15000g)		Petit-déjeuner	130	9000		300				0	0		
					Déjeuner	849	32400		4000				0	0		
					Goûter	21							0	0		
					Dîner	171	6000		0		3600		0	0		
					TOTAL	1171	47400		4300		3600		43800	0		
Vendredi 30/04/2007	Salade algérienne Merguez ou Brochettes Poêlée ? Fruit		1400 (42000g)		Petit-déjeuner	146	9000		?				0	0		
					Déjeuner	800	33000		0		0		0	0		
					Goûter	21							0	0		
					Dîner	0					0		0	0		
					TOTAL	967	42000		0		0		42000	0		

Pain individuel de 35g

TEST PAINS INDIVIDUELS SPC

Retour self																
Date	Menus *		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		volume pain-plateau sur la journée	
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv. *	400g*	Poids (g)	Indiv. *	400g*	Poids (g)	Indiv. *	400g*	Indiv. *
Lundi 02/04/2007	Mâche au comté Cordon bleu Petits pois Laitage	Carottes immosa Brochettes d'agneau Tomates provençales Compote fruits des îles	1600 (80000g)		Petit-déjeuner									0	0	
					Déjeuner	790	40000		5000		3000			0	0	
					Goûter	21								0	0	
					Dîner	137	6000		2000		0			0	0	
					TOTAL	948	46000		7000		3000		46000	0		
Mardi 03/04/2007	Endives aux noix Beef haché Frites Compote Gâteaux	Salade tomate/thon Gratin d'endives au jambon Pâtisserie	2300 (115000g)		Petit-déjeuner	137	6000		1500					0	0	
					Déjeuner	761	45000		4000		19000			0	0	
					Goûter	21								0	0	
					Dîner	137	13500		1500		0			0	0	
					TOTAL	1056	64500		7000		19000		64500	0		
Mercredi 04/04/2007	Céleri rémoulade Escalope de porc Haricots verts Glace	Pâté en croûte Faux filet Pommes de terre Cocktail de fruits frais	1300 (65000g)	CROISSANTS	Petit-déjeuner	117	7600		1600					0	0	
					Déjeuner	368	15000				12500			0	0	
					Goûter	21								0	0	
					Dîner	119	8000		800		0			0	0	
					TOTAL	625	30600		2400		12500		30600	130		
Jeudi 05/04/2007	Chou bicolore Paëlla Pâtisserie	Jambon sec Lapin chasseur Choux de Bruxelles Fromage blanc confiture	2000 + 350 (117500g)	CROISSANTS	Petit-déjeuner	185	8000		1000					0	0	
					Déjeuner	753	43000		5200		17000			0	0	
					Goûter	21								0	0	
					Dîner	128	7600		720		0			0	0	
					TOTAL	1087	58600		6920		17000		58600	2350		
Vendredi 06/04/2007	Taboulé à l'orientale Poisson Garniture de légumes Desserts variés		1000 + 480 (74000g)		Petit-déjeuner	120	7600		660					0	0	
					Déjeuner	785	38000		5000		0			0	0	
					Goûter	21								0	0	
					Dîner						0			0	0	
					TOTAL	926	45600		5660				45600	0		

TEST PAIN 400g SPC

Retour self																	
Date	Menus *		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self		DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		volume pain-plateau sur la journée			
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv. * 400g *	Poids (g)	Indiv. *	400g *	Poids (g)	Indiv. * 400g *	Indiv. *	400g *		
Lundi 09/04/2007 FERIE					Petit-déjeuner									0	0		
					Déjeuner									0	0		
					Goûter									0	0		
					Dîner									0	0		
					TOTAL									0	0		
Mardi 10/04/2007	Endives aux fromages	Riz au thon	140 (56000g)		Petit-déjeuner									0	0		
	Sauté de veau marengo	Saucisse de volaille			Déjeuner	884	44000								0	0	
	Riz	Gratin de courgettes			Goûter											0	0
	Glace	Pâtisserie			Dîner	175	12000			0					0	0	
					TOTAL	1059	46000									46000	140
Mercredi 11/04/2007	Salade du pêcheur	Pommes vinaigrette	100 (40000g)		Petit-déjeuner	143	?							0	0		
	Escalope viennoise	Bouchée à la Reine			Déjeuner	388	16000								0	0	
	Poêlée bretonne	Garniture de légumes			Goûter										0	0	
	Petit filou	Génoise à la confiture			Dîner	143	12000			0					0	0	
					TOTAL		28000									28000	100
Jeudi 12/04/2007	Salade asiatique	Jambon sec	170 (68000g)		Petit-déjeuner	120	10000							0	0		
	Cassoulet maison	Cuisse de canette			Déjeuner	876	48000								0	0	
	Pâtisserie	Champignons sautés			Goûter										0	0	
		Fromage blanc			Dîner	173	10000			0					0	0	
		Gâteaux			TOTAL	1169	68000									68000	170
Vendredi 13/04/2007	Pâté en croûte		140 (56000g)		Petit-déjeuner	143	10000							0	0		
	Lasagnes de poisson aux épinards				Déjeuner	832	46000								0	0	
	Desserts variés				Goûter										0	0	
					Dîner					0					0	0	
					TOTAL	975	56000									56000	140

DESCRIPTIF DU TEST PAIN

Nom de l'établissement= LYCEE MARGUERITE DE VALLOIS

Personne référente= SARRAZIN HERVE

Téléphone= 05 45 97 45 92

Mail= Herve.Sarrazin@ac-poitiers.fr

	Nom	Adresse	Téléphone
Fournisseur actuel	SARL JAMS	ZE La Touche d'Anais 16560 ANAIS	05 45 20 65 65
Fournisseur potentiel	SARL TROPLONG	70 rue de la corderie 16000 ANGOULEME	05 45 95 20 87

Nb d'internes au petit-déjeuner= 300 (variable Mars et Avril)

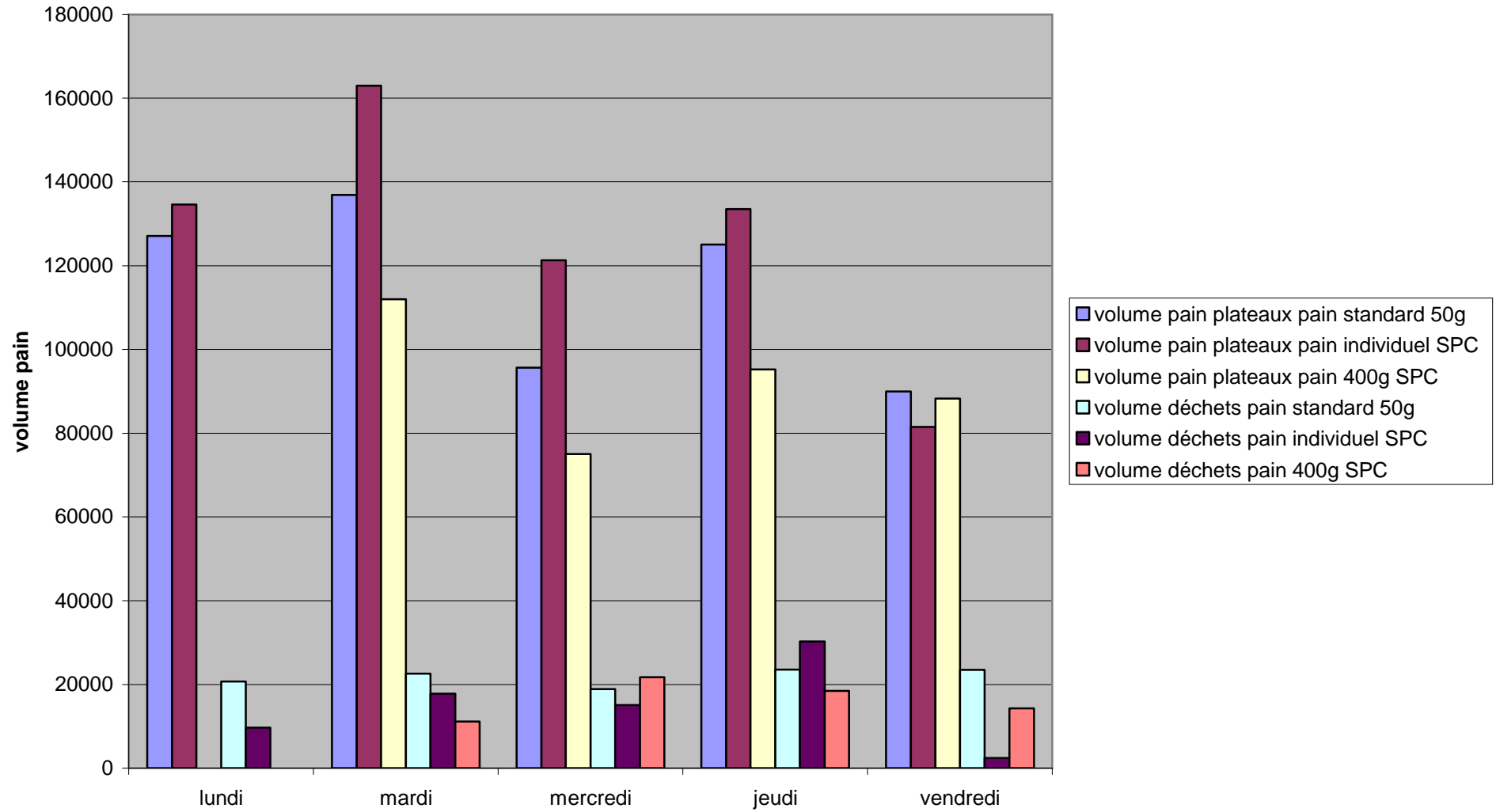
Nb de demi-pensionnaires= 1250 (variable Mars et Avril)

Nb d'élèves au goûter= 0

Nb d'internes au dîner= 300 (variable Mars et Avril)

Nb de rationnaires par jour= 1850 (variable Mars et Avril)

plateau-déchets Marguerite De VALois



Références de l'établissement = LYCEE MARGUERITE DE VALOIS

Pain servi= SARL JAMS

pain individuel de 54g (moyenne) Lundi 59 gr, Mardi 54 gr, Mercredi 53 gr, Jeudi 50 gr, Vendredi 55 gr

pain de 400g

TEST PAIN STANDARD

														Retour self					
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)			volume pain plateau sur la journée			
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv.* 400g*	Poids (g)	Indiv.* 400g*	Poids (g)	Indiv.* 400g*	Poids (g)	Indiv.* 400g*	Indiv.*	400g*			
Lundi	26-mars		2305	0	Petit-déjeuner	45	4000		200			700			0	0			
					Déjeuner	1296	102700		16500			23700			0	0			
					Goûter	0	0		0			0			0	0			
					Dîner	320	29300		4000			8900			0	0			
					TOTAL	1661	136000		20700			127100	0						
Mardi	27-mars		2630	0	Petit-déjeuner	310	23800		3500			3300			0	0			
					Déjeuner	1281	91060		14700			500			0	0			
					Goûter	0	0		0			0			0	0			
					Dîner	317	27140		4400			5100			0	0			
					TOTAL	1908	142000		22600			136900	0						
Mercredi	28-mars		1880	0	Petit-déjeuner	310	24200		4300			1300			0	0			
					Déjeuner	744	56440		11500			12000			0	0			
					Goûter	0	0		0			0			0	0			
					Dîner	265	19000		3100			4000			0	0			
					TOTAL	1319	99640		18900			95640	0						
Jeudi	29-mars		2590	0	Petit-déjeuner	258	23200		2100			3100			0	0			
					Déjeuner	1295	83140		17500			0			0	0			
					Goûter	0	0		0			0			0	0			
					Dîner	306	23200		3950			4480			0	0			
					TOTAL	1859	129540		23550			125060	0						
Vendredi	30-mars		2000	0	Petit-déjeuner	306	22800		3400			0			0	0			
					Déjeuner	1238	87200		20100			20000			0	0			
					Goûter	0	0		0			0			0	0			
					Dîner	0	0		0			0			0	0			
					TOTAL	1544	110000		23500			90000	0						

Références de l'établissement = Lycée MARGUERITE DE VALOIS

Pain individuel de 50g

BOULANGERIE TROPLONG (Lundi 49 gr, Mardi 50 gr, Mercredi 50 gr, Jeudi 50 gr)

TEST PAINS INDIVIDUELS SPC

														Retour self			
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		Total pertes sur la journée		
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv.*	400g*	Poids (g)	Indiv.*	400g*	Poids (g)	Indiv.*	400g*	Indiv.*	400g*
Lundi	02-avr		2730		Petit-déjeuner	30	4120		0			400		0	0		
					Déjeuner	1262	102700		6840		0		0	0	0		
					Goûter	0	0		0		0		0	0	0		
					Dîner	308	29680		2800		1900		0	0			
					TOTAL	1600	136500		9640				134600	0			
Mardi	03-avr		3330		Petit-déjeuner	297	34000		2900			660		0	0		
					Déjeuner	1253	103760		13800		2000		0	0			
					Goûter	0	0		0		0		0	0			
					Dîner	288	28740		1140		3500		0	0			
					TOTAL	1838	166500						163000	0			
Mercredi	04-avr		2580		Petit-déjeuner	280	31000		3400			7000		0	0		
					Déjeuner	702	76800		8720		20500		0	0			
					Goûter	0	0		0		0		0	0			
					Dîner	238	21200		3000		7700		0	0			
					TOTAL	1220	129000						121300	0			
Jeudi	05-avr		3010		Petit-déjeuner	233	28000		2140			4200		0	0		
					Déjeuner	1220	98100		24400		19000		0	0			
					Goûter	0	0		0		0		0	0			
					Dîner	279	24400		3700		17000		0	0			
					TOTAL	1732	150500						133500	0			
Vendredi	06-avr		1630		Petit-déjeuner	279	20000		440			0		0	0		
					Déjeuner	1165	61500		2000		0		0	0			
					Goûter	0	0		0		0		0	0			
					Dîner	0	0		0		0		0	0			
					TOTAL	1444	81500						81500	0			

TEST PAINS 400g

														Retour self			
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		volume pain plateau sur la journée		
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv. *	400g*	Poids (g)	Indiv. *	400g*	Poids (g)	Indiv. *	400g*	400G	400g*
Lundi					Petit-déjeuner									0	0		
					Déjeuner									0	0		
					Goûter									0	0		
					Dîner									0	0		
					TOTAL									0	0		
Mardi	10-avr			300	Petit-déjeuner	0	0		0		0		0	0	0		
			Déjeuner		1177	92000		8900		29000		0	0				
			Goûter		0	0		0		0		0	0				
			Dîner		291	28000		2200		8000		0	0				
			TOTAL		1468	120000		11100				112000					
Mercredi	11-avr			190	Petit-déjeuner	272	18600		2500		3180		0	0			
			Déjeuner		693	40400		8160		0		0	0				
			Goûter		0	0		0		0		0	0				
			Dîner		235	16000		1000		0		0	0				
			TOTAL		1200	75000		11660				75000					
Jeudi	12-avr			240	Petit-déjeuner	241	16000		1800		0		0	0			
			Déjeuner		1148	64000		12980		3200		0	0				
			Goûter		0	0		0		0		0	0				
			Dîner		294	16000		3700		800		0	0				
			TOTAL		1683	96000		18480				95200					
Vendredi	13-avr			235	Petit-déjeuner	277	24000		3420		0		0	0			
			Déjeuner		1137	70000		10820		5720		0	0				
			Goûter		0	0		0		0		0	0				
			Dîner		0	0		0		0		0	0				
			TOTAL		1414	94000		14240				88280					

DESCRIPTIF DU TEST PAIN

Nom de l'établissement= Lycée ERNEST PEROCHON / Rue Taillepie / 79200 PARTHENAY

Personne référente= Mme BORDAS Anne-Marie

Téléphone= 05 49 71 08 10

Mail=

	Nom	Adresse	Téléphone
Fournisseur actuel	ETS. Leclerc	79200 Parthenay	
Fournisseur potentiel	M. DEFAYE		

Nb d'internes au petit-déjeuner= 90

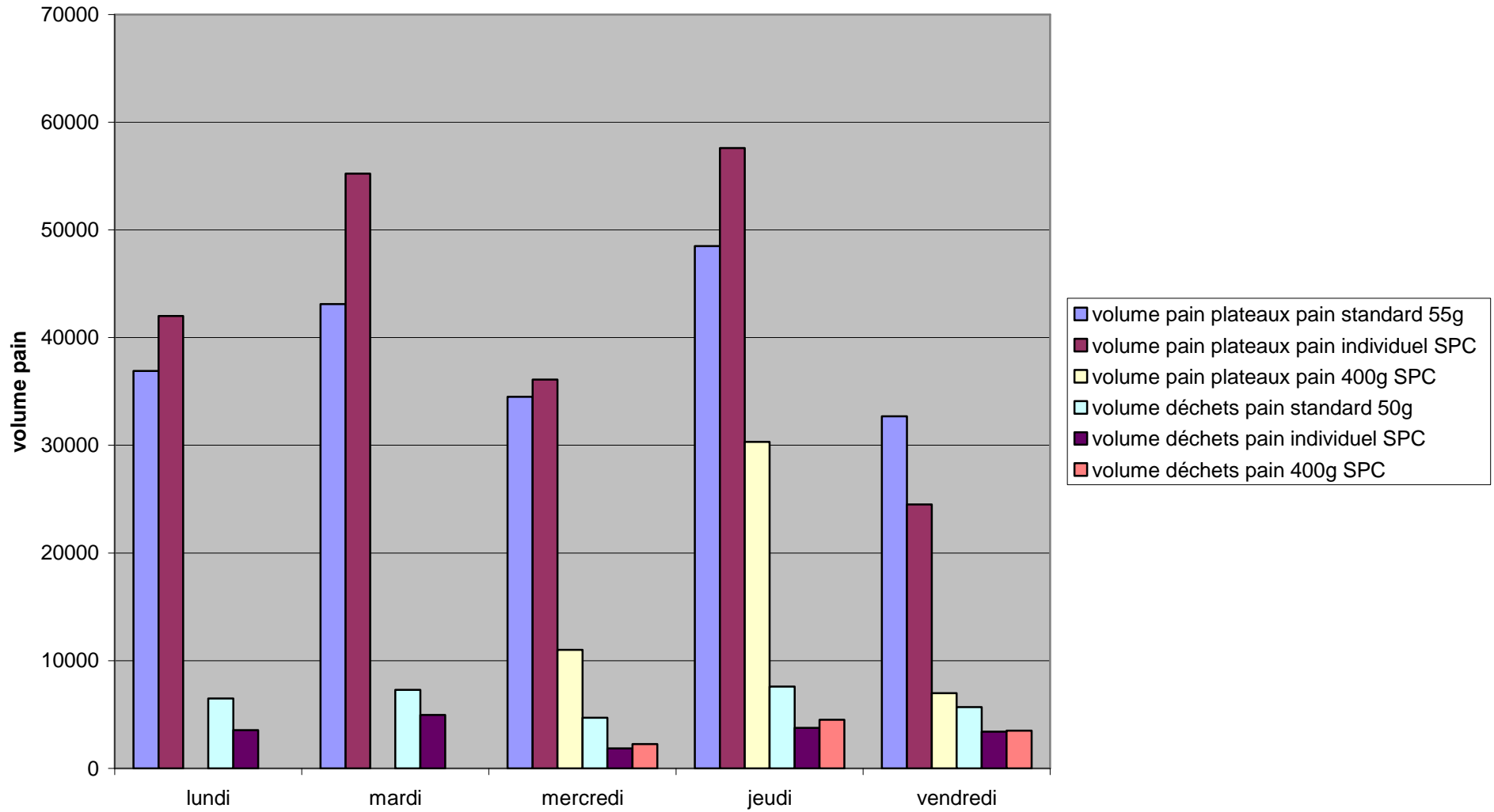
Nb de demi-pensionnaires= 500

Nb d'élèves au goûter= -

Nb d'internes au dîner= 90

Nb de rationnaires par jour=

plateau-déchets Ernest Pérochon



Pain servi=

pain individuel de 55 à 60g

pain de 400g

TEST PAIN STANDARD

Retour self															
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self		DECHETS		Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		volume pain plateau sur la journée		
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv. * 400g *	Poids (g)	Indiv. * 400g *	Poids (g)	Indiv. * 400g *	Indiv. *	400g *	Indiv. *
Lundi 26/03/2007	Crudités	Feuilleté Hot-Dog	38500		Petit-déjeuner								0	0	
	Côte de porc ou Poisson pané	Escalope de poulet pané			Déjeuner	508	32000		5500					0	0
	Gratin de choux-fleurs/Ratatouille	Gratin dauphinois			Goûter				0					0	0
	Salade/Fromage/Yaourt	Salade			Dîner	90	7000		1000		2100			0	0
	Donuts/Paris-Brest	Compote			TOTAL	598	39000		6500					36900	0
Mardi 27/03/2007	légumes	Crudités	50100		Petit-déjeuner	90	3500		500				0	0	
	Brochette provençale ou Rôti de dinde	Crêpe ficelle picarde			Déjeuner	443	36600		6000					0	0
	Carottes sautées / Frites	Courgettes sautées			Goûter		0		0					0	0
	Salade / From. / Yaourt	Salade			Dîner	87	10000		800		7000			0	0
	Fruit	Riz au lait			TOTAL	620	50100		7300					43100	0
Mercredi 28/03/2007	Crudités	Potage légumes	28500		Petit-déjeuner	87	3500		300				0	0	
	Pâtes à la carbonara ou Sauté de canard à l'orange	Lapin marengo			Déjeuner	220	25000		3500					0	0
	Julienne de légumes	Lentilles			Goûter		0		0					0	0
	Salade/From./Yaourt	Salade			Dîner	70	10500		900		4500			0	0
	Mousse chocolat/Yaourt à la grecque	Pêche chantilly			TOTAL	377	39000		4700					34500	0
Jeudi 29/03/2007	Maquereau/Rillettes thon/Surimi	Crudités	43000		Petit-déjeuner	70	3500		400				0	0	
	Couscous/Terrine de poisson	Filet de dorade			Déjeuner	448	39700		6500					0	0
	Salade/From./Yaourt	Epinard béchamel			Goûter		0		0					0	0
	Fruit	Salade Gland rose			Dîner	81	8000		700		2700			0	0
	TOTAL				599	51200		7600						48500	0
Vendredi 30/03/2007	Crudités/Sauté monégasque		38700		Petit-déjeuner	81	3500		200				0	0	
	Filet de cabillaud gratiné ou Steak haché				Déjeuner	384	35200		5500		6000			0	0
	Chou romanesco/Légumes ss féculent				Goûter									0	0
	Salade/From.Yaourt				Dîner									0	0
	TOTAL				465	38700		5700						32700	0

Pain individuel de 55g

TEST PAINS INDIVIDUELS SPC

Retour self																
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		Total pertes sur la journée	
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv.*400g*	Poids (g)	Indiv.*400g*	Poids (g)	Indiv.*400g*	Poids (g)	Indiv.*400g*	Indiv.*400g*	400g*
Lundi 02/04/2007	Cruautés Rôti de porc ou Steak haché Brocolis/Poêlée forestière Salade/From./Yaourt Beignet	Salami Raviolis Salade Banane	43000		Petit-déjeuner									0	0	
					Déjeuner	501	35000		3000						0	0
					Goûter				0						0	0
					Dîner	88	9000		550		2000				0	0
					TOTAL	589	44000		3550						42000	0
Mardi 03/04/2007	Pizza/Tarte aux poireaux Filet de turbot/Pouler réunionnais Céleri cœur/Pâtes Salade/From./Yaourt Fruit	Mais crevette Croque-Monsieur Courgettes en gratin Salade Far breton	53700		Petit-déjeuner	88	4000		150					0	0	
					Déjeuner	440	50200		4500					0	0	
					Goûter				0					0	0	
					Dîner	83	7000		300		6000			0	0	
					TOTAL	611	61200		4950						55200	0
Mercredi 04/04/2007	Celeri rémoulade/Mousse de foie Paupiette de veau/Gigot à al crème de cerfeuil Choux-fleurs sautés/Flageolets	Potage tomate Jimbalaya Salade Biscuits/Compote	30200		Petit-déjeuner	83	4000		200					0	0	
					Déjeuner	190	25600		1500					0	0	
					Goûter				0					0	0	
					Dîner	70	8500		150		2000			0	0	
					TOTAL	343	38100		1850						36100	0
Jeudi 05/04/2007	Macedoine mayô/Celvi vinaigrette Jb grillé/Pintade aux raisins Haricots beurre/Salsifis Salade/From./Yaourt Fruit	Friand/Friand viande Steak haché Petits pois Salade Semoule caramel	52100		Petit-déjeuner	70	4000		300					0	0	
					Déjeuner	494	50100		3000					0	0	
					Goûter				0					0	0	
					Dîner	57	10000		450		6500			0	0	
					TOTAL	621	64100		3750						57600	0
Vendredi 06/04/2007	Cruautés Filet de loup/Sauté de dinde à la bière Riz camarguais Salade/From./Yaourt Liégeois				Petit-déjeuner	57	4000		400					0	0	
					Déjeuner		38000		3000		17500			0	0	
					Goûter									0	0	
					Dîner									0	0	
					TOTAL	57	42000		3400						24500	0

TEST PAINS 400g

Retour self															
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS		Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		Total pain volume sur la journée	
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv.*	400g*	Poids (g)	Indiv.*	400g*	Poids (g)	Indiv.*	400g*
09/04/2007 FERIE					Petit-déjeuner									0	0
					Déjeuner									0	0
					Goûter									0	0
					Dîner									0	0
					TOTAL									0	0
10/04/2007	Mais soja/Crudités	Pizza			Petit-déjeuner									0	0
	Steak haché/Escalope viennoise	Cervelas oberonais			Déjeuner	439								0	0
	Frites/Légumes ss féculent	Haricots verts			Goûter									0	0
	Salade/From./Yaourt	salade			Dîner	85								0	0
	Flan: café, vanille, chocolat	Banane			TOTAL	524								0	0
11/04/2007	Andouilles/Betteraves rouges aux pommes	Carottes rapées			Petit-déjeuner	85	6800		300					0	0
	Filet de turbot/Paupiette de volaille	Cuisse de poulet aux amandes	24000		Déjeuner	235	*		1500					0	0
	Julienne de brocolis/Courgettes en gratin	Pommes forestines			Goûter									0	0
	Salade/From./Yaourt	Salade			Dîner	72	7000		450		13000			0	0
		Fromage blanc sucré			TOTAL	392	13800		2250					11000	
12/04/2007	Crudités	Gésters			Petit-déjeuner	72	6800		0					0	0
	Cordon bleu/Cassoulet	tomate/Macédoine mayo			Déjeuner	519	47000		3500					0	0
	Purée	Omelette à l'espagnole	53000		Goûter									0	0
	Salade/From./Yaourt	Poêlée chinoise			Dîner	78	6500		1000		30000			0	0
	Fruits	Salade			TOTAL	669	60300		4500					30300	
13/04/2007	Friand/Tarte 3 fromages				Petit-déjeuner	78	7000		0					0	0
	Brochette mexicaine/Escalope de poulet				Déjeuner	472			3500					0	0
	Julienne de légumes/Salsifis		26000		Goûter									0	0
	Salade/From./Yaourt				Dîner									0	0
	Fruit/Compote				TOTAL	550	7000		3500					7000	

DESCRIPTIF DU TEST PAIN

Nom de l'établissement= Lycée Horticole (NIORT)

Personne référente= Virginie MOUSSERIN

Téléphone= 05.49.73.36.61

Mail= virginie.mousserin@educagri.fr

	Nom	Adresse	Téléphone
Fournisseur actuel	ETS NAUD		
Fournisseur potentiel	NATTE Mickaël		05.49.73.40.58

Nb d'internes au petit-déjeuner=110

Nb de demi-pensionnaires=

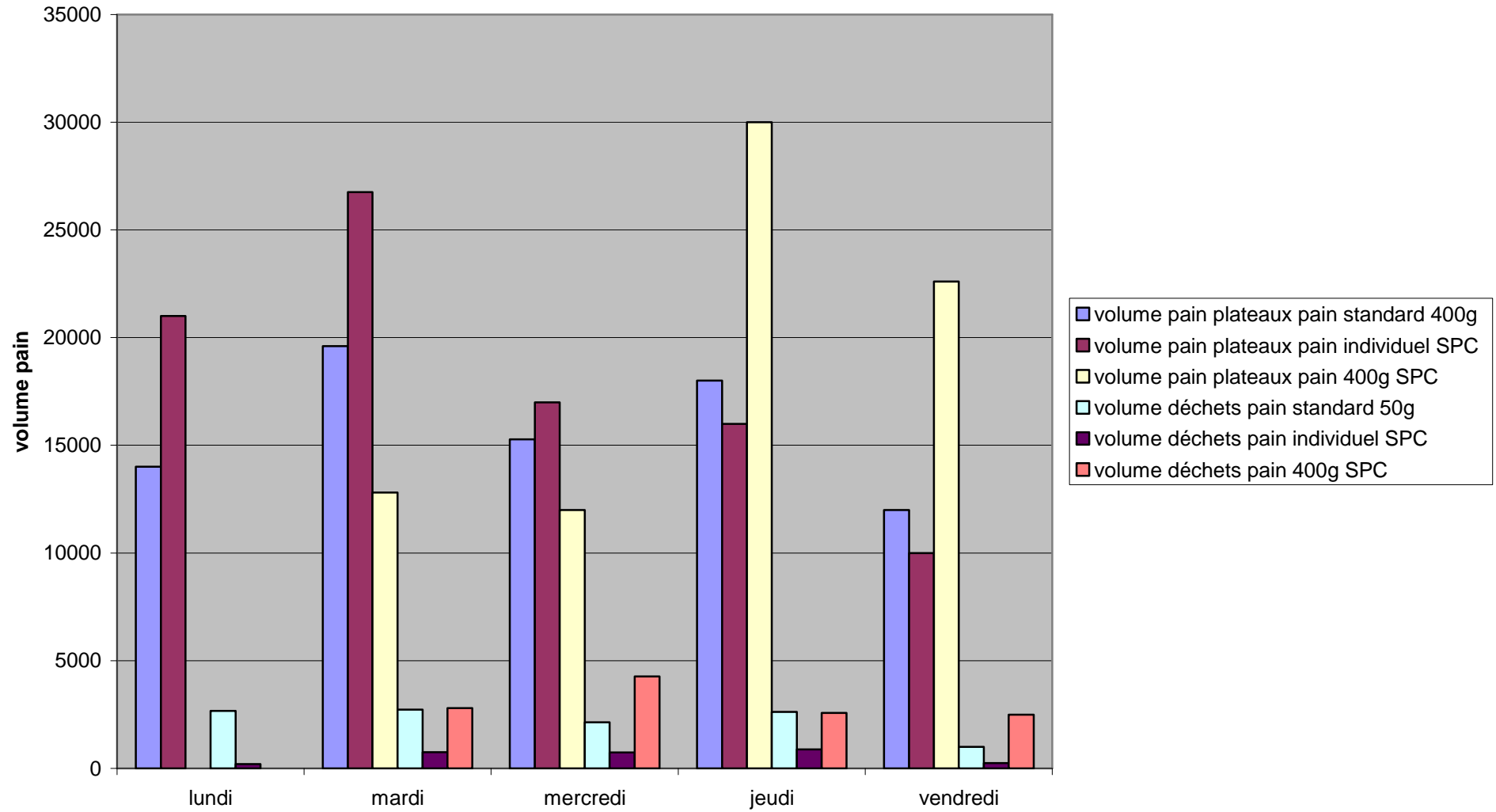
Nb d'élèves au goûter=110

Nb d'internes au dîner=110

Nb de rationnaires par jour=

Tests	Date	Lieu de livraison	Quantités	Heure de livraison
Pain standard	26 au 30 mars	lycée horticole	lundi : mardi : mercredi : jeudi : vendredi :	matin : 5h00 matinée : après-midi :
Pain individuel SPC	2 au 6 avril	lycée horticole	lundi : mardi : mercredi : jeudi : vendredi :	matin : matinée : après-midi :
Pain 400g SPC	10 au 13 avril	lycée horticole	lundi : mardi : mercredi : jeudi : vendredi :	matin : matinée : après-midi :

plateau-déchets EPLEA



TEST PAINS 400g STANDARDS

Retour self																
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self			DECHETS			Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		Total Pain plateau sur la journée	
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv.* 400g*	Poids (g)	Indiv.* 400g*	Poids (g)	Indiv.* 400g*	Poids (g)	Indiv.* 400g*	Indiv.* 400g*	Indiv.* 400g*
Mardi 26/03/2007	Friand Joue de porc Brocolis/Haricots verts Fruits	Radis Foie de volaille Pommes de T. Salade + Fromage Entremet		38	Petit-déjeuner	10		2							0	
					Déjeuner	185		23	950						0	
					Goûter										0	
					Dîner	84		10	1730						0	
					TOTAL	279	15200	35	2680		1200	3	14000			
Mardi 27/03/2007	Salade composée Sauté de dinde Semoule Salade + Fromage Dattes-Figues	Coquille poisson Omelette Piperade Salade + Fromage Banane chocolat		55	Petit-déjeuner	79		15	909						0	
					Déjeuner	196		27	630					0		
					Goûter									0		
					Dîner	83		10	1200					0		
					TOTAL	358	20800	52	2739		1200	3	19600			
Mardi 28/03/2007	Salade guyère /carottes Poisson sauce Frites Salade + Fromage Crème	Charcuterie Steak haché Salsifis à la tomate Salade + Fromage Fruits		50	Petit-déjeuner	80		15	300						0	
					Déjeuner	140		14	1040					0		
					Goûter									0		
					Dîner	77		10	800					0		
					TOTAL	297	15600	39	2140		4400	11	15280			
Mardi 29/03/2007	Avocat-concombres Nuggets / Lapin Chou-fleur Salade + Fromage Fromage blanc	Salade chèvre Rizotto Salade + Fromage Compote		45	Petit-déjeuner	76		17	125						0	
					Déjeuner	173		22	1200					0		
					Goûter									0		
					Dîner	80		10	1300					0		
					TOTAL	329	19600	49	2625		1600	4	18000			
Mardi 30/03/2007	Macédoine légumes Emincé de bœuf Carottes Salade + Fromage Crème			30	Petit-déjeuner	70		10	295						0	
					Déjeuner	170		21	700					0		
					Goûter									0		
					Dîner									0		
					TOTAL	240	12400	31	995		400	1	12000			

Pains individuels

TEST PAINS INDIVIDUELS SPC

								Retour self						
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self		DECHETS		Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		Total pain plateau sur la journée	
	Déjeuner	Dîner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv.*400g*	Poids (g)	Indiv.*400g*	Poids (g)	Indiv.*400g*	Indiv.*400g*	400g*
Lundi	#####	Crepes Cervelas ou Steak haché Gratin de courgettes Riste aubergines Salade + Fromage	Salade tomates Poulet rôti Purée Salade + Fromage Yaourt	460		Petit-déjeuner	10	10		0				0
						Déjeuner	218	280		100				0
						Goûter							0	0
						Dîner	105	150		100				0
						TOTAL	333	22000	440		200		1000	20
Mardi	#####	Salade endives Poisson (beignet ou en sauce) Riz ou Eibly Ile flottante	Salade pâtes Côtes de porc Petits-pois Salade + Fromage Pommes au four	550		Petit-déjeuner	102	120		100				0
						Déjeuner	252	300		600				0
						Goûter							0	0
						Dîner	104	130		50				0
						TOTAL	458	27500	550		750			
Mercredi	#####	Concombre-radis Langue de bœuf ou Paupiette de veau Céleri/Carottes Salade + Fromage Pâtisserie	Maquereau/sardine Boulettes d'agneau Haricots blancs Salade + Fromage	500		Petit-déjeuner	100	120		170				0
						Déjeuner	168	180		430				0
						Goûter							0	0
						Dîner	97	120		135				0
						TOTAL	365	21000	420		735		4000	80
Jeudi	#####	Artichauts/Choux-fleurs Blanquette de veau ou Steak haché Frites Salade + Fromage Salade de fruits	Charcuterie Oeufs durs Epinards béchamel Salade + Fromage Fruits	340		Petit-déjeuner	93	100		55				0
						Déjeuner	239	240		730				0
						Goûter							0	0
						Dîner	99	100		200				0
						TOTAL	431	22000	440		985		5000	100
Vendredi	#####	Salade de PdT Poisson pré-frit Haricots verts Salade + Fromage Entremet		320		Petit-déjeuner	98	110		50				0
						Déjeuner	190	210		200				0
						Goûter							0	0
						Dîner							0	0
						TOTAL	288	16000	320		0	250		

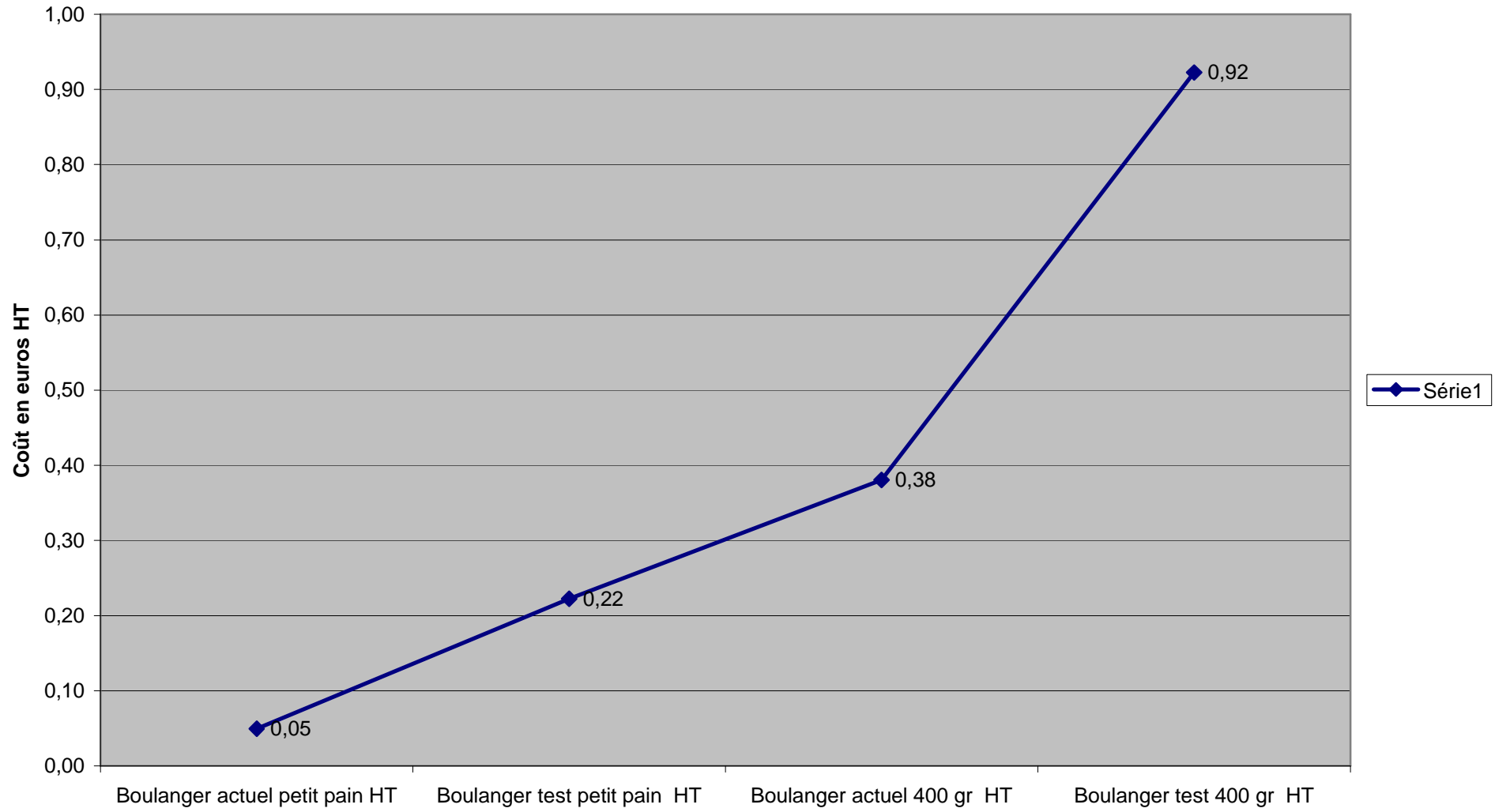
TEST PAINS 400g SPC

								Retour self							
Date	Menus		Nb de pain commandé pour la journée		Repas	Nb de convives	Nb de pain présenté au self		DECHETS		Nb de pain non présenté au self (à la fin de la journée)		Total Pain plateau sur la journée		
	Déjeuner	Diner	Indiv.	400g			Poids (g)	Indiv.*400g*	Poids (g)	Indiv.*400g*	Poids (g)	Indiv.*400g*	Indiv.*400g*	400g*	
Lundi 09/04/2007 FERIE														0	
														0	
														0	
														0	
														0	
Mardi 10/04/2007	Pizza	Oeufs mimosa	80		Petit-déjeuner	15		5						0	
	Curry d'agneau ou Porc	Emincé de dinde			Déjeuner	229		38	1500						0
	Salsifis / Haricots verts	Riz			Goûter										0
	Salade + Fromage	Salade + Fromage			Dîner	87		13	1300						0
	Dessert	Fruits			TOTAL	331	22400	56	2800		9600	24	0	12800	
Mercredi 11/04/2007	Cœurs palmier/maïs	Avocat	55		Petit-déjeuner	95		20	1000					0	
	Cassoulet	Steak haché			Déjeuner	168		19	2012					0	
	Salade + Fromage	?			Goûter									0	
	Entremet	Salade + Fromage			Dîner	90		6	1265					0	
		Yaourt			TOTAL	353	18000	45	4277		4000	10	0	12000	
Jeudi 12/04/2007	Concombres/choux	Friand	75		Petit-déjeuner	86		19	405					0	
	Boulettes de bœuf	Rognons			Déjeuner	215		45	1500					0	
	ou Œufs tomate	Purée			Goûter									0	
	Blettes/ Carottes	Salade + Fromage			Dîner	92		13	660					0	
	Compote	Fruits			TOTAL	393	30800	77	2565		800	2	0	30000	
Vendredi 13/04/2007	Charcuterie		60		Petit-déjeuner	91		18	1100					0	
	Grtain de poisson				Déjeuner	198		40	1385					0	
	Pommes de terre				Goûter									0	
	Salade + Fromage				Dîner									0	
	Mousse				TOTAL	289	23200	58	2485		800	2	0	22600	

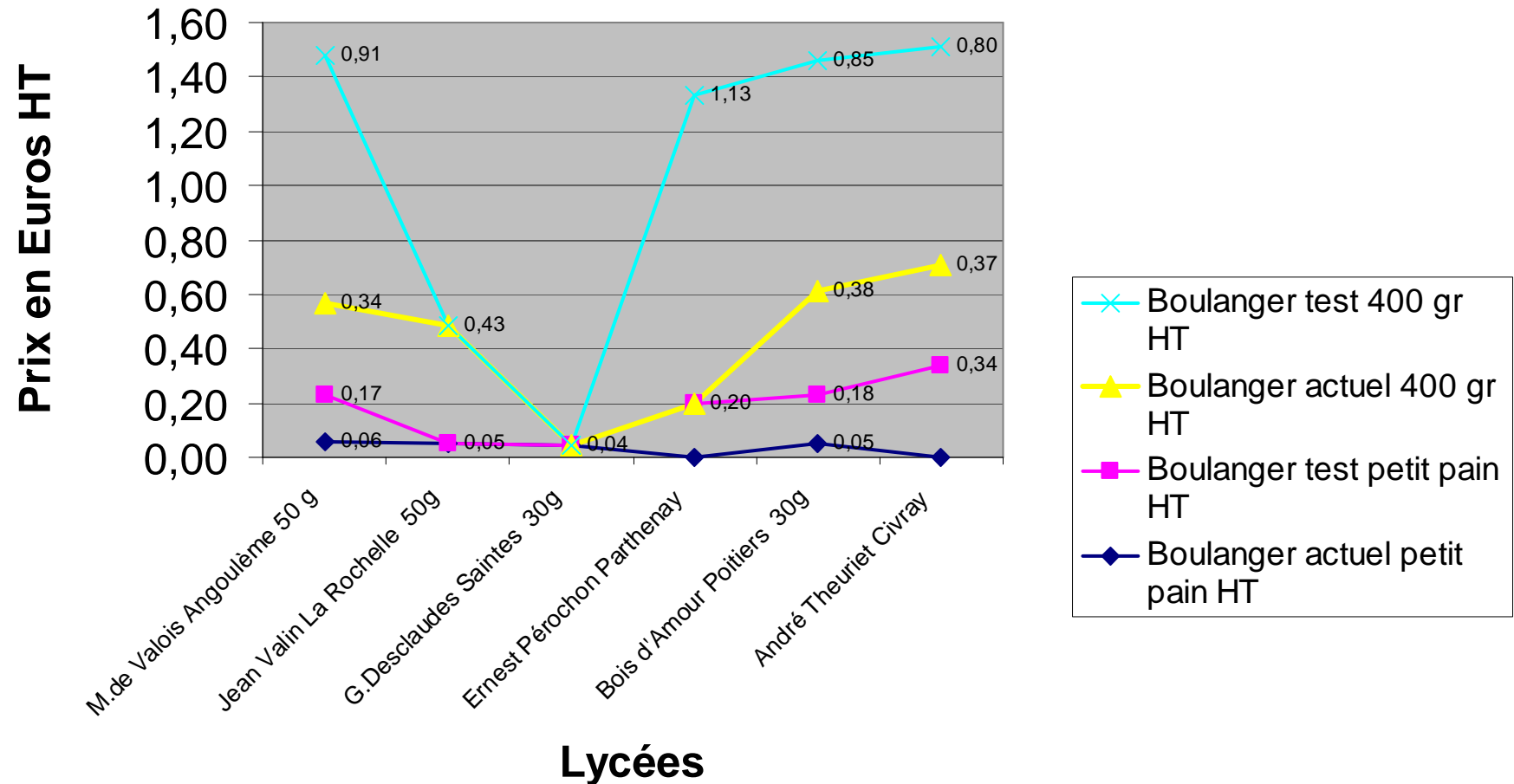
Pain Lycées	Boulangier actuel petit pain HT	Boulangier actuel 400 gr HT	Boulangier test petit pain HT	Boulangier test 400 gr HT			
M.de Valois Angoulême 50 g	0,06	0,34	0,17	0,91			
Jean Valin La Rochelle 50g	0,05	0,43					
G.Desclaudes Saintes 30g	0,04						
Ernest Pérochon Parthenay			0,20	1,13			
Bois d'Amour Poitiers 30g	0,06	0,38	0,18	0,85			
André Theuriet Civray		0,37	0,34	0,80			
	M.de Valois Angoulême 50 g	Jean Valin La Rochelle 50g	G.Desclaudes Saintes	Ernest Pérochon Parthena	Bois d'Amour Poitier	André Theuriet Civray	moyenne
Boulangier actuel petit pain HT	0,06	0,05	0,04		0,05		0,05
Boulangier test petit pain HT	0,17			0,20	0,18	0,34	0,22
Boulangier actuel 400 gr HT	0,34	0,43			0,38	0,37	0,38
Boulangier test 400 gr HT	0,91			1,13	0,85	0,80	0,92

Moyenne coût pain

Moyenne coût pain



comparatif de tarification



	analyse coût pain pour Marguerite de Valois						
		petit pain standard 0,06	petit pain SPC 0,34	pain de 400 g à 0,91			
	lundi	134	464				
	mardi	152	566			273	
	mercredi	109	438			172	
	jeudi	150	511			218	
	vendredi	116	277			214	