

Quelle adaptation des moyens de production à l'usage de produits locaux ?

La restauration collective dispose de trois types de moyens de production :

- **les LOCAUX et le MATERIEL**
- **la MAIN D'OEUVRE**
- **le BUDGET**

Pour chacun d'entre eux, nous avons voulu comprendre ce qui était nécessaire pour l'introduction de produits locaux.

Travailler des produits locaux, c'est avant tout travailler un produit brut
(voir fiche n°0 - préambule)

Offre locale identifiée :
légumes bruts, fromage à la coupe, viande fraîche

Quelles informations avons-nous collectées et pourquoi ?

LOCAUX ET MATERIEL

Nous nous sommes renseignés uniquement sur la présence ou non dans la cuisine d'une légumerie et son matériel le cas échéant, considérant que c'était le seul équipement nécessaire au travail des produits locaux (frais).

MAIN D'OEUVRE

Nous nous sommes intéressés au nombre de temps pleins en production sur la structure, en tâchant d'exclure les postes administratifs, les postes liés aux livraisons et au service afin de pouvoir comparer cette donnée.

BUDGET

Il y a, entre les structures, de fortes disparités dans les frais intégrés au budget d'une cuisine (investissements, bâtiment, eau, électricité pas toujours inclus). Nous avons donc limité l'étude aux dépenses alimentaires, que nous appellerons coût matière et que nous exprimerons systématiquement par repas.

Des produits bruts exigeants en main d'œuvre

Il y a un certain consensus sur ce point : l'utilisation de produit frais demande plus de travail.

En général, l'utilisation de légumes bruts ou de fromage à la coupe dépend fortement du menu. Une organisation est nécessaire, afin de tenir compte des temps de préparation de chaque composante. Les menus sont construits de manière à répartir le travail. Par exemple, il peut être délicat de préparer le même jour des carottes râpées et du gratin de courgettes élaboré à partir de légumes frais. Cela demande trop de travail au niveau de la légumerie. Il arrive que face à ce genre de situation, les équipes de cuisine choisissent de travailler ponctuellement avec de la 4^{ème} ou 5^{ème} gamme.

L'équipement nécessaire au travail des produits frais

FRUITS ET LEGUMES

Par mesure d'hygiène, une cuisine travaillant des fruits et légumes frais doit être équipée d'une légumerie, dans laquelle les produits sont désinfectés. Il faut pour cela au minimum deux bacs de lavage. A partir d'un certain nombre de repas par jour, du matériel supplémentaire est nécessaire pour travailler des légumes frais : éplucheuse (parmentière), essoreuse pour la salade, robot de coupe, avec pour chaque appareil, une capacité adaptée au volume traité. Le niveau d'équipement varie beaucoup en fonction des cuisines. Les enquêtes n'ont été réalisées que dans des cuisines disposant d'un équipement minimal à une exception près, qui montre que l'épluchage est facultatif. L'utilisation de l'éplucheuse impose que les produits soient de forme régulière et de taille homogène. Sinon, l'épluchage est inefficace et/ou il y a trop de pertes.

FROMAGE

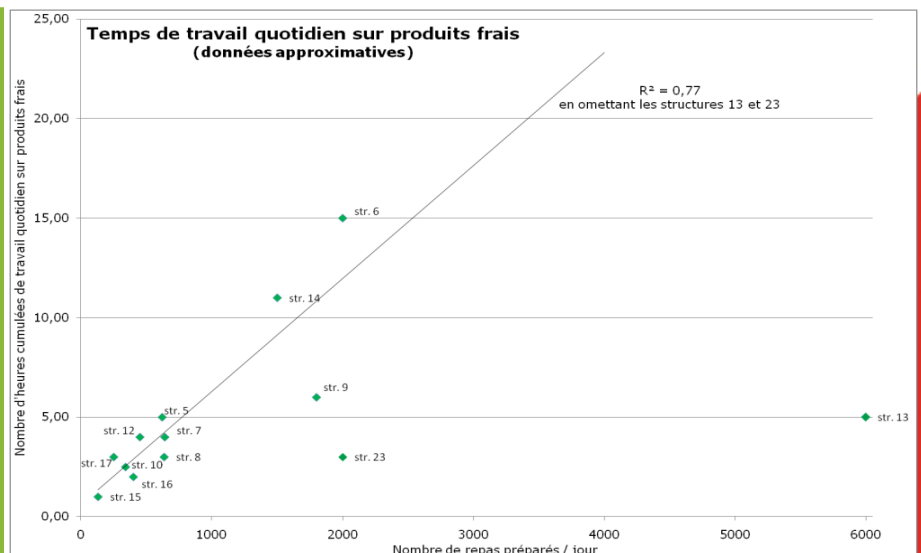
La découpe du fromage peut être facilitée lorsque la cuisine dispose d'un appareil de découpe.

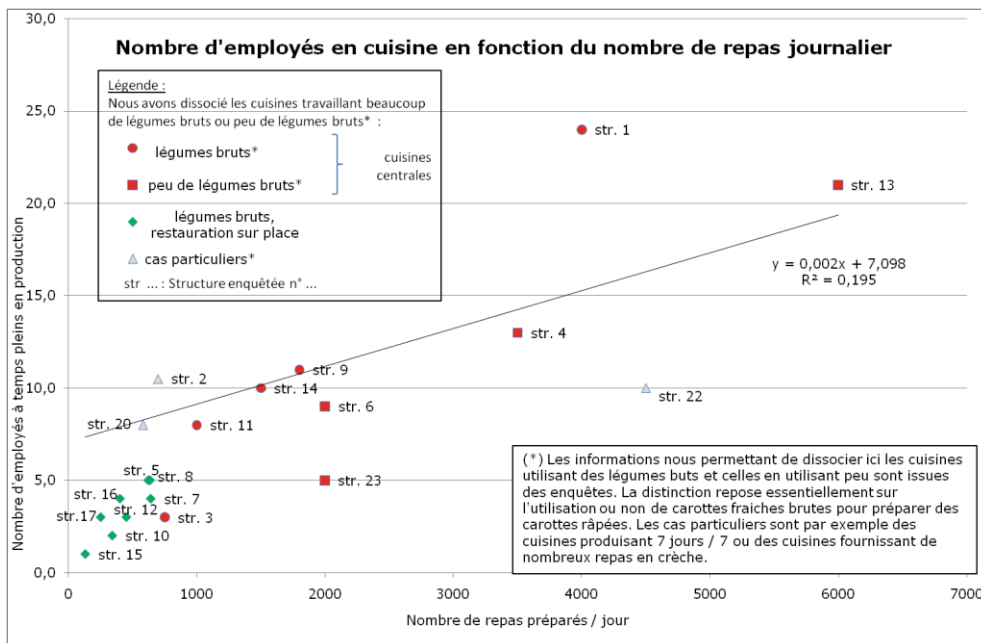
VIANDE

Un matériel de cuisson adapté permet de conserver la qualité de viande.

Quel temps de travail nécessite la préparation de légumes bruts ?

Les personnes enquêtées nous ont parfois donné un ordre de grandeur du temps passé quotidiennement dans la légumerie, pour la préparation des entrées et parfois de l'accompagnement. Cette donnée semble trop approximative pour être exploitable, mais mériterait peut-être d'être précisée, afin de mesurer le temps de travail directement lié à l'introduction de produits frais dans une cuisine. Il serait intéressant de sélectionner plusieurs structures différemment équipées et chronométrer par exemple la durée de préparation de carottes râpées à partir de carottes fraîches brutes. Cela permettrait de mieux approcher les besoins en main d'œuvre des produits frais.



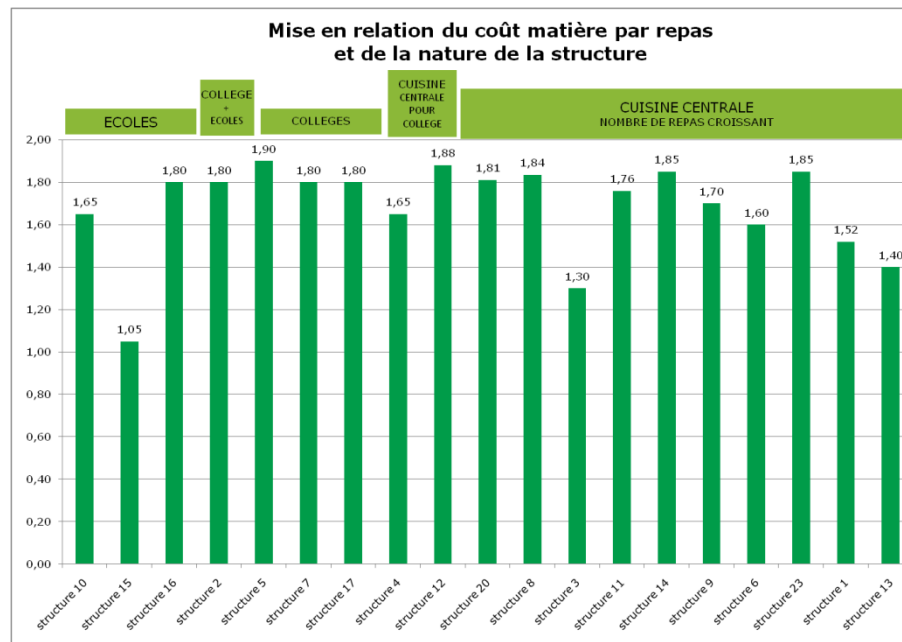


La disponibilité du personnel est nécessaire au travail de produits bruts

Nous avons supposé qu'à partir du moment où la cuisine dispose d'un équipement adapté, sa capacité à travailler des produits frais est directement liée à la disponibilité du personnel. Nous avons donc cherché à savoir si le nombre de temps pleins en production et le nombre de repas par jour étaient corrélés.

Il semble qu'en effet, des tendances se dégagent : les cuisines centrales travaillant beaucoup de produits frais sont au dessus de la droite de corrélation linéaire, qui représente la moyenne, tandis que celles utilisant peu de produits frais sont en-dessous.

Il faut cependant être prudent avant de tirer des conclusions. Certaines cuisines fonctionnent 7j/7 et ont donc plus d'employés ; d'autres doivent fabriquer différents repas (matin et soir, écoles et crèches), ce qui multiplie le travail. Fabriquer 1000 fois le même repas demande moins de temps que de fabriquer deux fois 500 repas.



Des budgets très variables

Les enquêtes ont montré que d'une structure à l'autre, le budget alloué à l'achat des denrées, c'est-à-dire le coût matière par repas, peut varier de plus de 50% pour un même public.

Ajoutons que le coût matière d'un repas varie beaucoup avec l'âge des convives : un repas pour un enfant de crèche coûtera moins cher en denrées qu'un repas pour un employé de mairie (environ 30% d'écart). Or, d'une cuisine centrale à l'autre, les proportions de chaque public (crèche, écoliers, adultes, personnes âgées) changent. Il faudrait donc comparer des coûts matière par public, mais cette donnée est rarement connue.

Le frais : moins cher ou plus cher ?

Globalement, les produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme sont bien plus chers que les légumes bruts. Mais les prix de ces produits sont bloqués à l'année, tandis que le prix des légumes bruts évolue. Ainsi, en plein hiver, certains jugent plus intéressant d'acheter de la salade en sachet que de la salade brute. Nous n'avons rien pu démontrer. Nous avons voulu savoir si les cuisines travaillant de produits frais ont des coûts matière inférieurs ou supérieurs aux autres, mais la comparaison ne permet pas de conclure sur ce point. Elle confirme juste que dans les cuisines centrales, à partir d'un certain nombre de repas, le coût matière diminue avec le nombre de repas (plus les quantités achetées sont importantes, plus les prix d'achat peuvent être bas).

