

Titre : Etude du cout d'un repas dans la restauration collective scolaire en Martinique

Date : 29/12/2021

Maitre d'œuvre : HIGYFORM

Mots clés : Microéconomie / Restauration collective / Martinique

Contexte

La loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire, dit la loi « EGAlim », prévoit des seuils d'approvisionnement (50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique) pour la restauration collective applicables au 1er janvier 2022. De plus, cette loi prévoit le calcul du surcout lié au respect des seuils en approvisionnements durables et de qualité. Or, aucune donnée précise des couts totaux des repas de la restauration collective n'est actuellement disponible en Martinique.

Il est donc nécessaire d'engager une évaluation du cout des repas en restauration collective pour que les filières appréhendent mieux ces débouchés sous-exploités actuellement

Méthodologie

Au-delà d'évaluer le cout d'un repas en restauration collective, l'étude devra appréhender la notion de gaspillage alimentaire, l'approvisionnement des unités de fabrication en termes de produits locaux et l'implication relative à la qualité du repas proposé. Pour ce faire, plusieurs entités gravitant autour de la restauration collective ont été interrogées, dont les services en charge de la restauration scolaire dont l'espace Sud Martinique (22 caisses des écoles, 22 communes), les cuisines centrales (6) ou de production (20 dont 5 privées), les restaurants satellites (48), la Collectivité Territoriale de Martinique et les établissements privés (20)

Pour le calcul du cout du repas, la méthode retenue est celle dite des couts partiels. La base du calcul prend en compte, d'une part, les charges variables dont les prix du repas, de la masse salariale ainsi que les intrants, et d'autre part, les charges fixes avec l'assurance, les investissements et frais généraux

Résultats :

L'ensemble des établissements scolaires de Martinique proposent un service de restauration sauf 4 établissements dans le secondaire. L'organisation diffère en fonction des établissements, mais une majorité ne sont que des réfectoires préférant la livraison d'un repas que d'avoir une cuisine dans leur structure. C'est donc plus de 8 180 195 repas qui sont cuisinés et distribués annuellement pour l'ensemble des élèves martiniquais avec un cout moyen du repas qui diffère entre les écoles. Le cout moyen retrouvé dans les écoles maternelles et primaires s'élève à 22.58€, au secondaire le prix est de 5.89€ et pour les établissements privés le repas est de 6.21€.

Selon l'analyse des couts de production en cuisine, il semblerait qu'en moyenne, le prix facturé aux établissements est nettement inférieur au prix de revient. Il représente en moyenne 45.5% du cout

total de production en retenant le cout moyen des matières premières à 2.55€. Il est à noter un surcout conséquent du cout des matières premières pour la cuisine s'approvisionnant à 80% de produits maraichers locaux (4.00€).

La question de l'approvisionnement et de sa gestion influe également sur le prix de revient. Les cuisines gèrent leur propre achat sans réelle concertation entre elles pouvant entrainer une certaine désorganisation dans les procédures d'achats.

De plus, ces menus sont élaborés essentiellement par les cuisines centrales qui n'ont pas de réelle concertation avec les établissements « clients ». Ainsi, les collèges et lycées regrettent que, lorsque la cuisine produit également pour le primaire, les menus, et notamment les textures ne soient pas appropriés pour leurs élèves. Le taux de gaspillage varie donc fortement en fonction des menus proposés. Les jours de repas végétarien, le taux de gaspillage explose à près de 80% dans certains établissements décrivant un fort rejet du consommateur. Cependant, les produits locaux et biologiques sont attendus, notamment par les gestionnaires des réfectoires, malgré un scepticisme affiché en lien avec des questions sur le cout et la régularité des approvisionnements.



HYGIFORM

Tél.: 05.96.55.58.83

 06.96.70.20.67

e-mail : hygiform@outlook.com

COMPTE-RENDU DE L'ETUDE DU COUT D'UN REPAS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE EN MARTINIQUE

Étude réalisée entre février et octobre 2021

Réalisé par Francine FAUCONNIER
SARL HYGIFORM

Siège social : Maniba - 26 Lot. Les Terrasses et balcons - 97222 Case Pilote
SARL à capital variable de 10 000 € SIRET : 508 307 782
00013 APE : 8559A

Table des Matières

1.	Définitions	3
2.	Objectifs de l'étude	3
3.	Les entités étudiées	4
4.	Les modalités d'intervention	5
5.	Les modalités de calcul du cout du repas.....	6
6.	Déroulement des entretiens	8
7.	Analyse des informations recueillies.....	10
a.	Implication des élus.....	12
b.	Mode de gestion de la restauration collective scolaire	12
c.	Le repas végétarien	13
d.	Approvisionnement et coût de celui-ci.....	13
e.	Le gaspillage	14
f.	La problématique des contenants alimentaires plastiques :	14
g.	Étude sur le don alimentaire	15
h.	Coût moyen des repas	15
i.	Le reste à charge pour les collectivités	15
8.	Fonctionnement des services de restauration	16
9.	Tableaux de synthèse.....	18
10.	Approvisionnements des structures	21
11.	Augmentation d'un approvisionnement local et/ou bio	22
12.	Évaluation des besoins alimentaires.....	23
13.	Conclusion	25
14.	Annexes	27

1. DEFINITIONS

Dans ce document, nous utiliserons les définitions suivantes :

Réfectoire ou cuisine satellite : Lieu de distribution de repas réceptionnés prêts à consommer.

Cuisine de production : Cuisine qui fabrique des repas consommés sur place.

Cuisine centrale : Cuisine qui fabrique des repas consommés sur place et/ou livrés sur des lieux distants et/ou par des consommateurs d'une entité juridique différente.

Charges fixes : Eléments dont le coût ne varie pas avec le volume de repas. Les charges fixes restent stables jusqu'à un certain niveau d'activité, comme l'eau, l'électricité, les assurances, et équipements.

Charges variables :

Pour les réfectoires : Prix d'achat des repas pour les réfectoires.

Pour les cuisines : Coût des matières premières, main d'œuvre directe, maintenance, etc...

Les investissements : Acquisition d'équipement et gros matériel dont la charge est répartie sur 5 ans.

2. OBJECTIFS DE L'ETUDE

Réalisation d'une étude la plus exhaustive possible sur le coût moyen d'un repas dans la restauration collective en Martinique.

3. LES ENTITES ETUDIEES

Entités retenues dans la demande de prestation	Entités contactées	Entités ayant répondues
Le service en charge de la restauration scolaire (services dédiés ou caisses des écoles) des 22 communes hors Espace Sud Martinique	Les 22 communes	18 caisses des écoles de 18 communes qui regroupent 172 réfectoires
Le service en charge de la restauration scolaire de l'espace Sud Martinique	Les 3 cuisines centrales de l'Espace Sud Martinique	Ces cuisines centrales livrent 68 réfectoires répartis sur les 12 communes
	La caisse des écoles des 12 communes livrées par cette cuisine centrale	Seulement 4 caisses des écoles de 4 communes ont répondu, soit 17 réfectoires
8 cuisines centrales et 13 cuisines de production	4 cuisines de production : <ul style="list-style-type: none"> - 2 cuisines destinées à des écoles maternelles et primaires - 2 cuisines destinées à des collèges et lycées 	
	20 cuisines dont 5 privées : <ul style="list-style-type: none"> - 8 cuisines préparant des repas pour divers réfectoires de maternelles, primaires, collèges et lycées - 5 cuisines préparant pour des maternelle et primaires uniquement - 7 cuisines préparant pour des collèges ou lycées uniquement 	
56 restaurants satellites (du secondaire)	68 restaurants satellites	48 restaurants satellites
La Collectivité Territoriale de Martinique	La Collectivité Territoriale de Martinique	La Collectivité Territoriale de Martinique
Ajout du secteur privé	37 établissements	20 établissements privés dont : <ul style="list-style-type: none"> - 3 accueillant des maternelles, primaires, collèges et lycées - 14 accueillant que des maternelles et primaires - 3 accueillant des collèges et lycées

4. LES MODALITES **D'INTERVENTION**

L'enquête s'est déroulée selon les modalités définies ci-dessous malgré les nombreuses difficultés rencontrées :

- Les interlocuteurs des structures concernées ont reçu de la part des services de la DAAF de Martinique, un mail pour l'annonce du démarrage de l'étude.
- La Ste HYGIFORM a également pris contact avec chacune de ces entités, dans un premier temps par mail, puis par appel téléphonique pour prise de rendez-vous.
- Lors de ces entretiens, la STE HYGIFORM a informé ses interlocuteurs sur les objectifs de cette enquête, et a recueilli certaines informations sur le fonctionnement global de leur service de restauration. Cet échange a permis d'appréhender le niveau d'implication de l'établissement sur notamment le gaspillage alimentaire, l'approvisionnement des unités de fabrication en termes de produit locaux et l'implication relative à la qualité du repas proposé.
- Comme annoncé lors de l'entretien, la STE HYGIFORM a transmis par mail à chaque établissement une grille à compléter avec notamment les données financières à renseigner.
- Cette grille complétée a été retournée dans un délai plus ou moins long compte tenu, des différents épisodes de confinement et de mise en télétravail des interlocuteurs.

Les difficultés rencontrées sont les suivantes :

- Les listings transmis par les services de la DAAF, contenaient des informations « contacts » erronées, adresse mail, numéro de téléphone, parfois le nom même de l'interlocuteur, et donc, il a fallu mettre à jour cette base de données. Les listings modifiés utilisés sont joints au présent document.
- Les mails transmis par vos services à tous ces contacts pour l'annonce du démarrage de l'étude, ont été réceptionnés majoritairement au niveau de l'accueil des mairies ou des établissements et n'ont pas été remis au service concerné.
Une copie de ce mail a été renvoyé afin de valider la démarche et pouvoir être mise en relation avec le bon interlocuteur et ainsi décrocher un rendez-vous.
- Concernant les communes, les responsables des caisses des écoles se sont majoritairement impliqués dans la démarche. Quatre d'entre-elles n'ont pas

répondu et se sont justifiées par une incapacité à répondre face à des difficultés en lien avec la situation actuelle.

- Pour les établissements du secondaire, la difficulté a été de mobiliser certains gestionnaires, avec notamment l'évocation du télétravail qui ne leur donne pas accès aux informations.
- Par ailleurs, les consignes applicables dans les réfectoires au fur et à mesure de la gestion de la crise sanitaire, ont provoqué une fréquentation fragmentée des réfectoires avec un nombre d'enfants très fluctuant.

Ainsi, pour un résultat plus conforme à la réalité, en accord avec vos services, l'étude a tenu compte des données recueillies sur les deux dernières années.

5. LES MODALITES DE CALCUL DU COUT DU REPAS

Calcul du coût :

La méthode retenue est celle dite des coûts partiels.

Ainsi, pour la bonne compréhension du mode de calcul retenu, on retient les définitions suivantes :

Base de calcul	Charges variables	Charges fixes
Charges directes	<ul style="list-style-type: none">- Pour les réfectoires ou restaurants satellites : les prix d'achat du repas ou- Pour les cuisines centrales ou de production :<ul style="list-style-type: none">• Matières premières et autres pour la fabrication de ceux-ci• Masse salariale	<ul style="list-style-type: none">- Assurances, équipements et coûts logistiques
Charges indirectes	<ul style="list-style-type: none">- Pour tous les sites (réfectoires, restaurants satellites ou tout type de cuisine : Énergie consommée (eau et électricité) et petites fournitures	<ul style="list-style-type: none">- Personnel administratif- Frais généraux

Les investissements : Le montant des investissements retenu dans la base de calcul est de 1/5^{ème} par an.

Les énergies consommées (eau, électricité) : lorsque le montant de celles-ci ne peut être réellement isolé de la consommation globale de l'établissement (pas de compteur divisionnaire), la caisse des écoles ou le gestionnaire ont estimé un pourcentage du montant global à retenir pour la fonction restauration de l'établissement.

Pour chacune des structures interrogées, selon les éléments recueillis, il a été étudié :

- Les moyens engagés par les collectivités :
 - Coûts structurels
 - De personnels
 - Des fluides
 - Des intrants
- Le taux de gaspillage amont et aval
- Les volumes de production en nombre de repas
- Le coût facturé aux parents

6. DEROULEMENT DES ENTRETIENS

Chaque entretien a débuté par la présentation du contexte et des objectifs de cette étude, suivi du rappel sur le contenu de la loi EGalim.

Il s'est ensuite poursuivi différemment selon les interlocuteurs :

- Concernant les représentants des caisses des écoles des communes :
Très bon accueil, ces agents se sont pliés volontiers à l'interrogatoire. L'échange a porté principalement sur la présentation du schéma de fonctionnement de leurs réfectoires, leurs retours sur la prestation repas au regard du gaspillage, du repas végétarien, de l'utilisation de produits locaux et/ou bio.
Pour les données chiffrées et notamment financières, ces personnes ont remis ultérieurement ces éléments, en évoquant souvent le besoin de se rapprocher du service comptable de la commune.
Quelques communes ont confié les bilans « type CAF » afin de récupérer les éléments réclamés.
Les grilles de l'enquête ont été envoyées par mail après avoir été complétées, voire modifiées par leurs soins.
- Les gestionnaires des collèges et lycées :
Il a été fait état d'un turn over dans cette fonction, ce qui ne facilite pas le suivi le dossier restauration et, très certainement, ceux des autres services. Ces personnes ont expliqué être investies de nombreuses missions en sus de la restauration avec peu de temps à consacrer à chacune d'entre elles. Certaines informations ne sont pas disponibles à leur niveau comme :
 - Les salaires des agents de la restauration, car ils sont à la charge de la CTM (Collectivité Territoriale de Martinique)
 - Les frais relatifs aux locaux faisant office de réfectoire, car ils sont intégrés majoritairement dans l'ensemble des locaux de l'établissement y compris pour le comptage des consommations d'eau et d'électricité.Toutefois, ils ont montré un grand intérêt sur la qualité des repas, l'introduction de repas végétariens, l'utilisation des produits locaux et le gaspillage en précisant que cette gestion est l'affaire des cuisines qui préparent les repas.
La grille relevant les données chiffrées a été transmise par mail.
- Les responsables des cuisines :
Lorsque les cuisines sont dans l'enceinte d'un établissement (maternelles, primaires, collèges ou lycées) les responsables travaillent conjointement avec la caisse des écoles ou les gestionnaires.
L'échange a été plus riche avec ces responsables de cuisine sur les repas végétariens, le gaspillage et les produits locaux et/ou bio.

Les données chiffrées ont donc été communiquées quasiment dans les mêmes délais que les informations en lien avec les réfectoires.

Pour les cuisines « indépendantes », à savoir, non situées sur le site d'un établissement, trois cas de figure :

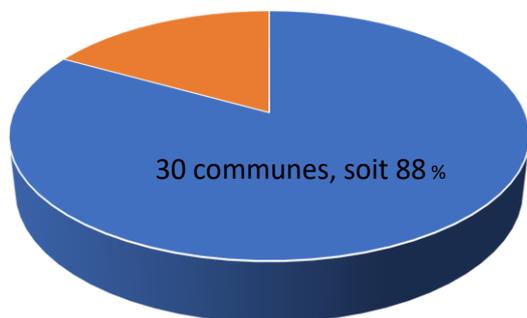
- Les trois cuisines de l'Espace Sud de la Martinique : Entretiens effectués auprès des trois chefs de production et le responsable pour les questions de gestion des approvisionnements, du gaspillage et de l'organisation de la production et de la livraison des repas sur les 12 communes. C'est le Directeur qui a transmis par mail les données chiffrées.
 - L'autre cuisine centrale « indépendante » est un établissement privé : L'entretien s'est déroulé avec le Directeur qui a répondu à l'ensemble des questions et qui a transmis les informations chiffrées toujours par mail après s'être rapproché de son comptable.
 - Malgré l'insistance, proche du harcèlement, aucun rendez-vous n'a pu aboutir avec un opérateur important de l'île qui fabrique et livre de nombreux repas pour des établissements scolaires, de la maternelle au lycée.
- Enfin, un long entretien s'est déroulé, avec des représentants de la Collectivité Territoriale de Martinique.
- Lors de cet entretien, celle-ci a fait part des mêmes difficultés dans le recueil des informations et notamment celles relatives à la masse salariale pour laquelle les établissements eux-mêmes n'ont pas la visibilité.
- Il faut savoir, que la collectivité Territoriale de Martinique a lancé une enquête auprès des gestionnaires des collèges et lycées sur la même période que notre étude.
- Ainsi, il était perceptible un agacement exprimé par certains de mes interlocuteurs de devoir répondre à deux enquêtes sur le même thème.
- Mais, malheureusement, les informations relatives aux besoins de ces deux enquêtes n'ont pas été significatives.

7. ANALYSE DES INFORMATIONS RECUEILLIES

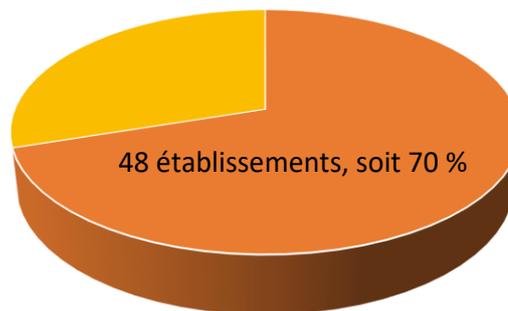
Le taux de réponse

Type de structure	Nbre d'établissements contactés	Nbre de réponses reçues	Pourcentage de réponse
Maternelles et primaires Caisse des écoles des communes	Les 34 communes que compte la Martinique	30 communes	88 %
Secondaire : Collèges et lycées publics	68 établissements	48 établissements	70 %
Espace Sud Martinique	3 cuisines de production	1 réponse collective pour les 3 cuisines	100 %
Cuisines de production : Cuisines centrales et autres (publiques ou privées)	29 unités de production	19 cuisines publiques et 5 cuisines privées	69 %

Pourcentage de réponses
Caisses des écoles de 34 communes



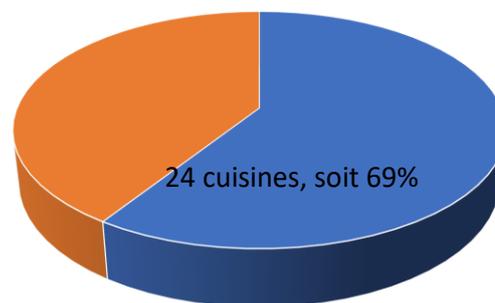
Collèges et lycées publics
68 établissements recensés



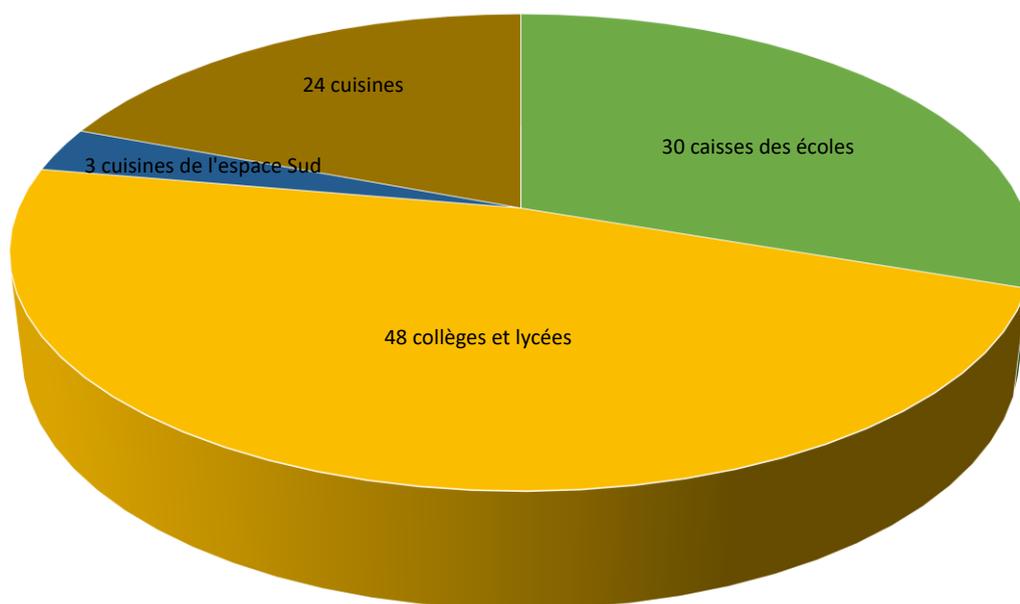
Pourcentage de réponses
3 Cuisines Espace Sud de Martinique



Cuisines : 29 cuisines centrales et autres
(publiques et privées)



Répartition des structures retenues



Ci-après état comparatif de cette étude avec le rapport de l'AMF (Association des Maires de France) établi en 2020.

Il fait apparaître des différences entre le fonctionnement de la restauration scolaire en métropole et notre département.

a. Implication des élus

Dans les principaux enseignements de cette enquête, l'AMF fait part de l'importance que les élus portent au service de restauration scolaire, importance que je n'ai pas perçue, aucun élu n'ayant souhaité me rencontrer. Un seul m'a fixé un rendez-vous qui a été reporté 2 fois, puis annulé.

b. Mode de gestion de la restauration collective scolaire

Mode de gestion	Rapport AMF (ville de moins de 30 000 habitants)
La régie	58%
Délégation	30%
Mode de gestion mixte	12%

Selon notre étude		
Pour les structures ayant répondues à notre enquête		
Caisse des écoles	9 communes sur 18 possèdent sa cuisine	50 %
	Sur les 18 autres communes :	
	4 communes se font livrer les repas par une cuisine d'une autre commune	23 %
	5 communes se font livrer les repas par une cuisine privée	27 %
Espace Sud Martinique	Délégation commune pour 12 communes	
Collèges et lycées	4 collèges et lycées ne proposent pas de demi-pension	
	Sur les 45 autres établissements :	15 %

	7 établissements possèdent leur cuisine	29 %
	13 établissements se font livrer les repas par une cuisine privée	45%
	20 établissements se font livrer les repas par une cuisine d'un autre établissement	11%
	5 établissements se font livrer les repas par la cuisine de la caisse des écoles de la commune.	
Les établissements privés	Sur 20 établissements :	
	2 établissements possèdent leur cuisine	10 %
	1 établissement se fait livrer les repas par la cuisine de la caisse des écoles de la commune	5%
	3 établissements se font livrer les repas par une cuisine mutualisée	15%
	1 établissement se fait livrer par une cuisine d'un autre établissement	5%
	13 établissements se font livrer les repas par une cuisine privée	65%

c. Le repas végétarien

L'enquête de l'AMF indique que les trois quarts des collectivités ne souhaitent pas que l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire se traduise à son terme par une obligation légale.

Sur notre île, ce repas végétarien, servi en moyenne une fois par semaine, n'est majoritairement pas accepté par les parents et pas apprécié par les enfants :

- Le volume des repas jetés explose ce jour-là dans les réfectoires
- Les parents, notamment ceux des enfants en maternelle et en primaire, considèrent que le repas végétarien n'est pas conforme aux besoins de leurs enfants et au prix de la cantine qu'ils payent.
- Il a été également reconnu, par certains responsables de cuisine, que leurs équipes et eux-mêmes, souffraient de manque de compétences dans l'élaboration de plats végétariens.

d. Approvisionnements et coût de celui-ci

Sur la proportion des approvisionnements de produits de qualité et durables, estimée à entre 20 % et 50 % des collectivités en métropole, aucun pourcentage

ne peut être retenu dans mon étude, en l'absence de connaissance de cette information par les personnes interrogées.

Ainsi, le surcoût annoncé de 10 à 20 % dans l'étude de l'AMF, ne peut être mesurable en Martinique.

Les caisses des écoles des communes de Martinique sont soucieuses de proposer un repas de qualité pour les enfants, notamment face au constat que pour beaucoup d'entre eux, le repas à la cantine est parfois le seul vrai repas de la journée.

Malheureusement, la majorité d'entre elles, ne possèdent pas de cuisine de production, elles sont donc tributaires de l'implication de leurs prestataires.

Toutefois, il est à noter que les produits maraichers et bio sont attendus malgré du scepticisme affiché dans cet approvisionnement.

Les principales raisons évoquées :

- Incapacité des producteurs locaux à fournir en qualité en en quantité
- Le coût des produits très élevé

e. Le gaspillage

Globalement, le contrôle du gaspillage alimentaire n'est pas assez répandu.

La mesure du gaspillage en Martinique se situe légèrement en dessous du rapport de l'AMF :

Niveau de lutte contre le gaspillage	Rapport AMF	L'étude réalisée
Appliquent la mesure du volume de gaspillage	22%	20%
En cours d'élaboration de cette mesure	35%	30%
Mesure non entamée	43%	50%

f. La problématique des contenants alimentaires plastiques :

	Rapport AMF	L'étude réalisée
Niveau d'implication sur l'utilisation de contenants plastiques	54 % des collectivités bannissent de tels contenants	Uniquement l'Espace Sud de Martinique porte une réflexion sur ce sujet.

g. Étude sur le don alimentaire

Don alimentaire	Rapport AMF	L'étude réalisée
	27 % des collectivités ont signé, ou vont signer une convention de don avec une association agréée	Uniquement l'Espace Sud de Martinique a signé une telle convention.
		Quelques communes y songent d'autant que deux d'entre elles ont déjà eu ce partenariat les années précédentes

h. Coût moyen des repas

Tableau comparatif du coût moyen global d'un repas

ATTENTION : Les montants communiqués dans le rapport AMF concernent le coût des repas fabriqués à destination des communes, soit pour des enfants de maternelles et de primaires.

Les montants retenus dans notre étude concernent des repas fabriqués destinés à des enfants de maternelles, primaires, collèges et lycées.

Coût moyen du repas	Selon le rapport AMF	Selon notre étude
Coût moyen global	7,63 euros à 9,14 euros	3,45 euros à 33,41 euros
Charges de personnel	3,46 euros	*
Achat des denrées alimentaires	2,78 euros	1,28 euros à 4,72 euros

* Comme précisé plus haut, la masse salariale n'a pu être évaluée correctement.

i. Le reste à charge pour les collectivités

En métropole, le tarif moyen appliqué aux familles couvre environ 50 à 69 % du prix de revient à la collectivité.

Selon l'analyse des coûts de production en cuisine, en moyenne, le prix facturé aux établissements représente 45,5 % du coût total de production.

8. FONCTIONNEMENT DES SERVICES DE RESTAURATION

Répartition sur le territoire avec information relative au mode de fonctionnement

Établissements publics (maternelles et primaires)	Établissements secondaires (collèges et lycées)	Établissements privés
Toutes les communes proposent un service de restauration sur l'ensemble de leurs écoles.	4 établissements ne sont pas pourvus de service de restauration Plusieurs établissements d'un même site ont regroupé le service de restauration.	Tous les établissements interrogés possèdent un service de restauration.

REPAS FABRIQUES

Cuisines de production (cuisines centrales et autres)	
Nombre total de repas fabriqués par les cuisines ayant répondues	7 148 317
Nombre de repas fabriqués selon la liaison chaude	4 369 493
Nombre de repas fabriqués selon la liaison froide	2 778 824

REPAS DISTRIBUES

Nombre total du nombre des repas distribués	8 274 026
Il comprend des repas fabriqués par des cuisines qui n'ont pas répondu à l'enquête	

Écoles maternelles et primaires publiques

Nombre total de repas	5 510 416
Distribué en liaison chaude	3 855 982
Distribué en liaison froide	1 654 434

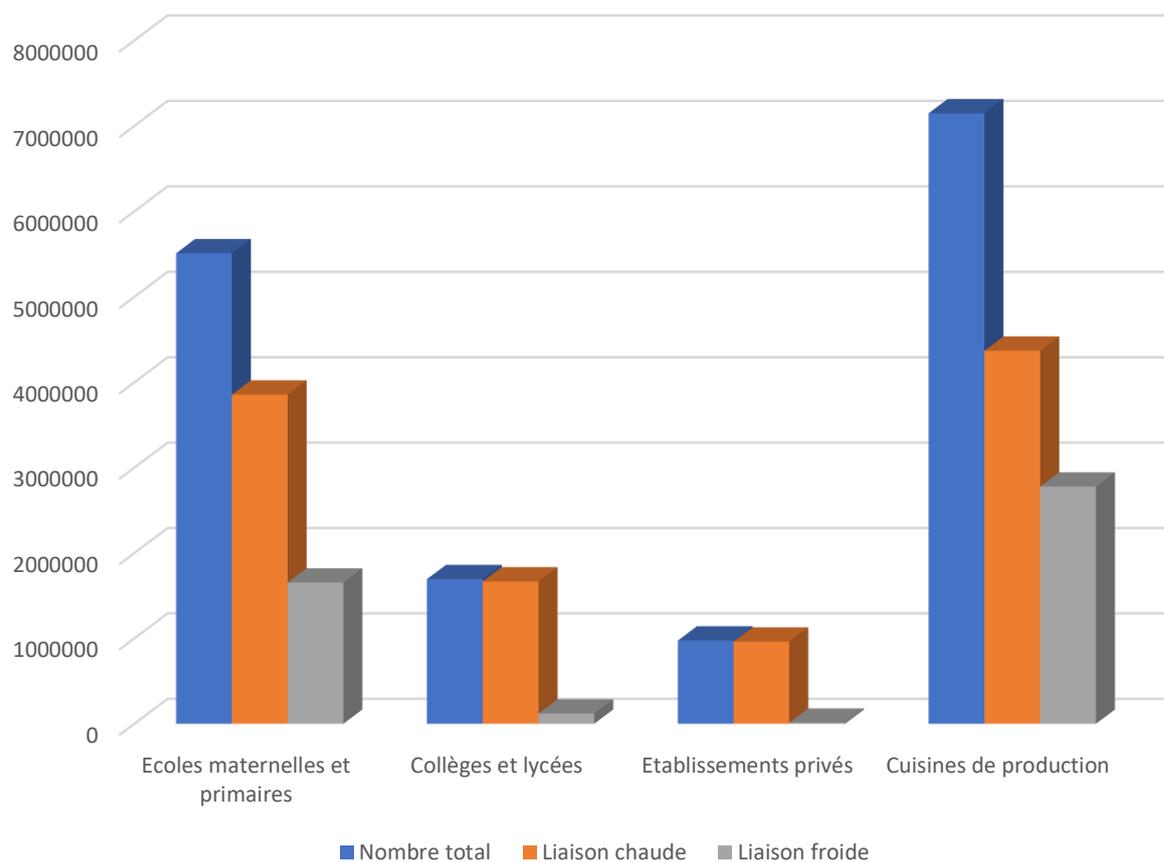
Collèges et lycées publics

Nombre total de repas	1 694 923
Distribué en liaison chaude	1 668 061
Distribué en liaison froide	120 693

Établissements privés

Nombre total de repas	974 856
Distribué en liaison chaude	962 881
Distribué en liaison froide	11 975

Répartition entre la liaison chaude et la liaison froide



9. TABLEAUX DE SYNTHÈSE

Ci-après, les tableaux récapitulatifs des données de toutes les structures interrogées :

- Écoles maternelles et primaires publiques (caisses des écoles des communes)
- Collèges et lycées publics
- Établissements scolaires privés
- Cuisines centrales et de production

COÛT MOYEN D'UN REPAS

Écoles maternelles et primaires publiques	
Coût moyen du repas distribué	Entre 3,01 et 32,32 euros
Collèges et lycées publics	
Coût moyen du repas distribué	Sans la masse salariale qui est prise en charge par la CTM. Entre 3,31 et 10,94 euros
Établissements privés	
Coût moyen du repas distribué	Sans la masse salariale qui est prise en charge dans l'effectif total de l'établissement. Entre 3,80 et 13,27 euros
Cuisines de production (cuisines centrales et autres)	
Coût moyen du repas fabriqué	Entre 3,45 et 33,41 euros

Coût de revient du repas fabriqué par rapport au prix facturé aux établissements

Les cuisines ne pouvant renseigner la masse salariale ont été retirées de cette base de calcul.

La majorité des cuisines facturent donc un prix de repas nettement inférieur au prix de revient.

CUISINES	Années concernées par cette étude	Nombre total de repas ANNUEL	Prix moyen du repas facturé	Evaluation du prix de revient moyen du repas selon les données communiquées
Unité utilisant 80 % de produits locaux et/ou bio	2019	30 384	3,58 €	13,41 €
	2020	18 162	3,64 €	
Unité fabriquant 50 % de ses repas végétariens	2019	252 331	4,85 €	3,45 €
	2020	177 760	4,85 €	
----Unités de production privées	2019	24 528	4,00 €	6,82 €
	2020	17 427	4,00 €	
	2019	204 873	8,90 €	5,43 €
	2020	151 112	8,80 €	
	2019			11,34 €
	2020	62 640	4,63 €	
Unités de production dans le secteur public	2019	84 420	2,25 €	4,65 €
	2020	39 075	2,23 €	
	2019	121 704	4,40 €	6,75 €
	2020	49 306	4,40 €	
	2019	477 100	2,48 €	33,41 €
	2020	243 369	2,48 €	
	2019	161 269	3,42 €	6,88 €
	2020	106 773	3,42 €	
	2019	220 350	9,80 €	10,61 €
	2020	132 287	12,73 €	
	2019	81 875	1,55 €	9,93 €
	2020	58 883	1,75 €	

Coût de revient des matières premières

CUISINES	Années concernées par cette étude	Nombre total de repas ANNUEL	Matières premières	Prix moyen des matières premières
Unité utilisant 80 % de produits maraichers locaux et/ou bio	2019	30 384	117 870,06 €	4,00 €
	2020	18 162	76 204,68 €	
Unité fabriquant 50 % de repas végétariens	2019	252 331	428 828,00 €	1,72 €
	2020	177 760	309 692,00 €	
Unités de production privées	2019	24 528	91 379,00 €	3,99 €
	2020	17 427	76 193,00 €	
	2019	204 873	332 771,00 €	1,77 €
	2020	151 112	297 682,00 €	
	2019			2,39 €
	2020	62 640	150 000,00 €	
Unités de production du secteur public	2019	84 420	229 481,77 €	2,65 €
	2020	39 075	98 140,13 €	
	2019	108 041	239 542,40 €	2,31 €
	2020	52 305	130 498,97 €	
	2019	121 704	140 238,00 €	1,49 €
	2020	49 306	114 100,00 €	
	2019	21 392	64 376,02 €	3,09 €
	2020	11 693	37 784,07 €	
	2019	477 100	869 000,00 €	2,07 €
	2020	243 369	620 000,00 €	
	2019	57 326	145 361,00 €	2,43 €
	2020	31 686	71 200,00 €	
	2019	161 269	426 671,50 €	2,68 €
	2020	106 773	291 749,59 €	
	2019	220 350	363 308,10 €	1,74 €
	2020	132 287	249 302,68 €	
	2019	1 336 116	2 739 037,80 €	2,05 €
	2020	985 504	2 020 283,20 €	
	2019	58 198	130 145,56 €	

	2020	33 249	110 445,60 €	2,63 €
	2019	86 268	129 693,69 €	
	2020	35 930	215 384,11 €	2,82 €
	2019	81 875	115 734,40 €	
	2020	58 883	65 019,00 €	1,28 €
	2019	21 823	106 969,99 €	
	2020	16 026	71 501,21 €	4,72 €

Il est à noter un surcout conséquent du coût des matières premières sur l'unité utilisant 80% des produits maraichers locaux (4,00 euros).

10. APPROVISIONNEMENTS DES STRUCTURES

Chaque cuisine gère ses propres besoins.

A ce jour, pas de concertation entre les différentes unités de production.

La crise sanitaire a bouleversé le rythme scolaire habituel ce qui a amplifié la désorganisation de l'approvisionnement en denrées alimentaires.

L'organisation globale de la production en cuisine reste fragilisée par un déficit de visibilité sur la prestation attendue.

Toutes les cuisines ne travaillent pas avec des outils tels que les fiches techniques, des effectifs actualisés, etc....

Les cuisines privées sont plus organisées.

11. AUGMENTATION D'UN APPROVISIONNEMENTS LOCAL ET/OU BIO

Toutes les cuisines proposent régulièrement des menus végétariens.

Majoritairement 1 fois par semaine, même si ces repas font débat :

- Pas appréciés des consommateurs, de la maternelle au lycée
- Décriés par les parents

Une confusion est perceptible entre l'approvisionnement local et l'approvisionnement bio.

Les cuisines situées dans le Nord Caraïbes ou le Nord Atlantique utilisent volontiers les circuits courts pour des approvisionnements auprès des maraichers locaux.

Une cuisine arrive à un approvisionnement local à hauteur de 80%.

Définition d'un produit de qualité

Pour la majorité des interlocuteurs, la notion de qualité repose soit sur l'appréciation du repas par les enfants, soit l'utilisation de produits locaux et/ou bio.

Intérêt pour développer ou augmenter son approvisionnement en produits locaux et/ou bio

La volonté d'un approvisionnement en produits locaux et/ou bio existe, toutefois sa mise en œuvre semble difficile pour de nombreuses cuisines.

La demande est forte du côté des réfectoires.

Types de produits souhaités en local, bio ou les deux

Il a été plébiscité principalement des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique ou locale.

Il a été évoqué la filière volaille (viande ou œufs).

Freins à un approvisionnement en produits locaux et/ou bio

Les approvisionneurs sont sceptiques sur la capacité des producteurs locaux à fournir les cuisines collectives en termes de :

- Volume produit
- Régularité de la livraison
- Prix d'achat
- La réalité du label bio sur la Martinique (le traumatisme chlordécone est bien présent).

12. ÉVALUATION DES BESOINS ALIMENTAIRES

Élaboration des menus

Les menus sont élaborés par les cuisines qui produisent sans réelle concertation avec les établissements « clients », à l'exception des cuisines privées.

Ainsi, les collèges et lycées regrettent que, lorsque la cuisine produit également pour des maternelles et/ou primaires, les menus, et notamment les textures ne sont pas appropriées pour leurs élèves.

Le taux de gaspillage évolue fortement en fonction du menu proposé.

Les jours de repas végétarien, le taux de gaspillage explose à près de 80% dans certains établissements.

Présence d'une légumerie

Toutes les cuisines, possèdent un espace légumerie pour le traitement de fruits et légumes frais.

Personnel de cuisine

Il existe une disparité entre le nombre d'agents et le nombre de repas fabriqués.

Cette disparité est présente aussi sur les réfectoires.

Nombre de repas servis et évaluation des besoins alimentaires autres (petit-déjeuner et goûter)

L'évaluation des besoins alimentaires ne fait pas l'objet d'une procédure adaptée.

Les cuisines produisent les repas selon des effectifs recueillis une fois par semaine, et qui ne font l'objet d'aucune actualisation si besoin.

Ainsi, il est induit un gaspillage alimentaire dès le démarrage de la production par une surestimation des besoins.

Cela se poursuit dans les réfectoires par les repas jetés :

- Les restes alimentaires des repas servis non consommés
- Les repas livrés en sus qui ne trouvent pas preneur

Prospective

Selon le souhait exprimé, fruits et/ou produits laitiers seraient à privilégier.

13. CONCLUSION

Cette étude s'est déroulée dans des conditions difficiles en lien avec la crise sanitaire et ses incidences sur le fonctionnement de la restauration scolaire.

Peut-être qu'il aurait été préférable de la reporter.

Néanmoins, cette étude permet de définir les améliorations et les actions à mener en termes de recueil d'informations et de traitement de celles-ci par les différents organismes concernés.

Propositions de pistes d'actions à insuffler sur ces différentes collectivités :

Structures concernées	Actions à mener
<p><u>Réfectoires :</u></p> <p>Caisse des écoles des communes, gestionnaires des collèges et lycées</p>	<p>Afin d'évaluer correctement les dépenses, mettre en place une comptabilité analytique rigoureuse qui doit déterminer précisément :</p> <ul style="list-style-type: none">• Les investissements : Gros équipements et matériels• Le détail des postes des dépenses diverses : petit matériel, consommables, produits d'entretien, etc....• Renseigner correctement le temps de travail des agents afin d'être en capacité d'estimer au plus juste la masse salariale, même si celle-ci est transmise à une autre collectivité pour son règlement.• Prévoir la pose de compteurs divisionnaires et ainsi connaître le montant de l'eau et de l'électricité imputable à la fonction restauration <p>Une information complète à l'intention de tous, caisses des écoles, gestionnaires, parents et enfants en fonction de l'âge bien évidemment, permettrait d'apaiser les crispations sur le bien-fondé du repas végétarien.</p> <p>La proposition d'équipement et de protocole de contrôle du gaspillage commune à tous les réfectoires contribuerait à créer une dynamique sur ce sujet.</p>

	<p>Une réflexion devra aussi porter sur le don de repas non distribués auprès d'associations.</p> <p>La CTM doit notamment participer à ces actions, d'ailleurs, elle est déjà partie prenante par le financement du salaire de certains agents.</p>
<p>Les cuisines</p>	<p>Mise en place d'une comptabilité analytique pour celles qui ne l'appliquent pas encore afin d'évaluer correctement les dépenses :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les investissements : Gros équipements et matériels • Le détail des postes des dépenses diverses : petit matériel, consommables, produits d'entretien, etc.... • Renseigner correctement le temps de travail des agents afin d'avoir la capacité d'estimer au plus juste la masse salariale, même si celle-ci est transmise à une autre collectivité pour son règlement. • Prévoir la pose de compteurs divisionnaires et ainsi connaître le montant de l'eau et de l'électricité imputable à la fonction restauration lorsque la cuisine est intégrée sur le site. <p>Diffuser une information complète et précise sur des objectifs de la loi EGalim :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le gaspillage en amont à gérer par l'instauration d'un système de communication performant sur les besoins exprimés par les réfectoires Réflexion sur le don de repas non livrés. - Le repas végétarien avec l'organisation de formation à l'intention des équipes pour préparer et diversifier l'offre de plats végétariens - Les contenants plastiques avec la réflexion sur les alternatives possibles pour les cuisines qui les utilisent - L'approvisionnement de produits dits « de qualité et durables » avec rappel du calendrier et des pourcentages applicables sur l'île et la réflexion sur une ou des plateformes structurées pour y accéder.

14. ANNEXES

Liste des collectivités

Collectivités (Prénom Nom édile ou responsable service)	Tél fixe	Adresse e-mail	Commentaires
Justin PAMPHILE	0596 71 56 52	assomairesmartinique@wanadoo.fr	
Maurice BONTE	0596 53 32 22	mairie.ajoupabouillon@wanadoo.fr	
Eugène LARCHER	05 96 68 02 02 / 05 96 68 62 02	mairie@mairie-anses-arlet.fr	05 96 68 60 13 jzair@mairie-anses-arlet.fr mail a envoyer
Marie-Urbain-Thérèse CASIMIRIU	0596 78 50 44	mairie.basse-pointe@orange.fr	05 96 78 53 83 Mme Cintar et Mme leonin
Félix ISMAIN	0596 55 00 96	mairie@ville-bellefontaine.fr	Mr Berard 05 96 30 17 35 / J..Merlin 05 96 55 00 45
Jean-Claude ECANVIL	0596 78 00 40	mairie@villeducarbet.fr / rosemondezebojourdan@villeducarbet.fr	05 96 78 08 97 / 06 96 21 15 64 Mme Rosemonde Zebo Jourdan
Ralph MONPLAISIR	0596 78 81 44	mairie.acceuil@mairiecaspilote.fr	contact@mairiedecaspilote.fr/ MME MORJAN
Hugues TOUSSAY	0596 76 40 11	mairie-diamant@wanadoo.fr	0596697609 / 0696 866113 / 06 96 86 61 13 Mme Azur ou Naud
Aurélienne NELLA	0596 77 18 18	courrier@mairie-ducos.fr	valerie.sully@mairie-ducos.fr
Annick-Guetty COMIER	0596 55 88 88	mairie.fondssaint-denis@wanadoo.fr	Mme Jubenot
Didier LAGUERRE	0596 59 60 00	contact@fortdefrance.fr	M. DELIN David : david.delin@fortdefrance.fr 05 96 71 85 42 + Mme FAROT : audience@fortdefrance.fr 05 96 63 33 03 + Mme Fortune 05 96 59 43 47 + Mme Nestore : 05 96 71 85 42 - 05 96 63 03 33 - 05 96 70 78 99
Samuel TAVERNIER	0596 54 30 02	communication@ville-francois.fr	Mme Marie Line SUEZ-PANAMA BOUTON : mlsuezpanama@ville-francois.fr 05 96 54 31 35 poste 400 et 06 96 86 68 09
Jean-Louis MARIE-LOUISE	0596 55 77 77	villedegradriviere97218@orange.fr	Mr Priam 06 96 97 08 25
Gilbert COUTURIER	0596 67 50 11	mairie-gros-morne@wanadoo.fr	Mme Chery Emmanuelle 05 96 67 70 45 + 06 96 26 26 05 / micheline.ce@hotmail.com
David ZOBDA	0596 66 68 88	courrier@mairie-lelamentin.fr	CCHARPENTIER@mairie-lelamentin.fr 05 96 57 42 00 + sbellemare@mairie-lelamentin.fr 05 96 57 22 72
Justin PAMPHILE	0596 53 44 22	lorrain.cabinet@gmail.com	05 96 53 43 18
Sainte-Rose CAKIN	0596 78 53 68	frederiq.francourt@mairiedemacouba.fr dgsmairemaccouba@gmail.fr	Mme Francourt
Joseph PERASTE	0596 53 50 09	ville@97225marigot.com	blouis@97225marigot.com/caissedesecoles@97225marigot.com + Mme Maréchal
José MIRANDE	0596 74 90 02 / 0	ville-marin@wanadoo.fr contact@villedumarin.org	
Jenny DULYS-PETIT	0596 52 30 23	mairie@ville-momerouge.fr	Mr Precart
Lucien SALIBER	0596 55 51 47	accueil@morne-vert.fr	caissedesecoles@morne-vert.fr 05 96 55 30 29 / 06 96 2901 64 + Mr Napoli 06 96 24 39 59
Marcellin NADEAU	0596 52 98 62	secretariat@mairie-precheur.com	Mme Guylène JOSEPH ANGELIQUE 06 96 94 44 31 + guylene.joseph-angelique@gmail.com + Gestionnaire : line rose lundi 06 96 44 12 71 christophe.marie-rose@mairie-precheur.com
Jean-François BEAUNOL	0596 62 60 03	secretariat@mairie-riviere-pilote.fr	
André LESUEUR	0596 68 01 90	secretariat@mairie-riviere-salee.fr	
Alfred MONTHIEUX	0596 65 10 05	courrier@ville-robert.fr	Mme Gladys CRASPAG 05 96 65 10 61
Fred-Michel TIRAULT	0596 56 61 02	mairie-st-esprit@wanadoo.fr	Caisse des écoles 05 96 56 61 65 cde@mairie-saint-esprit.fr
Yann MONPLAISIR	0596 57 60 06/0	courrier@stioseph972.fr	regie.cde@stioseph972.fr
Christian RAPHA	0596 78 10 32	secretariat.stpierre-mtq@orange.fr	Mme Charles 05 96 62 52 31 et 05 96 74 08 72
Jean-Michel GEMIEUX	0596 76 73 06	secretariat@mairie-sainte-anne.fr	caisse-des-ecoles@mairie-sainte-anne.fr
Nicaise MONROSE	0596 62 50 01	bienvenu@mairie-sainte-luce.fr cabinetmaire@mairie-sainte-luce.fr	Mme Ravie 06 96 30 04 22
Bruno Nestor AZEROT	0596 69 30 06	service.courrier@mairiedesaintemarie.fr	rachel.regal@mairiedesaintemarie.fr / Mme Meslien 06 96 31 03 36/constance.meslien@
Luc Louison CLEMENTE	0596 72 72 72	contact@mairie-schoelcher.com	M. DUFFEAL s.ramin@mairie-schoelcher.com / 05 96 72 76 03
Frédéric BUVAL	0596 58 20 12	mairie@mairie-latrinite.fr	nathalie.fournier@mairie-latrinite.fr
Arnaud RENE-CORAIL	0596 68 31 11	secretariat@mairie-trois-ilets.fr	
Georges CLEON	0596 74 40 40	mairie-vauclin@wanadoo.fr	Mme Lubert 06 96 26 27 86 / Mme Paviot
François-Xavier BEAUNOL	0696 11 77 70	francois-xavier.beaunol@cacem-mq.com	

Liste des collèges/lycées

Établissement	Adresse1	Adresse2	CP Ville	Téléphone	E-mail	Colonne1	Gestionnaire	Téléphone2	E-mail3	Responsable restauration
Collège Aimé Césaire de Fort de France	11 Place Abbé Grégoire		97200 FORT DE FRANCE	0 596 713 635	ce.9720007a@ac-martinique.fr	public	M. BOURDON Franck	0596 6332 72 0696 3208 15	fbourdon@ac-martinique.fr	
Collège Cassien Sainte Claire	Route de la Jambette	BP 623	97200 FORT DE FRANCE	0 596 751 675	ce.9720682j@ac-martinique.fr	public	Mme OLTRA Carole	0596 75 48 36 0696 43 24 95	carole.oltra@ac-martinique.fr	
Collège Dillon 2	Les Hauts de Dillon		97200 FORT DE FRANCE	0 596 631 846	ce.9720708m@ac-martinique.fr	public	Mme DUNON Sandrine	0596 63 14 80 0696 43 24 95	sandrine.dunon@ac-martinique.fr	
Collège Fernand Donatien	Cité Dillon		97200 FORT DE FRANCE	0 596 717 728	ce.9720412r@ac-martinique.fr	public	Mme CAUPENNE Dominique	0596 71 77 28 0696 38 54 12	dominique.caupenne@ac-martinique.fr	
Collège François Auguste Perrinon	Boulevard Amilcar Cabral		97200 FORT DE FRANCE	0 596 725 231	ce.9720010d@ac-martinique.fr	public	Mme DORNADIN Gylène	0596 72 85 43 0696 05 68 54	quylene.dornadin@ac-martinique.fr	
Collège Jacqueline Julius	Boulevard Godissard		97200 FORT DE FRANCE	0 596 643 519	ce.9720084j@ac-martinique.fr	public	M. POMIER Théodore	0596 64 35 19 0696 85 37 53	theodore.pomier@ac-martinique.fr	
Collège Julia Nicolas	Rue Jacques Cazotte	BP 101	97200 FORT DE FRANCE	0 596 713 120	ce.9720052z@ac-martinique.fr	public	Mme Josiane VALLERAY	0596 71 31 20 0696 29 35 53	ivallarav@ac-martinique.fr	Mme Yannick COTREBIL
Collège Roger Castendet	Route de l'Entraide	BP 348	97200 FORT DE FRANCE	0 596 719 158	ce.9720349x@ac-martinique.fr	public	Mme SMERALDA-RESIN Marie-Josèphe	0596 60 92 00 0696 80 43 37	marie-josephe.smeralda@ac-martinique.fr	Mr Magnoni
Collège Tartenson	13 avenue Saint John Perse		97200 FORT DE FRANCE	0 596 715 615	ce.9720411p@ac-martinique.fr	public	Mme CHARLETON-GUITTEAUD Sonia	0596 71 10 15 0696 26 72 59	sonia.charleton-guitteaud@ac-martinique.fr	Mr Tartenson
Lycée général et technologique de Bellevue	Rue M-Thérèse Gertrude	BP 637	97200 FORT DE FRANCE	0 596 615 014	ce.9720003W@ac-martinique.fr	public	M Philippe PIRER	0596 61 36 66 0696 33 96 64	ppirer@ac-martinique.fr	M Léonard CHERUBIN / Mr PIRER 06 96 43 08 02
Lycée général et technologique Joseph Gaillard	Rue Marie Thérèse Gertrude	BP 602	97200 FORT DE FRANCE	0 596 619 910	ce.9720004X@ac-martinique.fr	public	Mme LALAUS-PHINOSON Marie-Thérèse	0596 61 99 30 0696 35 62 44	mtlalausphinon@ac-martinique.fr	Mme Lalaus : marie-therese.lalaus@ac-martinique.fr
Lycée général et technologique Victor Schoelcher	Rue Marie-Thérèse Gertrude	BP 636	97200 FORT DE FRANCE	0 596 713 033	ce.9720002V@ac-martinique.fr	public	M. NADEAU Marcellin	0596 71 24 04 0696 32 04 19	marcellin-jean.nadeau@ac-martinique.fr	
Lycée polyvalent André Alikier	34 Boulevard Amilcar Cabral Voie 06		97200 FORT DE FRANCE	0 596 725 884	ce.9720515c@ac-martinique.fr	public	Madame Nathalie d'ABADIE-DE-LURBE	0596 72 58 84 0696 24 82 51	nathalie.bonnaire3@ac-martinique.fr	
Lycée professionnel Chateaubouef	ZAC de Chateaubouef	BP 6020	97200 FORT DE FRANCE	0 596 754 050	ce.9720501m@ac-martinique.fr	public	M. RIOL Jean-François	0596 75 86 90 0696 80 98 00	jean-franc.riol@ac-martinique.fr	
Lycée professionnel Dumas Jean-Joseph	Rue M-Thérèse Gertrude	BP 10455	97200 FORT DE FRANCE	0 596 611 111	ce.9720005y@ac-martinique.fr	public	Mme VALBON Nadine	0596 61 11 11 0696 40 69 86	nadine.valbon@ac-martinique.fr	
Lycée professionnel Marius Cultier	Cité scolaire de Dillon		97200 FORT DE FRANCE	0 596 718 500	ce.9720429j@ac-martinique.fr	public	M DULYMBOIS Max	0596 71 85 01 0696 28 80 60	max.dulymbois@ac-martinique.fr	
Collège Jacques Roumain	Avenue Frantz Fanon		97211 RIVIERE PILOTE	0 596 626 067	ce.9720017l@ac-martinique.fr	public	Mme ERNEST Manuela	0596 62 19 33 0696 83 02 03	Manuela.Ernest@ac-martinique.fr	
Collège Belle étoile	Espace Emile Maurice		97212 SAINT JOSEPH	0 596 577 996	ce.9720021r@ac-martinique.fr	public	Mme NINO Nathalie	0596 57 30 25 0696 37 22 69	nathalie-edouard.bellance@ac-martinique.fr	
Collège Euzhan Palcy	Quartier la Fraicheur		97213 LE GROS MORNE	0 596 675 607	ce.9720012f@ac-martinique.fr	public	Mme ANDOUZE Josette	0596 67 56 07 poste 102 0696 86 82 05	josette.andouze@ac-martinique.fr	
Collège Hubert Nero	01 rue Jules Ferry		97214 LE LORRAIN	0 596 534 280	ce.9720445b@ac-martinique.fr	public	Mme OUBALA Mariette	0596 53 25 90 0696 33 01 11	Mariette.Oubala@ac-martinique.fr	

Lycée polyvalent Joseph Pernock	Cité scolaire Joseph Pernock		97214 LE LORRAIN	0 596 534 223	ce.9720726G@ac-martinique.fr	public	M. RANGASSAM Y Jocelyn	0596 53 29 58 0696 11 41 29	jocelyn.rangassamy@ac-martinique.fr / thierry.gonis@ac-martinique.fr	
Collège Georges Elisabeth	Avenue des Ecoles	BP 11	97215 RIVIERE SALEE	0 596 680 154	ce.9720448e@ac-martinique.fr	public	Mme LIBOS Suzanne	0596 68 79 58 0696 96 26 80	suzanne.libos@ac-martinique.fr	
Lycée polyvalent Joseph Zobel	Quartier Thoraille	BP 38	97215 RIVIERE SALEE	0 596 682 509	ce.9720725F@ac-martinique.fr	public	M Paul-Eric de BOUCAUD	0596 68 04 27 0696 38 17 03	Paul-Eric.De-Boucaud@ac-martinique.fr	Mr Patrick GROS-DESIR
Collège Alexandre Stello	Bourg		97215 LES ANSES D ARLETS	0 596 686 488	ce.9720565g@ac-martinique.fr	public	Mme LOUIS-SIDNEY Yannick	0596 68 63 27 0696 28 85 22	yannic.louis-sidney@ac-martinique.fr	
Collège Aimé Césaire	Quartier Hackaert	BP 22	97218 BASSE POINTE	0 596 785 212	ce.9720472f@ac-martinique.fr	public	Mme NAVY-GIBOYAU Marie-Ange	0596 78 53 90 0696 00 95 96	marie-ange.navy@ac-martinique.fr	Mme Navy est partie à la retraite, Mme Labbé Iz nouvelle gestionnaire / Nouvelle principale Mme Pharose
Collège Beauséjour	Quartier Beauséjour		97220 TRINITE	0 596 581 609	ce.9720351z@ac-martinique.fr	public	Mme PLATON Patricia	0596 58 16 61 0696 27 84 89	patricia.platon@ac-martinique.fr	
Collège Rose Saint-Just	3 rue Perrinon		97220 TRINITE	0 596 582 073	ce.9720025v@ac-martinique.fr	public	Mme Marie-Thérèse MONEL	0596 58 16 84 0696 41 56 58	Marie-therese.monel@ac-martinique.fr	
Lycée général et technologique Frantz Fanon	Quartier Beauséjour		97220 TRINITE	0 596 582 196	ce.9720350Y@ac-martinique.fr	public	Mme PETRIS Béatrice	0596 58 01 20 0696 16 78 48	beatrice.petris@ac-martinique.fr	Madame CAYETTE Dominique / MME ATELY MONIQUE : srh.lgtff@gmail.com
Lycée professionnel La Trinité	Cité scolaire		97220 TRINITE	0 596 657 464	ce.9720430K@ac-martinique.fr	public	Mme LEGRETARD Marie-Yvonne	0596 65 79 05 0696 80 30 09	marie-yvonne.legretard@ac-martinique.fr	
Collège du Carbet	8 Place Jules Grévy		97221 LE CARBET	0 596 780 063	ce.9720008b@ac-martinique.fr	public	Mme MOREAU Sonia	0596 78 04 20 0696 27 08 76	sonia.moreau@ac-martinique.fr	
Lycée polyvalent du Nord Caraïbe	Quartier Cheval Blanc		97222 BELLEFONTAINE	0 596 554 434	ce.9720823M@ac-martinique.fr	public	Mme AUGUSTE-VIRGINIE Fabienne	0596 55 44 10 0696 22 12 78	fabienne.auguste-virginie@ac-martinique.fr	
Collège du Diamant	Quartier Petits Lézards		97223 LE DIAMANT	0 596 764 398	ce.9720035f@ac-martinique.fr	public	M. MIRE Patrice Mme LECURIEUX-LAFAYETTE Marie-Christine	0596 76 43 98 0696 72 92 10	patrice.mire@ac-martinique.fr Marie-Christine.Lecurieux-Lafayette@ac-martinique.fr	M. FARDIN François : francois.fardin@collectivitedemartinique.mq / Mme Philias/intendance / Mme ELOI Dinia
Collège Asselin de Beauville	7 avenue Frantz Fanon		97224 DUCOS	0 596 561 329	ce.9720469c@ac-martinique.fr	public	Mme CHAVILLE Murielle	0596 56 24 34	murielle.chaville@ac-martinique.fr	
Lycée général et technologique agricole de Croix Rivail	Quartier Bois Rouge		97224 DUCOS	0 596 512 734	legta.croix-rivail@educagri.fr	public	M. OPTALY Jean-Marc	0596 51 24 83 0696 04 40 76	jean-marc.optaly@educagri.fr	
Lycée général et technologique Centre-Sud	Quartier Vaudrancourt	BP 94	97224 DUCOS	0 596 773 500	ce.9720825p@ac-martinique.fr	public	M. LAMORERE Philippe	0596 77 35 09 0696 80 60 84	philippe.lamorere@ac-martinique.fr	
Collège Eugène Mona	Quartier La Marie		97225 LE MARIGOT	0 596 535 447	ce.9720028y@ac-martinique.fr	public	Mme MADERE Martine	0596 53 26 63 0696 75 54 21	martine.madere@ac-martinique.fr	
Collège Isidore Pelage	14 avenue Nelson Mandela		97227 SAINTE ANNE	0 596 765 151	ce.9720514b@ac-martinique.fr	public	M. MISANTROPE Maxime	0596 63 31 14 0696 36 13 63	mmisantrope@ac-martinique.fr	
Collège de Sainte-Luce	2 rue Emile Zola	BP 42	97228 SAINTE LUCE	0 596 625 047	ce.9720449f@ac-martinique.fr	public	M. PARSEMAIN Xavier	0596 62 10 65 0696 71 87 87	xavier.parsemain@ac-martinique.fr	
Collège Suzanne ROUSSI-CESAIRE des Trois Ilets	Quartier La Pagerie	BP 54	97229 LES TROIS ILETS	0 596 660 537	ce.9720498j@ac-martinique.fr	public	Mme MICHEL Françoise	0696 80 21 81	fmichel@ac-martinique.fr	Mme JEAN-ALPHONSE-MELINARD Rose-Hélène : ja.rosehelen@orange.fr

											06 96 36 60 77 / M. BAREMON Olivier 06 96 04 77 86
Collège de Morne des Esses	Quartier Félix 2		97230 SAINTE MARIE	0 596 690 789	ce.9720842h@ac-martinique.fr	public	Mme ELMIRA Marie-France	0596 69 41 62 0696 74 97 23	raoule.elmira@ac-martinique.fr		
Collège Emmanuel Saldès	Plaine de l'Union	BP 52	97230 SAINTE MARIE	0 596 693 247	ce.9720513a@ac-martinique.fr	public	Mme LABOURG Marlène	0596 69 55 62 0696 86 35 21	marlene-odette.labourg@ac-martinique.fr		
Collège Joseph Lagrosillière	Boulevard de la Voie Lactée	BP 58	97230 SAINTE MARIE	0 596 693 098	ce.9720006z@ac-martinique.fr	public	Mme LOUIS-FRANCOIS Christel	0596 69 50 83 0696 30 01 13	christel.louis-francois@ac-martinique.fr		
Lycée polyvalent du Nord Atlantique	Boulevard de la Voie Lactée		97230 SAINTE MARIE	0 596 690 121	ce.9720692V@ac-martinique.fr	public	Mme ROTSEN Danielle	0596 69 56 78 0696 86 67 59	danielle.rotsen@ac-martinique.fr	Mme Olga PRECOPE : 0596 69 56 79	
Collège Constant Le Ray	Place du Général de Gaulle		97231 LE ROBERT	0 596 659 396	ce.9720043p@ac-martinique.fr	public	Mme ADELAIDE Marie-Francia	0596 65 95 89 0696 00 21 43	marie-francia.adelaide@ac-martinique.fr gest.clgleray@ac-martinique.fr		
Lycée professionnel agricole Atlantique Gros Morne du Robert	Four à Chaux		97231 LE ROBERT	0 596 651 043	lpa.le-robert@educagri.fr	public	Mme Christine ALLOUCHERY	05.96.65.10.43 0696 44 19 15	christine.allouchery@educagri.fr		
Collège Edouard Glissant	Place d'Armes	BP 283	97232 LE LAMENTIN	0 596 511 821	ce.9720470d@ac-martinique.fr	public	Mme BASCOU Philomène	0596 57 00 65 0696 89 97 76	philomene.bascou@ac-martinique.fr		
Collège Paul Symphor	1 avenue Paul Symphor		97231 LE ROBERT	0 596 654 546	ce.9720019n@ac-martinique.fr	public	Mme ORMILE Moréna	0596 65 44 03 0696 29 98 42	morena-ingrid.montlouis@ac-martinique.fr		
Collège Petit Manoir	Cité scolaire Petit Manoir	BP 308	97232 LE LAMENTIN	0 596 512 878	ce.9720083h@ac-martinique.fr	public	Mme ARNOLIN Karine	0596 51 28 78 0696 29 45 55	karine.arnolin@ac-martinique.fr		
Collège Robert 3	Quartier Pontaléry		97231 LE ROBERT	0 596 483 860	ce.9720861d@ac-martinique.fr	public	Mme Christelle CESAR	0696 22 85 76	christelle.cesar@ac-martinique.fr	Mme Suzelle Christina POMONEL : ppomonel@gmail.com	
Collège de Terreville	ZAC de Terreville	BP 7003	97233 SCHOELCHER	0 596 520 301	ce.9720684l@ac-martinique.fr	public	Mme Patricia MAYAUT	0696 81 04 71	patricia.baudet@ac-martinique.fr		
Collège Vincent Placolý	2 rue de l'Université		97233 SCHOELCHER	0 596 612 428	ce.9720455m@ac-martinique.fr	public	Mme LEGRAND Karine	0596 61 05 04 0696 26 86 52	karine.legrand@ac-martinique.fr		
Lycée professionnel Lumina Sophie	Batelière		97233 SCHOELCHER	0 596 614 107	ce.9720424d@ac-martinique.fr	public	Madame Marie-Jocelyne STATTNER	0596 61 95 87 0696 26 30 21	marie-jocelyne.stattnet@ac-martinique.fr		
Collège "Mandy François-Elie" ex Place d'Armes 2	Place d'Armes		97232 LE LAMENTIN	0 596 519 333	ce.9720848p@ac-martinique.fr	public	Mme MORJON Céline	0596 51 93 86 0696 27 02 52	celine.morjon@ac-martinique.fr	Mme LIBOS	
Lycée général et technologique Acajou 1	Acajou	BP 437	97232 LE LAMENTIN	0 596 500 522	ce.9720694X@ac-martinique.fr	public	Mme ZEBO Corine	0696 61 20 74	corine.zebo@ac-martinique.fr		
Lycée polyvalent Acajou II	Quartier Acajou		97232 LE LAMENTIN	0 596 506 465	ce.9720695Y@ac-martinique.fr	public	M. CINNA Alain	0596 50 40 52 0696 44 86 49	alain.cinna@ac-martinique.fr		
Lycée professionnel Léopold Bissol	Quartier Petit Manoir	BP 309	97232 LE LAMENTIN	0 596 511 267	Ce.9720091s@ac-martinique.fr	public	M. DANSICAR E Joseph	0596 51 90 12 0696 07 10 59	joseph.dansicare@ac-martinique.fr		
Lycée professionnel Place d'Armes	Place d'Armes	BP 293	97232 LE LAMENTIN	0 596 513 890	ce.9720844k@ac-martinique.fr	public	Mme LAROMANIER E Maryse	0596 51 32 29	maryse.laromanier@ac-martinique.fr		
Collège Jeanne et Emile Adenet (la Jetée)	Rue Frantz Fanon		97240 LE FRANCOIS	0 596 545 984	ce.9720428h@ac-martinique.fr	public	Mme MIRAM-MARTHE-ROSE Alizé	0596 54 81 54	alize.miram-marthe-rose1@ac-martinique.fr		
Collège Trianon	Route du Stade		97240 LE FRANCOIS	0 596 543 152	ce.9720495f@ac-martinique.fr	public	Mme MORETON Andrée	0596 54 80 71 0696 23 36 48	andree.moreton@ac-martinique.fr		

Lycée polyvalent la Jetée	Route de la Jetée Cité scolaire		97240 LE FRANCOIS	0 596 543 226	ce.9720771F@ac-martinique.fr	public	Mme Marie-Andrée DEMAZY	0596 54 89 05 0696 92 00 08	marie-andree.demazy@ac-martinique.fr	Mme CESAR Marie-Georges : marijo.cesar97240@gmail.com 06 96 72 00 11
Collège Louis Delgrès	Rue Abbé Grégoire		97250 SAINT PIERRE	0 596 781 661	ce.9720446c@ac-martinique.fr	public	M. PAVIUS Xavier	0596 78 66 83 0696 21 78 54	nathalie-edouard.bellance@ac-martinique.fr	
Lycée polyvalent Victor Anicet	Quartier Saint James	BP 39	97250 SAINT PIERRE	0 596 781 605	ce.9720888h@ac-martinique.fr	public	Mme REINETTE Grâce	0596 78 65 07 0696 34 73 90	grace.reinette@ac-martinique.fr	
Collège Christiane Eda-Pierre	Rue Louis Muratet	BP 23	97260 MORNE ROUGE	0 596 523 536	ce.9720016k@ac-martinique.fr	public	Mme LAVRIL-LAFOREST Lydia	0596 52 47 45 0696 24 18 60	lydia.lavrillaforest@ac-martinique.fr	
Collège Edmond Lucien Valard	Morne la Carreau		97270 SAINT ESPRIT	0 596 566 166	ce.9720020p@ac-martinique.fr	public	Mme ARNAULD Anick	0596 56 50 36 0696 24 85 23	anick-marie.arnauld@ac-martinique.fr	
Collège du Vauclin	Cité Belle Etoile	BP 13	97280 LE VAUCLIN	0 596 744 063	ce.9720031b@ac-martinique.fr	public	Mme DELERAY Viviane	0596 74 40 63 0696 38 99 72	viviane.deleray@ac-martinique.fr	
Collège Gérard Café	Boulevard Allègre		97290 LE MARIN	0 596 741 936	ce.9720447d@ac-martinique.fr	public	M. CLEON Raphaël	0596 74 19 37 0696 23 85 23	raphael.cleon@ac-martinique.fr	
Lycée général et technologique et Montgérald	Quartier Diaka Montgérald		97290 LE MARIN	0 596 749 400	ce.9720727H@ac-martinique.fr	public	M. GUSTO Robert	0596 74 16 04 0696 16 51 50	robert.gusto@ac-martinique.fr	
Lycée polyvalent Raymond Neris	boulevard Allègre		97290 LE MARIN	0 596 749 157	ce.9720468b@ac-martinique.fr	public	Mme MORVANT Fabienne	0596 74 11 29 0696 21 91 54	fabienne.morvant@ac-martinique.fr	
LPO AMEP	183 route de Redoute	BP 415	97200 FORT DE FRANCE	0 596 795 023	redoute@amep.fr		Mme URSULET Johan	05 96 79 20 37	ursulet.comptaamep@qmail.com	Mme Ursulet : a.comptaamep@gmail.com
Ensemble scolaire Saint Jean Paul 2	Rue Adolphe Trillard		97200 FORT DE FRANCE	0 596 750 193	scolaire@lesperancepl.org		Mme CORIDON Dominique	5 96 75 01 93	dominique.coridon@aprentis-auteuil.org	
Lycée général et technologique et de l'Union	74 rue du Professeur Raymond Garcin		97200 FORT DE FRANCE	0 596 643 500	ime2@wanadoo.fr		Mme PAMPHILE	0596 64 35 00	ime2@wanadoo.fr	
Collège et Lycée général et technologique et Saint-Joseph de Cluny	22 route de Cluny		97200 FORT DE FRANCE	0 596 700 999	secretariat.psjc972@orange.fr		Mme Sylvie LABARRE	0696 32 71 86	Slabarre.psjc972@orange.fr	Mme Virginie GAMOT : virginie.gamot@gmail.com 06 96 24 17 92
Lycée général et technologique et Séminaire-collège Sainte-Marie	27 rue Martin Luther King	BP 1004	97200 FORT DE FRANCE	0 596 632 296	seminaire-college.direction@orange.fr		Mme MONTLOUIS-CALIXTE Myrène	05 96 63 80 83	myrlene.montlouis-calixte@seminairecollege.com	
Lycée professionnel de l'AMEP	4,500 km route de Redoute	BP 415	97200 FORT DE FRANCE	0 596 795 023	redoute@amep.fr		Mme ANNETTE Marie	05 96 79 20 33	ravnalsarcus@amep.fr	
Lycée professionnel Saint-Joseph de Cluny	22 route de Cluny		97200 FORT DE FRANCE	0 596 700 999	secretariat.psjc972@orange.fr		Mme Sylvie LABARRE	0696 32 71 86	Slabarre.psjc972@orange.fr	
Séminaire-Collège Sainte-Marie	27 rue Martin Luther King	BP 1004	97200 FORT DE FRANCE	0 596 632 296	seminaire-college.direction@orange.fr		Mme MONTLOUIS-CALIXTE Myrène	05 96 63 80 83	myrlene.montlouis-calixte@seminairecollege.com	
Séminaire-Collège Sainte-Marie Annexe de Rivière-Salée	Quartier Trenelle		97215 RIVIERE SALEE	0 596 765 977	seminaire-college.direction@orange.fr		Mme MONTLOUIS-CALIXTE Myrène	05 96 63 80 83	myrlene.montlouis-calixte@seminairecollege.com	
Ecole de formation professionnel le maritime et aquacole	Beauséjour	Autre Bord	97220 TRINITE	0 596 582 213	efpma@wanadoo.fr		M. PATOLE Max	0596 58 10 39	efpma-intendance@wanadoo.fr	

Collège Adventiste Rama	Monésie		97228 SAINTE LUCE	0 596 625 193	rama.doc@cs arama.org				Mr Steeve LOUIS-JEAN : 06 96 89 02 20
Lycée polyvalent adventiste Rama	Monésie		97228 SAINTE LUCE	0 596 625 193	rama.doc@cs arama.org		M. Steeve LOUIS-JEAN	0 596 625 193	rama.gestion@csarama.org M. Jean- Pierre NEGOTI : rama.cuisinej p@gmail.co m
Collège privé Lisette Moutachy	124 Chemin du Courbaril		97232 LE LAMENTIN	0 596 427 542	collegemouta chy@orange. fr		Mme LERANDY Mirella	0596 42 75 42	m_lerandycaim@hotmail.com
Collège privé catholique Notre-Dame de la Délivrande	59 Avenue Edgard Nestoret		97260 MORNE ROUGE	0 596 523 110	delivrande.9 72.admin@w anadoo.fr		Mme VOSGES Patricia	0596 52 31 10	delivrande.972.comptable@orange.fr

Liste des écoles privées

Ecole élémentaire privée Saint Jean Paul II
École Privé
50 élèves
Coordonnées :
Rue Adolphe TRILLARD Châteauboeuf - 97200 FORT DE FRANCE
Tél. : 0596750193
Email : caroline.jean-baptiste@lesperancepsl.org / christine.lesausse@lesperancepsl.org
Internat
Cuisine + réfectoire sur site compta.psl@apprentis-auteuil.org

Ecole maternelle privée La Voliere
École Privé
Académie de Martinique
147 élèves
Coordonnées :
ROUTE DE DIDIER VOIE NO 6 - 97200 FORT DE FRANCE
Tél. : 0596714266
Email : ce.9720493d@ac-martinique.fr
06 96 40 90 90 Mr Elizer Message w.wil@live.fr/travail

Ecole primaire privée Externat Notre-Dame de Redoute
École Privé
244 élèves
Coordonnées :
REDOUTE VOIE NO 13 - 97200 FORT DE FRANCE
Tél. : 0596798538
Mme Petit Charles direction@nddr972.com

Ecole primaire privée Externat Saint Joseph de Cluny
École Privé
353 élèves
Coordonnées :
14 rue Lamartine - BP 972 - 97200 FORT DE FRANCE
Tél. : 0596702394/05.96.70.09.99
Cuisine sur place slabarre.psic972@orange.fr

Ecole primaire privée Kerlys (adventiste ?)
École Privé
314 élèves
Coordonnées :
10 rue SAINT-CHRISTOPHE - 97200 FORT DE FRANCE
Tél. : 0596716646
Ligne momentanément indisponible ker-lys972@orange.fr 05 96 02 66 46

Ecole primaire privée La Ruche
École Privé
146 élèves
Coordonnées :
5 route KM ROUTE DE MOUTTE - 97200 FORT DE FRANCE
Tél. : 0596602121
Ligne coupée

Ecole primaire privée Maîtrise de La Cathedrale
École Privé
325 élèves
Coordonnées :
92 rue de la République - 97200 FORT DE FRANCE
Tél. : 0596702272
Mme Louis Sidney

Ecole primaire privée Pensionnat Saint Joseph Cluny
École Privé
421 élèves
Coordonnées :
22 route de Cluny - 97200 FORT DE FRANCE
Tél. : 0596700999
Mme Labarre

Ecole primaire privée Séminaire Collège Sainte Marie
École Privé
601 élèves
Coordonnées :
27 rue Martin Luther King - BP 1004 - 97200 FORT DE FRANCE

Tél. : 0596632296
Email : seminaire-college.direction@wanadoo.fr
MarieLuce.babin@seminairecollege.com et alain.arnaud@seminairecollege.com

Lafontaine
École Privé
22 élèves
Coordonnées :
2 impasse DE LA REJANE Quartier Entraide - 97200 FORT DE FRANCE
Tél. : 0696074642
Email : ecolelafontaine.contact@gmail.com / courrier.lafontaine@gmail.com

Saint Dominique Savio
École Privé
27 élèves
Coordonnées :
20 avenue Martin Luther KING - 97200 FORT DE FRANCE
Tél. : 0696076255/0596700467
Email : 97p.martinique@fsspx.fr

Les P'Tits Papillons
École Privé
23 élèves
Coordonnées :
2 impasse Henri MAURICE - 97212 ST JOSEPH
Tél. : 0696892266
Email : batailleseverine@gmail.com
Cuisine et réfectoire sur place

Ecole Communautaire Entrepreneuriale Montessori (E.C.E.M)
École Privé
19 élèves
Coordonnées :
Quartier la Haut - 97215 RIVIERE SALEE
Tél. : ~~0596580478~~/0696414154
Email : contact@montessori-entrepreneurial.fr

E.E.PR LE PETIT CHATEAU DE THERESE
École Privé
133 élèves
Coordonnées :
Impasse du Petit Château - Fond d'Or - 97224 DUCOS
Tél. : 0596559161
Email : secretariat.amelcc@gmail.com

ECOLE BILANGUE DE MARTINIQUE
École Privé
31 élèves
Coordonnées :
Route ancienne usine de Génipa - 97224 DUCOS
Tél. : 0696333008/0696812063
Email : specome7@gmail.com
Cuisine : Le Kwi

WELCOME TO ACP
École Privé
17 élèves
Coordonnées :
5 impasse Faucigny Lotissement les abeilles - 97224 DUCOS
Tél. : 0596797508/0696489509
Email : welcometoacp@gmail.com
Mr langlat traiteur

Ecole primaire De Beraca - Assoc Jedidja
École Privé
96 élèves
Coordonnées :
Quartier Désert DESERT - 97228 STE LUCE
Tél. : 0596624957
Email : assojedidja@free.fr

Les Chérubins du Sud
École Privé
32 élèves
Coordonnées :
IMMEUBLE PRANA ZAC LES COTEAUX PRANA ZAC LES COTEAUX - 97228 STE LUCE
Tél. : 0596626364
Email : cdecilap@gmail.com

ECOLE MARCEL PROUST CLUB TI MOUN ROBERT (CTMR)
École Privé
17 élèves
Coordonnées :
Immeuble Bat C Mistral - Moulin à vent - 97231 LE ROBERT
Tél. : 0596657150/~~0696075302~~0696230358
Email : olivierpognon@yahoo.fr

Ecole primaire privée adventiste du Robert
École Privé
244 élèves
Coordonnées :
MANSARDE CATALOGNE - 97231 LE ROBERT
Tél. : 0596651718
Email : ce.9720604z@ac-martinique.fr
Epar.comptabilite@gmail.com

Beth Eliahou
École Privé
12 élèves
Coordonnées :
2 rue de l'Ecole Hôtelière de l'école hôtelière - 97233 SCHOELCHER
Tél. : ~~0696941951~~
Email : nemni770@hotmail.com

Ecole élémentaire privée Maria MONTESSORI
École Privé
43 élèves

Coordonnées :
23 rue DU REVEREND PERE AMALRIC - 97233 SCHOELCHER
Tél. : 0596651562
opetitparadis@gmail.com

L'École de la Patience
École Privé
11 élèves

Coordonnées :
15 rue des Amandiers - 97233 SCHOELCHER
Tél. : 0690976680
Email : ecoledelapatience@gmail.com

École Élémentaire privée hors contrat PASSERELLE

École Privé
11 élèves

Coordonnées :
SIS ROUTE DE MANZO - 97240 LE FRANCOIS
Tél. : 0596545769
Email : roselyne_jerome@hotmail.com
N'a pas de restauration scolaire cette année

École maternelle privée Les Coccinelles

École Privé
44 élèves

Coordonnées :
POINTE JACQUES - 97240 LE FRANCOIS
Tél. : 0596543483
Email : ce.9720840f@ac-martinique.fr

École primaire privée Notre-Dame de La Délivrante

École Privé
262 élèves

Coordonnées :
Bourg - 97260 LE MORNE ROUGE
Tél. : 0596523041 delivrante.972.ecole1@orange.fr
Repas livrés par la cuisine de Morne rouge

Grilles de collecte des informations : collèges/lycées

ENQUETE DESTINEE AUX COLLEGES ET LYCEES															
ETABLISSEMENT : Nom de l'établissement Adresse Nom de l'interlocuteur : Téléphone : Courriel :															
CUISINE CENTRALE : Nom : Adresse : Téléphone : Courriel :															
Années concernées par cette étude	Organisation du service		Nombre de repas			Recettes	Dépenses						Evaluation du taux de gaspillage		
	Type de liaison (chaud ou froid)	Mode de distribution (A table ou self)	Nombre de jours de fonctionnement par semaine	Nombre moyen journalier de repas	Nombre total de repas annuel	Prix du repas facturé aux parents	Prix du repas acheté à la cuisine	Loyer éventuel	Investissements	Fonctionnement		Personnel		En amont	En aval
									Equipement et matériel divers	Coût annuel des fluides : eau, électricité, etc...	Frais divers : réparation, maintenance, etc... (un détail peut être apporté dans le cadre ci-dessous)	Nombre de personnes affecté au réfectoire (ETP)	Masse salariale		
Année 2019															
Année 2020															
Si possible, détail des postes des frais divers			2019	2020	ESPACE POUR VOS COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS										
Eau															
Electricité															
Assurances															
Produits d'entretien															
Equipement pour le personnel (tenue professionnelle, EPI, etc...)															
Petits matériels divers															

Grilles de collecte des informations : établissements privés

ENQUETE DESTINEE AUX ETABLISSEMENTS PRIVES															
ETABLISSEMENT :															
Nom de l'établissement															
Adresse															
Nom de l'interlocuteur :															
Téléphone :															
Courriel :															
CUISINE CENTRALE :															
Nom :															
Adresse :															
Téléphone :															
Courriel :															
Années concernées par cette étude	Organisation du service		Nombre de repas			Recettes		Dépenses						Evaluation du taux de gaspillage	
	Type de liaison (chaude ou froide)	Mode de distribution (A table ou self)	Nombre de jours de fonctionnement par semaine	Nombre moyen journalier de repas	Nombre total de repas annuel	Prix du repas facturé aux parents	Prix du repas acheté à la cuisine	Loyer éventuel	Investissements		Fonctionnement		Personnel		
									Equipement et matériel divers	Coût annuel des fluides : eau, électricité, etc...	Frais divers : réparation, maintenance, etc... (un détail peut être apporté dans le cadre ci-dessous)	Nombre de personnes affecté au réfectoire (ETP)	Masse salariale	En amont	En aval
Année 2019															
Année 2020															
Si possible, détail des postes des frais divers			2019	2020	ESPACE POUR VOS COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS										
Eau															
Electricité															
Assurances															
Produits d'entretien															
Equipement pour le personnel (tenue professionnelle, EPI, etc...)															
Petits matériels divers															

Recueils des informations : caisse des écoles

Je vous propose ci-dessous en exemple le recueil d'une caisse des écoles d'une commune de l'île. Le recueil des autres communes pourra être remis à la demande.

ENQUETE DESTINEE AUX CAISSES DES ECOLES															
ETABLISSEMENT :															
Nom de l'établissement															
Adresse															
Nom de l'interlocuteur :															
Téléphone :															
Courriel : Masqué															
CUISINE CENTRALE :															
Nom :															
Adresse :															
Téléphone :															
Courriel :															
Années concernées par cette étude	Organisation du service		Nombre de repas			Recettes		Dépenses					Evaluation du taux de gaspillage		
	Type de liaison (chaude ou froide)	Mode de distribution (A table ou self)	Nombre de jours de fonctionnement par semaine	Nombre moyen journalier de repas	Nombre total de repas annuel	Prix du repas facturé aux parents	Prix du repas acheté à la cuisine	Investissements		Fonctionnement		Personnel		En amont	En aval
								Loyer éventuel	Matériel (achat et/ou maintenance)	Coût annuel des fluides : eau, électricité, etc...	Frais divers : réparation, maintenance, fluide, etc... (un détail peut être apporté dans le cadre ci-dessous)	Nombre de personnes affecté au réfectoire (ETP)	Masse salariale		
Année 2019	Chaude	Table et self	4		477 100	2,75€ et 2,20€	15,55		332 768,09 €	205 749,08 €	141 944,86 €	48	1608 000,00		
Année 2020	Chaude	Table et self	4	3327	243 369	2,75€ et 2,20€	15,55		473 624,21 €	125 632,13 €	129 751,87 €	48	1608 000,00	x	x
Si possible, détail des postes des frais divers			2019	2020	ESPACE POUR VOS COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS										
Eau			25 283.56	21 088.62											
Electricité			40 283.18	52 375.68											
Assurances			140 182.34	52 167.83											
Produits d'entretien			58 283.58	46 693.68											
Equipement pour le personnel (tenue professionnelle, EPI, etc...)			13 844.05	1 591.85											
Petits matériels divers															

Recueils des informations : collèges/lycées

Je vous propose ci-dessous en exemple le recueil d'un lycée d'une commune de l'île. Le recueil des autres collèges ou lycées pourra être remis à la demande.

ENQUETE DESTINEE AUX COLLEGES ET LYCEES															
ETABLISSEMENT : Nom de l'établissement : Adresse : Nom de l'interlocuteur : Téléphone : Courriel :															
Masqué															
CUISINE CENTRALE : Nom : Adresse : Téléphone : Courriel :															
Années concernées par cette étude	Organisation du service		Nombre de repas			Recettes	Dépenses						Evaluation du taux de gaspillage		
	Type de liaison (chaude ou froide)	Mode de distribution (A table ou self)	Nombre moyen journalier de repas en collège	Nombre moyen journalier de repas en lycée	Nombre total de repas annuel	Prix du repas facturé aux parents	Prix du repas acheté à la cuisine	Investissements		Fonctionnement		Personnel		En amont	En aval
								Loyer éventuel	Matériel (achat et/ou maintenance)	Coût annuel des fluides : eau, électricité, etc...	Frais divers : réparation, maintenance, fluide, etc... (un détail peut être apporté dans le cadre ci-dessous)	Nombre de personnes affecté au réfectoire (ETP)	Masse salariale		
Année 2019		Self		190	20269	3,60 €	2,50 €				3079,95	7,5			
Année 2020		Self		141	8058	3,60 €	2,50 €				3526,14	7,5			
Si possible, détail des postes des frais divers				2019	2020	ESPACE POUR VOS COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS									
Eau				5 157,91 €	3 696,72 €										
Electricité				31 300,87 €	26 016,24 €										
Assurances				4 409,07 €	4 340,85 €										
Produits d'entretien				5 507,35 €	5 186,20 €										
Equipement pour le personnel (tenue professionnelle, EPI, etc...)				3 000,00 €	2 736,72 €										
Petits matériels divers				7 425,49 €	4 138,82 €										

Recueils des informations : cuisines

Je vous propose ci-dessous en exemple le recueil d'une cuisine d'une commune de l'île. Le recueil des autres communes pourra être remis à la demande.

RECUEIL DES INFORMATIONS SUR LES CUISINES DE PRODUCTION EN RESTAURATION SCOLAIRE

CUISINE CENTRALE

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Courriel : Masqué

Nom de l'interlocuteur :

Téléphone :

Courriel :

LISTE DES ECOLES ET/OU REPECTOIRES LIVRES

Nom :	Adresse :	Téléphone :	Courriel :	Liaison (chaud ou froid)	Nombre de repas journalier actuel			Nombre de repas annuel						Prix du repas facturé en 2019			Prix du repas facturé en 2020			
					Maternelles	Primaires	Autres	2019			2020			Maternelles	Primaires	Autres	Maternelles	Primaires	Autres	
								Maternelles	Primaires	Autres	Maternelles	Primaires	Autres							
MATERNELLE GEROGES OLINY (BOURG)		0596 53 45 68		Chaud	68			9030				4631			2,9			2,9		
ELEMENTAIRE ISIDORE LOUIS		0596 53 44 17				120			12618				7067			3,2			3,2	
ECOLE MATERNELLE QUARTIER CARABIN		0596 53 40 97			49			6149				3454			2,9			2,9		
ECOLE ELEMENTAIRE LEON CECILE QUARTIER CARABIN		0596 53 40 74				116			14058				8030			3,2			3,2	
ECOLE PRIMAIRE MAXIME QUARTIER MAXIME		0596 53 71 84			23	53			10057				5568			3,2			3,2	
ECOLE PRIMAIRE MORNE CAPOT BERTHEAU MARIE ROSE		0596 53 10 52			11	28			5414				2936			3,2			3,2	
PORTAGE JUSQU'À JUIN 2020																				7 euros
ASSOCIATION CASE (EHPAD DE JOUR)							50													7 euros
MINI CRECHE LES GUPILLES CARABIN							6													5 euros
CENTRE DE LOISIRS	(MAIRIE + OCEANE CLUB MORNE CAPOT)						50/20 - 25/50													5 euros
CCAS PRESTATION CLIN D'CEIL							50 OU PLUS													5 euros
MANISTATION DE LA VILLE (NOIEL DES PERSONNES AGEES/ 22 MORNES / PARADE DU NOIRD							250/300 REPAS NOEL (1000 REPAS CARNAVAL)													
REPAS ADULTE COMPLET																				8 euros
																				CAF PAIE 1,90 PAR JOUR. PAR REPAS

Investissements				Personnel					
Loyer éventuel		Matériel (achat et/ou maintenance)		Coût des matières premières		Nombre d'employés (total)		Montant de la masse salariale	
2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020
0	0	5729	4584	145361	71200	10	10		

Frais divers			COMPLEMENTS D'INFORMATION
Postes concernés	2019	2020	

Electricité			
Eau	12605	10020	EVALUATION DU GASPILLAGE
Assurance			depuis 2ans, le gaspillage est en diminution su nos divers sites
etc...			POURCENTAGE DES MATIERES PREMIERES ISSUS DE LA PRODUCTION LOCALE
Carburant	5616	3334	
Habillement	2625		VOTRE AVIS SUR LA QUALITE DU REPAS
			nos repas sont variés et très gouteux
			REPAS VEGETARIEN
			depuis 2020, nous avons commencé par 1 repas végétarien à notre menu et depuis 2021, 2 menus végétariens par semaine

Recueils des informations : établissements privés

Je vous propose ci-dessous en exemple le recueil d'un établissement privé de l'île. Le recueil des autres établissements pourra être remis à la demande.

ENQUETE DESTINEE AUX ETABLISSEMENTS PRIVES															
<p>ETABLISSEMENT : Nom de l'établissement : Adresse : Nom de l'interlocuteur : Téléphone : Courriel : <u>Masqué</u></p> <p>CUISINE CENTRALE : Nom : Adresse : Téléphone : Courriel :</p>															
Années concernées par cette étude	Organisation du service		Nombre de repas			Recettes		Dépenses					Evaluation du taux de gaspillage		
	Type de liaison (chaude ou froide)	Mode de distribution (A table ou self)	Nombre de jours de fonctionnement par semaine	Nombre moyen journalier de repas	Nombre total de repas annuels	Prix du repas facturé aux parents	Prix du repas acheté à la cuisine	Investissements		Fonctionnement		Personnel		En amont	En aval
								Loyer éventuel	Matériel (achat et/ou maintenance)	Coût annuel des fluides : eau, électricité, etc...	Frais divers : réparation, maintenance, fluide, etc... (un détail peut être apporté dans le cadre ci-dessous)	Nombre de personnes affectées au réfectoire (ETP)	Masse salariale		
Année 2019	Chaud	A table(Mat.) et Self (Prim)	4	225	30375	4,96	4,00 €		6894	4278		4	53 036,87		25%
Année 2020	Chaud	A table(Mat.) et Self (Prim)	4	243	25758	4,96	4,00 €		6894	1743		4	45 721,15		25%
Si possible, détail des postes des frais divers			2019	2020	ESPACE POUR VOS COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS										
Eau															
Electricité															
Assurances															
Produits d'entretien															
Equipement pour le personnel (tenue professionnelle, EPI, etc...)															
Petits matériels divers															

Récapitulatifs des informations (caisse des écoles, collèges/lycées, écoles privées et cuisines)

Un récapitulatif des informations concernant les caisses des écoles, les collèges/lycées, les écoles privées et les cuisines pourra vous être fourni sur demande.