

La Cuisine Centrale en chiffres

27 450 « clients »

Dont 22 900 enfants
1 265 enseignants
2 930 personnels

220 points de livraison

Dont 200 écoles

90 agents + 12 chauffeurs

Dont 69 agents en production pour les écoles

9 200 000 € de budget alimentaire pour 2009

Dont 1 263 315 € consacrés au BIO (au 30/11/09)

25 fournisseurs qui se partagent 60 lots de marchés publics
en 2009

→ 26 fournisseurs qui se partageront 84 lots en 2010

Les achats publics

- Une volonté politique
- Un travail préalable avec la chambre d'agriculture et l'Irqualim
- Des prises de contact
- L'élaboration de marchés publics avec des lots monoproduit
- Le choix de critères de jugement des offres

Les contraintes

- Respect de la saisonnalité des produits dans les menus
- Les volumes
- La structuration des filières
- Le coût
- Le calibrage et le conditionnement des produits

Les attentes

- Poursuite de la structuration des filières
- Formation des producteurs aux marchés publics
- Amélioration des connaissances des contraintes de chacun
- Régulation des coûts