



Calcul du coût de revient d'un repas, comment s'y prendre ?

Animé par Christophe DUPIN (CD85) et Lucile
ARTIGNY (GAB85)



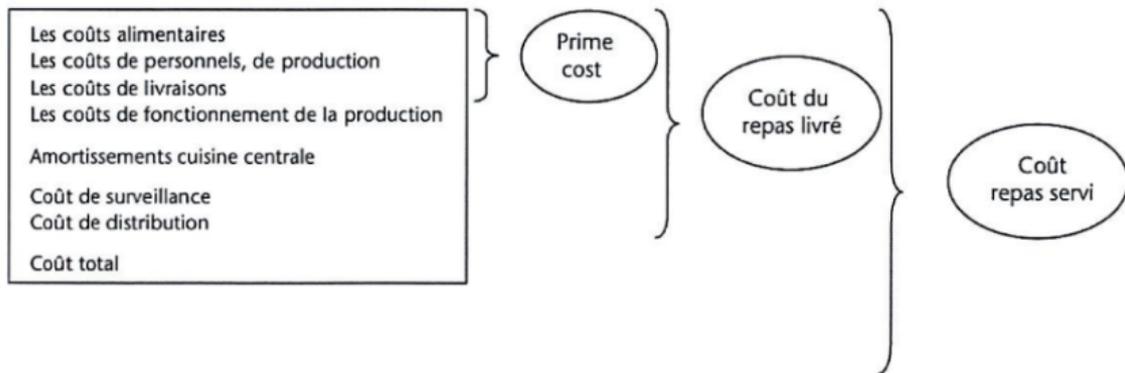
Les constats actuels

- Evaluation financière de la restauration scolaire rarement effectuée
- Manque d'outils budgétaires et comptables pour suivi, manque de temps
- Conséquence de l'absence de vision globale
- Concentration des efforts d'économie sur l'achat des matières premières car plus facilement mesurables (alors qu'ils représentent en moyenne 23% du prix de revient total*)

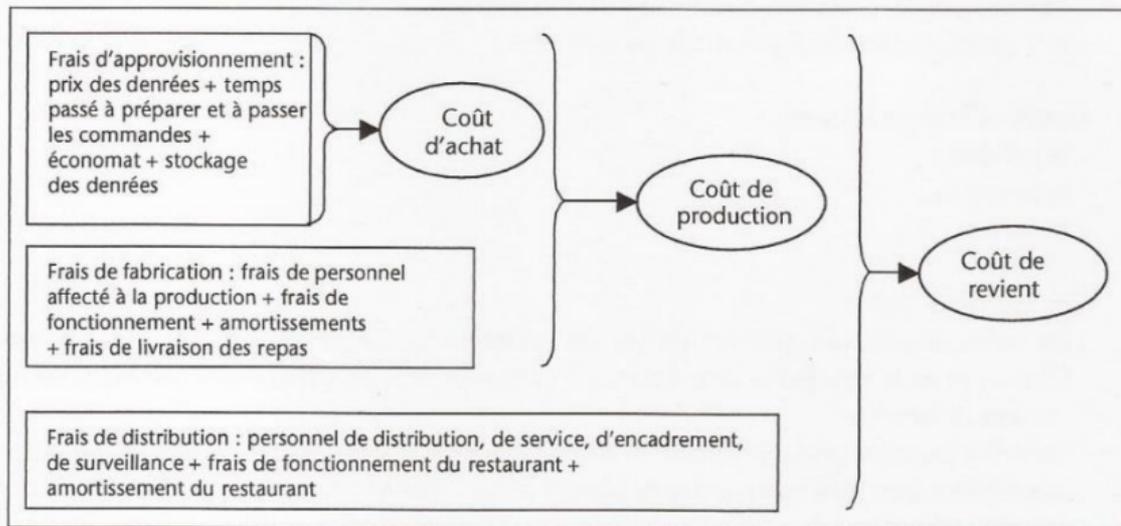
* rapport de la cour des comptes 2020

La définition d'un coût global

De quoi parle t'on ?



La définition des différents coûts en restauration collective



Estimation du coût complet moyen d'un repas

- Restauration scolaire : 7,3€/ repas
 - Restauration périscolaire 7,3€/ repas
 - Petite enfance : 7,3€/ repas
 - Portage à domicile : 7,8€/ repas
 - Restauration du personnel administratif : 10,5€/ repas
- allant de 5,87€
à 13,70€



Le coût denrées, alimentaire, matières premières

| <i>Nombre de repas servis</i> | Montant annuel des denrées alimentaires | Coût Denrées alimentaires (achat matières premières) |
|--------------------------------------|--|---|
| 2 125 225 | 4 448 139,71 € | 2,26 € |

Le coût de production

| | | | | | |
|---|---|--------------------------|----------------------------|---|---|
| Coût Denrées alimentaires (achat matières premières) | Ventilation des charges communes | | Coût des personnels | Coût de personnels de remplacement | Coût de production (coût denrée+charges de fonctionnement+masse salariale) hors amortissements |
| | Viabilisation | Charges générales | | | |

Le coût de production avec amortissements

| | | | | | | |
|---|---|------------------------------|----------------|----------------|-----------------|--|
| Coût Denrées alimentaires (achat matières premières) | Coût de production (coût denrée+charges de fonctionnement+masse salariale) hors amortissements | Travaux Amortissement | | | | Coût production +amortissements (matériels + travaux) |
| | | Bâtiment | Travaux | Travaux | Matériel | |

Le coût complet d'un repas

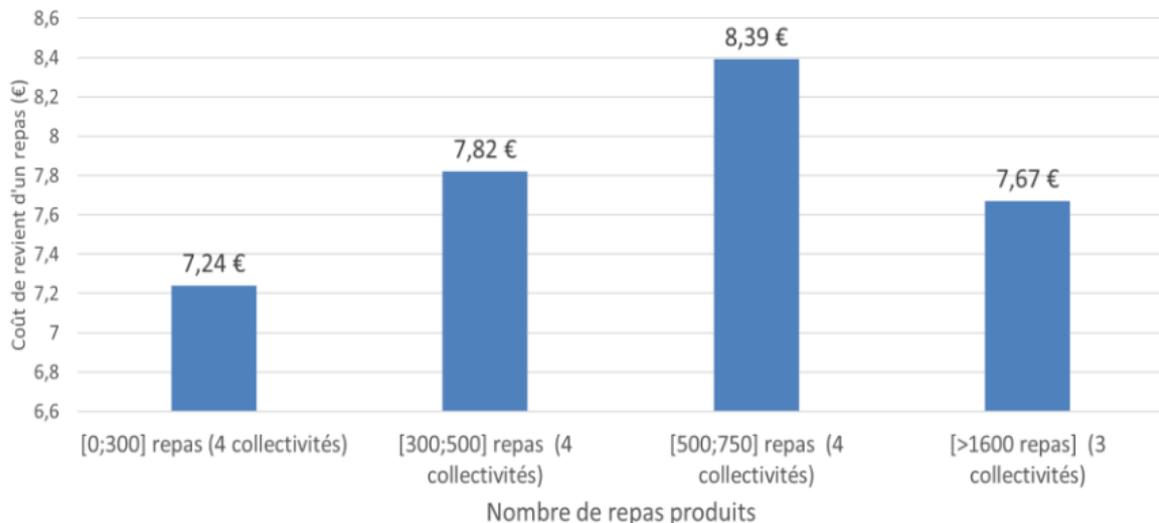
| | | | | | |
|---|---|--|--|---|--|
| Coût Denrées alimentaires (achat matières premières) | Coût de production (coût denrée+charges de fonctionnement+masse salariale) hors amortissements | Coût production +amortissements (matériels + travaux) | Frais de personnel de distribution, service | Frais de personnel d'encadrement, surveillance | Coût complet (coût de production avec amortissements) + coût repas servi (surveillance et distribution) |
|---|---|--|--|---|--|

Exemple de coût complet

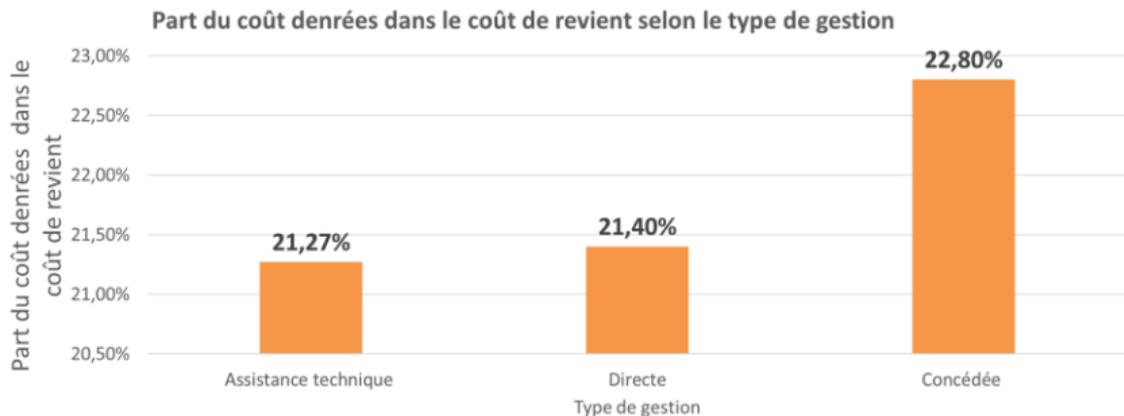
| COUT COMPLET | | | | |
|-------------------------------|--|---|---|---|
| <i>Nombre de repas servis</i> | Coût Denrées alimentaires (achat matières premières) | Coût de production (coût denrée+charges de fonctionnement+masse salariale) hors amortissements | Coût production +amortissements (matériels + travaux) | Coût complet (coût de production avec amortissements) + coût repas servi (surveillance et distribution) |

Coût de revient selon le nombre de repas produits

Coûts de revient d'un repas (hors investissement) selon le nombre de repas produits



Part du coût denrée selon le type de gestion



Des outils de calculs du coût global du repas

Tableur ADEME

Exemple du Boupère

Etablissement restaurant interscolaire du Boupère

Introduction

Le présent tableur vous permet de consolider l'ensemble des dépenses se rapportant à la restauration collective pour déterminer le coût complet d'un repas (avec les 4 principaux postes correspondant aux onglets 1 à 4).

Il analyse sur une base annuelle (période à définir) un déposit-café pour les investissements pour lesquels une période plus longue doit nécessairement être prise en compte. Sur ce thème bien, en fonction de l'historique que vous anteriez à reconstruire et de sa complexité, les hypothèses "d'amortissement" pour ramener ces dépenses à une année peuvent varier (en l'absence d'investissements en constructions sont "éparpillés" sur 20 ans et les investissements en équipement sur 20 ans).

En gestion courante, vous pouvez remplacer les coûts d'autres des données (onglet 2) par les coûts des repas livrés par votre prestataire.

Dans tous les cas, ce outil constitue un cadre d'analyse qui peut être adapté à votre situation spécifique. N'hésitez pas à le modifier / compléter si nécessaire ou ajouter des commentaires sur les éventuelles hypothèses posées, incertitudes constatées ou difficultés rencontrées pour reconstruire les données.

Cet exemple pourra constituer un cadre d'analyse préliminaire pour vous comparer à d'autres collectivités (même s'il est trop rapidement effectué) et identifier d'éventuels axes de progrès.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Année de référence | sept-22 |
| Nombre de repas servis dans l'année | 125947 |

| | | | Pose un repas |
|-----------------|---------|------|---------------|
| Coût denrées | 152 536 | 42% | 1,53 € |
| Personnel | 154 943 | 42% | 1,55 € |
| Fonctionnement | 43 043 | 11% | 0,39 € |
| Investissements | 12 300 | 3% | 0,10 € |
| Coût total | 443 428 | 100% | 3,57 € |

EMAPP.fr

https://logiciel.emapp.fr/menuus.php?action=fill&mc=new&menu_id=36667&pac=620&j=1&c=e&sf=1#0

Exemple de calcul du repas : Restaurant interscolaire du Boupère

VENTILATION COUT MATIÈRE PREMIÈRE EXEMPLE DU RESTAURANT INTERSCOLAIRE DU BOUPÈRE (SEPT 2022)

Pain
3%

Entrée
12%

Prix de revient des repas

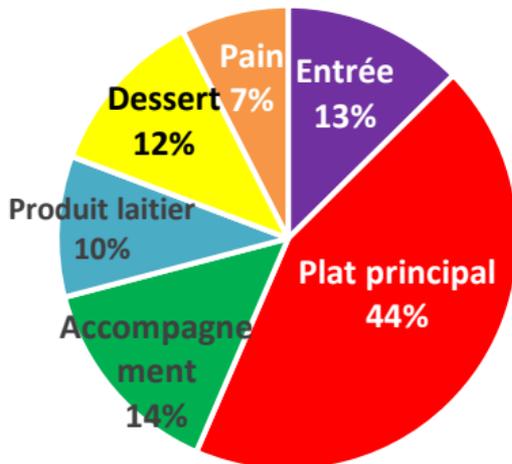
| | Extérieur | | Le Boupère | |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | 2021-2022 | Prévisionnel | 2021-2022 | Prévisionnel |
| Achats et services extérieurs | 1,91 | 2,19 | 1,91 | 2,19 |
| Logistique | 0,08 | 0,09 | 0 | 0 |
| Charges de personnel cuisine | 0,91 | 0,97 | 0,91 | 0,97 |
| Charges de personnel livraison | 0,06 | 0,07 | 0 | 0 |
| Charges de personnel service | 0 | 0 | 1,85 | 1,95 |
| Mise à disposition équipements | 0,08 | 0,08 | 0 | 0 |
| Impôts et taxes | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |
| Total | 3,06 | 3,42 | 4,69 | 5,13 |
| Prix de vente 2022-2023 | 3,14 € | - 0,28 | 4,00 € | - 1,13 |

Accompagnement
10%

Prix principal
45%

Exemple de répartition du coût d'un menu par composante

Collège publics du CD 85



ELEMENTS DE CONTEXTE EN VENDEE

✓ La restauration collective, un enjeu fort pour le Département :

- plus de 2 000 000 repas servis chaque année (2 125 225 repas servis en 2022) dans les 34 collèges publics du Département – 15 180 repas/ jour en moyenne,
- une restauration autogérée (achat de denrées cuisinées sur site),
- 2020 : coût « matières premières » d'1,81 € pour un coût « repas » de 7,60 € (4,60 € à la charge de la collectivité, 3 € pour les familles)
- 2022 : coût « matières premières » de 2,20 € (+21%) pour un coût « repas » de 8,20 € (+7,9%, 4,70 € à la charge de la collectivité, 3,50 € pour les familles)
- 2023: coût « matières premières » de 2,35 € (+6,81%) pour un coût « repas » de 8,60 € (+4,87%), 4,70 € à la charge de la collectivité, 3,90 € pour les familles)

