

## Exemple de « diagnostic - avant projet »

---

Date :

---

Nom d'Établissement :

---

Personne responsable du projet d'introduction de produits bio (nom et fonction) :

---

Nom du gestionnaire ou de l'intendant :

---

Nom du chef de cuisine :

---

### 1. Généralités

---

**Nombres de repas servis le midi ?**

**Nombre de goûters servis ?**

**Si internat, nombre de repas  
matin/soir ?**

**Nombre de jours de service de  
repas/an ?**

**Mode de gestion ? (autogérée,  
conçédée)**

**Si vous êtes en gestion conçédée, quel  
est-le  
type de liaison ? (froide ou chaude)**

**Si vous êtes en gestion conçédée,  
quelle est  
la date de renouvellement du marché ?**

**Passez-vous par des marchés publics ?**

**Si vous passez des marchés publics,  
précisez en le type : appel d'offre,  
marché à procédure adaptée**

**Date de renouvellement du marché  
public ?**

**Remarques éventuelles :**

---

## 2. Budget et financement

---

**Coût matière première (MP)/personne pour un repas du midi classique ?**

**Coût MP à la journée si présence d'un internat ?**

**Êtes-vous au forfait ou au ticket ?**

**Si vous êtes au forfait, existe-t-il un système de pré-badgeage ?**

**Prix moyen payé / repas / famille ?**

**Remarques éventuelles :**

---

## 3. Approvisionnements

---

**Êtes-vous inscrit à un groupement de commandes ?**

**Si oui, quelle marge de manœuvre avez-vous (% produit hors groupement ou montant...) ?**

**Date de renouvellement du marché ?**

**Travaillez-vous déjà avec des fournisseurs de produits bio ?  
Si oui, précisez**

**Utilisez-vous des produits sous signe de qualité ?  
Quelles gammes de produits utilisez-vous (brut, conserves, surgelés, frais et en prêt-à l'emploi, cuit prêt à l'emploi) ?**

---

## 4. Préparation des repas

---

**Combien de personnes sont affectées à la cuisine ?**

**Qui élabore et décide des menus ? (diététicienne, commission...)**

---

**Sur combien de semaines/mois les menus sont-ils prévus à l'avance ?  
Faites-vous déjà appel à une diététicienne ?**

**Présence d'une légumerie dans l'établissement ?**

**Possibilité de découpe des poulets entiers ?**

**Remarques éventuelles**

## **5. Service des repas et consommation**

**Type de service (a table ou self) ?**

**Combien d'éléments composent un repas ? Préciser lesquels (ex : entrée, plat de résistance... dessert)**

**Quel choix est proposé aux convives pour chaque composante du repas ? (ex : 2 entrées, 1 plat principal, 1 légume et 1 féculent, 2 fromages...)**

**Part des élèves ne mangeant pas de viande ou un certain type de viande (ex : végétariens, de confession...) ?**

**Part des élèves suivant des régimes spéciaux pour cause d'allergies, intolérances... (ne pas considérer ici les régimes sans viande déjà évoqués dans la question précédente) ?**

**Remarques éventuelles**

## **6. Positionnement par rapport à la bio**

**Avez-vous déjà proposé des repas bio ?**

**Si oui, précisez : repas entier, ingrédients (précisez les quels)  
Quand ?**

**De qui venait l'initiative ?**

**Fournisseurs ?**

## **Bilan de l'expérience ?**

---

### **7. Animations pédagogiques réalisés par le passé**

---

**Avez-vous déjà réalisé des animations pédagogiques sur l'alimentation, sur le développement durable, sur l'environnement, sur l'agriculture biologique ? Précisez**

**Si oui, quels thèmes particuliers ont été abordés pendant les animations ?**

**Des partenaires ont été associés à ces animations ?**

**Si oui, les quels ?**

**Remarques éventuelles ?**

---