

The logo for Agapai, featuring the word "agapai" in a lowercase, sans-serif font. The letter "a" is orange, while "gapai" is grey. To the right of the text is a circular network diagram with several nodes and connecting lines.

Guide d'utilisation : Suivi des indicateurs de fonctionnement des restaurants collectifs par la collectivité référente.

Découvrir l'outil Agapai® pour les administrateurs des collectivités & utilisateurs

Agapai® v2.39.2
Document version v1
Date : 29 Aout 2020

SOMMAIRE

0	INTRODUCTION / PREALABLE.....	3
0.1	PREALABLE.....	3
0.2	PRESENTATION GENERALE D'UNE PAGE TYPE	4
0.3	PRESENTATION GENERALE DE L'ORGANISATION D'UNE PAGE AVEC PLANNING OU LISTING	5
0.4	PRESENTATION GENERALE DU MENU PRINCIPAL	6
1	CONFIGURATION DU SUIVI DE FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS COLLECTIFS VERS LA COLLECTIVITE	7
	COMMENT CONFIGURER LES ABONNEMENTS DE LA COLLECTIVITES ?	7
	COMMENT CONFIGURER LES RESTAURANTS COLLECTIFS POUR QU'ILS TRANSMETTENT LES INDICATEURS DE GESTION A LEUR COLLECTIVITE ?.....	7
	COMMENT CONFIGURER LA COLLECTIVITE POUR QU'ELLE PUISSE RECUPERER LES DONNEES DE GESTION DE SES RESTAURANTS COLLECTIFS ?	8
2	SUIVI DES DONNEES INDICATEURS DE GESTION PAR LA COLLECTIVITE	10
	QUELLES SONT LES INDICATEURS DE GESTIONS DES RESTAURANTS COLLECTIFS SUIVIS PAR LA COLLECTIVITE ?.....	10
	PUIS-JE EXPORTER SUR FICHER EXCEL LES DONNEES DE SUIVI GENERAL DES RESTAURANTS ?.....	10
	COMMENT SUIVRE LES INDICATEURS DE GESTION D'UN RESTAURANT EN PARTICULIER ?	11
	COMMENT SUIVRE LE DETAIL DES ACHATS PAR ARTICLE D'UN RESTAURANT COLLECTIF ?	13
	PUIS-JE EXPORTER SUR FICHER EXCEL LES DONNEES DE DETAIL DES ACHATS PAR ARTICLE DES RESTAURANTS ?	13
3	INTRODUCTION SUIVI/ANALYSE STATISTIQUE DES DONNEES : PILOTAGE DE LA POLITIQUE DE GESTION DE LA COLLECTIVITE .	14
3.1	ÉTUDES STATISTIQUES : COMPORTEMENT D'ACHAT	15
3.2	ÉTUDES STATISTIQUES : REPARTITION DES ACHATS PAR CRITERES	17
3.3	ÉTUDES STATISTIQUES : MISE EN PLACE DE MARCHES COMMUNS	20
4	INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	21
4.1	UN AGENT DE LA COLLECTIVITE PEUT-IL ETRE AUSSI MEMBRE D'UN RESTAURANT COLLECTIF ?	21
4.2	LA COLLECTIVITE PEUT-ELLE PROPOSER UNE BIBLIOTHEQUE DE PLATS ET DE PLANS ALIMENTAIRES A SES RESTAURANTS COLLECTIFS ?.....	21

0 Introduction / Préalable

0.1 Préalable

La plateforme Agapai fonctionne comme un réseau d'organisations. Chaque restaurant, fournisseur ou collectivité dispose d'une interface unique. Pour que des données soient transmises d'une organisation à une autre, il faudra définir les autorisations de transferts de données, entre des organisations choisies.

Pour qu'une collectivité puisse automatiquement suivre les indicateurs de fonctionnement des restaurants collectifs dont elle a la charge, il faut que :

- La collectivité référente soit abonnée à l'option "**Collectivité**" afin d'utiliser l'interface qui va récupérer les données des restaurants collectifs,
- Chaque restaurant collectif et la collectivité référente soient **en "relation"**,
- Chaque restaurant collectif autorise le **transfert de ses indicateurs** de fonctionnement vers la collectivité référente.

Les données des restaurants collectifs vers la collectivité référente sont transmises en temps réel.

La collectivité aura accès aux principales données suivantes :

- Fréquentation du restaurant,
- Coût moyen de production du menu,
- Valeur du stock en cours et par nature (alimentaire ou non),
- Total des achats,
- Répartition des achats selon les procédures (pour pouvoir connaître le respect de la procédure publique avec % d'achat marché/gré-à-gré),
- Répartition des achats selon EGALIM,
- Répartition des achats selon origine locale/régionale (le critère d'origine est à définir par la collectivité).

Les intérêts d'un suivi automatique et en temps réel pour la collectivité sont :

- Un accès aux informations de gestion en automatique et en temps réel,
 - Plus de temps passé à la collecte des données pour les agents des restaurants,
 - Plus de temps de traitement à la collecte pour la collectivité,
 - Informations disponibles sans attendre,
- Une possibilité de comparer les résultats entre les restaurants et les analyser de manière corrélative,
- Un outil d'aide à la décision et au pilotage de la politique de la collectivité,
 - Pour pouvoir définir des plans d'action focalisés sur des objectifs spécifiques : formations, aide à la décision, alerte sur des problèmes de fonctionnement pour améliorer les résultats de chacun en fonction des objectifs de la collectivité,
 - Pour concentrer les efforts sur les restaurants en difficulté...

0.2 Présentation générale d'une page type

1 En cliquant sur votre nom ou sur le rond avec l'image, vous accédez à la page « **Mon compte utilisateur** » pour gérer votre profil d'utilisateur. Vous accédez ainsi à 3 onglets : « **Mon profil** », « **Mot de passe** » et « **Mes organisations** ».

2 En cliquant sur le **nom de l'entité en orange**, apparaissent les noms des entités dont vous êtes membres, à vous de choisir celle dans laquelle vous allez travailler.

3 Bouton qui vous permet de vous déconnecter de la plateforme.

4 Le **menu principal** vous permet de naviguer d'une page à l'autre de l'application.

4' En cliquant sur la photo, un **menu secondaire** apparaît avec des liens directs vers les pages de configuration du profil de l'organisation, de votre compte utilisateur ou de l'assistance.

4bis Optionnel : certaines pages peuvent être constituées de plusieurs **onglets** (sous-page).

5 Titre (et sous-titre) de la page dans laquelle vous vous trouvez.

6 Corps de la page que vous accédez.

7 Champ d'accès au **moteur de recherche** pour trouver les organisations référencées dans le réseau.

☰ En cliquant dessus : vous réduisez le menu en largeur ou vous le faites réapparaître.

0.3 Présentation générale de l'organisation d'une page avec planning ou listing

En cliquant sur le bouton Plus de filtres / Moins de filtres les champs de filtre supplémentaire s'ouvre se ferme en dessous.

Rechercher des organisations...

Mes fournisseurs / Suivi des livraisons

Rechercher dans la liste... (1) Moins de filtres

Sur la période 01/02/2020 au 29/02/2020

Fournisseur Saisir le nom du fournisseur

Ingredient Saisir le nom de l'article

Procédure d'achat

Statut de livraison Commande refusée Livrée Livraison refusée Livrée avec problème Non livrée

Statut de prix Sur-facturation Sous-facturation

Choix de colonnes (6)

1 2 > 20 (5)

Résultats : 27 (4)

Exporter (7)

Total des livraisons (€ HT) : 4163.252 € HT
 Total des livraisons (€ TTC) : 4392.231 € TTC
 Total des sur-facturations (€ TTC) : 174.791 € TTC
 Total des sous-facturations (€ TTC) : 0 € TTC

Type	Date livraison	Fournisseur	Catégorie	Ingredient	Quantité commandée	Quantité validée	Prix (HT)	Statut	Commentaire	Alerte prix
Marché	06/02/2020	FRANCE FRAIS AUVERGNE	Fromages	Bleu d'auvergne - AOP (frais Labellisé)	7.5 kg	7.728 kg	5.578 €	Livré		0.001 €
Gré à gré	03/02/2020	FRANCE FRAIS AUVERGNE	Beurre	Ph						
Marché	06/02/2020	PRO A PRO	Féculents/pâtes	Pâ						
Marché	17/02/2020	PRO A PRO	Féculents/pâtes	Pâ						
Marché	20/02/2020	PRO A PRO	Fruits	Co						

Une page de listing se définit toujours avec un parti filtre par mots clés (1) et filtre spécifique (2).
 Selon les filtres choisis :

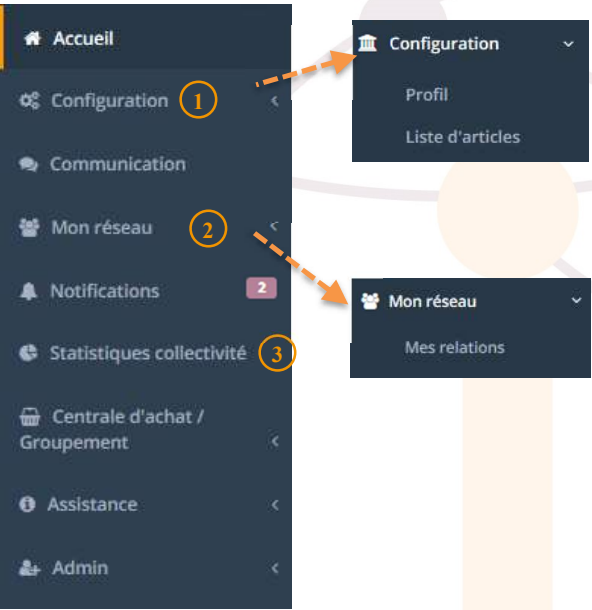
- Le listing (3) se mettra à jour,
- Le nombre de résultats correspondant s'affichera (4),
- Des résultats agrégés peuvent être calculés en (4'),
- Le bouton présent dans l'entête de chaque colonne permet de trier le tableau dans l'ordre croissant ou décroissant.

Si la liste est grande, le tableau est paginé. Pour aller d'une page à l'autre cliquez sur les éléments numérotés à côté de (5). Le sélecteur en (5) permet de choisir le nombre de résultats affichés par page. En (6), vous pouvez choisir les colonnes qui apparaîtront ou non dans le tableau.


Des boutons d'actions générales sont disposés en (7) comme par exemple les boutons d'export.

0.4 Présentation générale du menu principal

Le menu principal se construit selon les abonnements sélectionnés.

Support image	Support procédure
 <p>The image shows a dark-themed mobile application menu. On the left is a vertical list of items: Accueil, Configuration (with a circled '1'), Communication, Mon réseau (with a circled '2'), Notifications (with a red badge '2'), Statistiques collectivité (with a circled '3'), Centrale d'achat / Groupement, Assistance, and Admin. On the right, two sub-menus are shown: 'Configuration' with sub-items 'Profil' and 'Liste d'articles', and 'Mon réseau' with sub-item 'Mes relations'. Orange dashed arrows point from the '1' and '2' callouts in the main menu to the 'Configuration' and 'Mon réseau' sub-menus respectively. A large, faint network diagram is overlaid in the background.</p>	<p>Dans ce guide d'utilisation, vous allez travailler principalement sur les pages suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none">(1) Dans la section "Configuration":<ul style="list-style-type: none">• La page "Profil" permet de gérer les connexions et les partages de données avec ses restaurants(2) Dans la section "Mon réseau":<ul style="list-style-type: none">• La page "Mes relations" liste les organisations avec lesquels vous pouvez échanger vos données (selon vos options de partage de données)(3) Dans la section "Statistiques collectivités":<ul style="list-style-type: none">• La page "Statistiques collectivités" liste tous les restaurants connectés avec une vue globale de leurs indicateurs de fonctionnement.

1 Configuration du suivi de fonctionnement des restaurants collectifs vers la collectivité

Support image	Support procédure
	<p>Comment configurer les abonnements de la collectivités ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allez dans « Configuration/Profil » (1) pour accéder à la page « Fiche organisation », puis dans l'onglet « Abonnements » (2). • Cochez l'abonnement "Statistiques collectivité" (3) dans la colonne « Sélection » pour accéder aux pages de gestions d'une collectivité. • N'oubliez pas d'enregistrer . • Après enregistrement, faites un refresh de votre navigateur ou déconnectez-vous puis reconnectez-vous pour que les pages associées à votre abonnement soient prises en compte et apparaissent dans le menu à gauche (4).
	<p>Comment configurer les restaurants collectifs pour qu'ils transmettent les indicateurs de gestion à leur collectivité ?</p> <p>Cela se fait en 2 étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettez en place une relation avec votre collectivité • Configurez l'option de partage de données générales "envoi des données de suivi général" <p><u>Pour la 1^{ère} étape :</u></p> <p>Allez dans le menu Mon réseau / Mes relations (1).</p> <p>Vous pouvez demander à être mis en relation avec votre collectivité (2), qui devra accepter la relation, ou inversement, vous pouvez recevoir une demande de mise en relation de votre collectivité que vous devrez accepter.</p> <p>Cf. "Comment créer une relation ?" dans le "Guide d'utilisation ADMIN-AR administration accès et réseau" chapitre 8 : RESEAU / CREER DES RELATIONS</p>

Une fois la relation mise en place, elle apparaîtra dans le listing (3) avec le statut

Valide

Pour la 2^{ème} étape :

- Allez dans le menu : **Configuration/Profil** (1') puis dans l'onglet **Partage** (2').
- Cochez l'option "**Envoi des données de suivi général**" (4).
- Sélectionnez le nom de l'organisation (votre collectivité) à qui vous souhaitez envoyer vos indicateurs de gestion. (5)
- N'oubliez pas d'enregistrer **Enregistrer**.

Attention : il est impératif de bien configurer cette option. sinon, votre collectivité ne pourra pas accéder à vos indicateurs de gestion.

Comment configurer la collectivité pour qu'elle puisse récupérer les données de gestion de ses restaurants collectifs ?

Allez dans le menu **Mon réseau / Mes relations** (1).

Pour chacun des restaurants collectifs, vous pouvez demander à être mis en relation (2) avec votre restaurant collectif, qui devra accepter la relation, ou inversement, vous pouvez recevoir une demande de votre restaurant collectif que vous devrez accepter.

Cf. "Comment créer une relation" dans le "Guide d'utilisation ADMIN-AR administration accès et réseau" chapitre 8 : RESEAU / CREER DES RELATIONS

Lorsque toutes les relations avec les restaurants collectifs ont été mises en place, elles apparaîtront dans le listing (3) avec le statut **Valide**.

Vous pouvez ensuite aller dans le menu : **Statistiques collectivité** (1') pour vérifier que tous vos restaurants collectifs sont bien listés (4).

Si l'un de vos restaurants collectifs manque dans la liste (4), demandez-lui de vérifier s'il a bien configuré son option de partage de données dans : **Configuration/profil/Partage**.

Se déconnecter

Monitoring des établissements

Rechercher dans la liste...

Période du 09/06/2020 au 09/07/2020

Choix de colonnes

Résultats : 4

Nom de l'établissement	#repas matin	#repas midi	#repas goûter	#repas soir	#coût matin	#coût midi	#coût goûter	#coût soir	Stock (en cours)	Achats totaux	% achats marché	% achat BIO	% achat SIQO non BIO	% achat Qualité (non SIQO)	% achat local	% achat régional
Lycée La Fayette	0	0	0	0	0,000 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €	30 203,040 €	558,384 €	0 %	0 %	40,62 %	0 %	0 %	0 %
Lycée Montdory	0	1863	0	0	0,000 €	2,511 €	0,000 €	0,000 €	22 486,014 €	996,523 €	22,19 %	0 %	0 %	60,70 %	93,23 %	0 %
Lycée Louis Pasteur	287	1580	0	309	1,349 €	3,239 €	0,000 €	2,885 €	7 925,458 €	1 937,413 €	0 %	0 %	1,61 %	0 %	11,90 %	11,90 %
Lycée Germaine Tilton	0	0	0	0	0,000 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %



2 Suivi des données indicateurs de gestion par la collectivité

Support image

#	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	
1	Date d'export	09/07/2020										
2	Qui	Lemaire Angy										
3	Période du	09/06/2020	au	09/07/2020								
4	Stocks au	09/07/2020										
6	Information de l'adhérent			Nombre de repas			Budget des repas					
7	Nom de l'adhérent	Nom du contact	Téléphone du contact	Email du contact	Petit déjeuner	Déjeuner	Gouter	Dîner	Petit déjeuner	Déjeuner	Gouter	
8	Lycée La Fayette	Lycée LAFAYETTE	0473280808	restauration-lafayette@ac-cle	0	0	0	0	- €	- €	- €	
9	Lycée Montdory	Eric Frayssinet	0473807070	ce.0630068@ac-clermont.fr	0	1863	0	0	- €	4 677,737 €		
10	Lycée Louis Pasteur	Isabelle Plassais	04 73 83 72 50	legta.marmilhat@educagri.fr	287	1580	0	309	387,168 €	5 116,839 €		
11	Lycée Germaine Tillon	Pascal Le Moing	04 73 80 84 34	ce.0630078T@ac-clermont.fr	0	0	0	0	- €	- €		

Support procédure

Quelles sont les indicateurs de gestions des restaurants collectifs suivis par la collectivité ?

Allez dans le menu **Statistiques collectivité** (1') un tableau (3) apparaît avec les indicateurs de gestion par défaut sur la période définie en (2).

Vous pouvez modifier les dates de la période d'intérêt à votre convenance.

Attention : la récupération des données peut prendre plusieurs minutes pour des périodes étendues à plusieurs mois du fait d'un temps plus long de traitement des données.

Les données du tableau par défaut sont :

- Le nombre de repas des moments {matin, midi, gouter, soir}
- Le coût moyen de production des plats des moments {matin, midi, gouter, soir}
- Le stock total en cours en € TTC (incluant articles alimentaires et non alimentaires)
- Le total des achats en € TTC
- La répartition des achats selon procédure au marché, selon définition de la loi EGALIM et selon l'origine.

Vous pouvez visualiser de nombreuses autres statistiques dans le tableau en cliquant sur **Choix de colonnes** (4) puis en sélectionnant les informations qui vous intéressent.

Puis-je exporter sur fichier Excel les données de suivi général des restaurants ?

En cliquant sur **Exporter** (5), vous récupérez un fichier Excel qui contient une feuille avec tous les indicateurs de gestion sur la période définie en (2) de tous vos restaurants collectifs.

Monitoring des établissements

Rechercher des organisations...

Monitoring des établissements / Lycée La Fayette

Statistiques collectivité

Sur la période 01/01/2020 au 29/02/2020

Suivi restauration collective période scolaire (nombres de repas/budget/coût de revient)

	Petit-déjeuner	Déjeuner	Goûter	Soir	Total
Nombre cumulé de convives	5302	34094	0	6389	
- dont Ticket occasionnel	0	494	0	0	
- dont Demi pensionnaires 5 jours	0	24088	0	0	
- dont Internes externes	34	250	0	133	
- dont Internes	4786	6446	0	5841	
- dont Commensaux	482	2816	0	415	
Budget cumulé	5 602,435 €	74 527,455 €	0,000 €	15 233,977 €	95 363,866 €
Coût de revient moyen pondéré	1,057 €	2,186 €		2,384 €	2,356 €

Suivi des budgets autres (hors restauration collective)

	Petit-déjeuner	Déjeuner	Goûter	Soir	Total
Budget Réception/autre cumulé (€ TTC)					1 034,303 €
- dont Conseil d'administration (CA)					53,397 €
- dont Dons					
- dont Infirmerie					25,480 €
- dont 6063 Fourniture Petit matériel entretien					
- dont 6065 Linge, vêtements, produits nettoyage					75,600 €
- dont 6021 Consommables					
Budget Hors scolaire (€ TTC)					1 034,303 €
- dont Autre/Réception					1 034,303 €
- dont RC Hors période scolaire					0,000 €

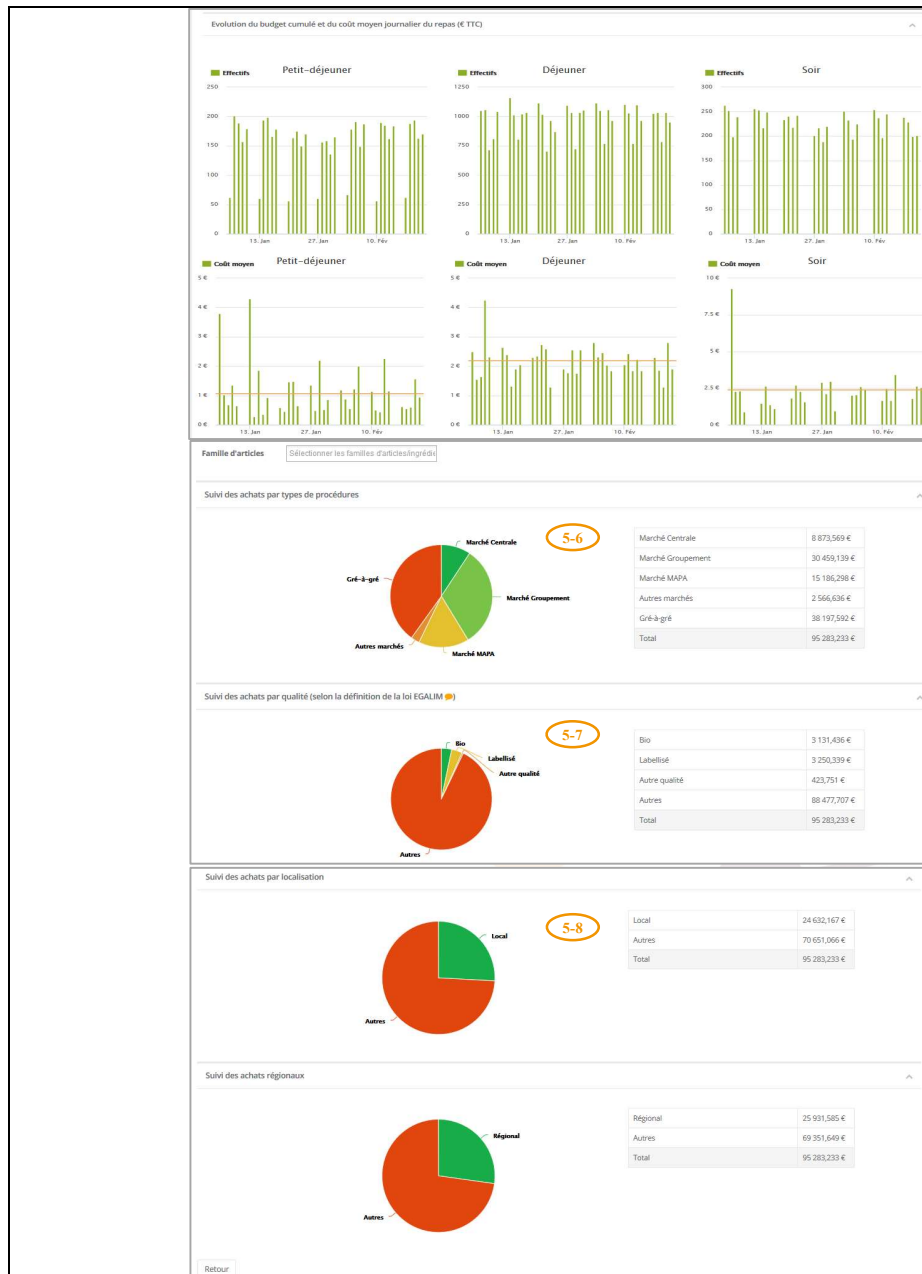
Comment suivre les indicateurs de gestion d'un restaurant en particulier ?

Allez dans le menu **Statistiques collectivité** (1') puis cliquez pour le restaurant collectif qui vous intéresse en particulier sur (2). Une nouvelle page s'ouvre (3) avec les statistiques du restaurant choisi. Cette page est constituée de 2 onglets (4) :

- Le **suivi global** qui présente les indicateurs généraux de fonctionnement du restaurant collectif,
- Le **suivi des articles** qui présente la liste des achats de tous les articles utilisés sur la période par le restaurant collectif.

Dans l'onglet "Suivi global" (4), Les **indicateurs globaux** sont présentés :

- Un tableau de fréquentation par types de convives selon le moment {petit-déjeuner, déjeuner, goûter, diner} (5-1),
- Un tableau des achats (budget) réparti selon le moment {petit-déjeuner, déjeuner, goûter, diner} et selon le coût de revient moyen pondéré des menus associés (5-2),
- Un tableau des budgets d'affectations autres que la restauration collective (conseil d'administration, infirmerie...) (5-3),
- Des graphiques d'évolution des fréquentations journalières (5-4) et des coûts de production journaliers (5-5),
- Des camemberts de suivi de répartition des achats selon :
 - Types de procédures {marché, gré-à-gré...} (5-6)
 - Qualité du produit (selon la définition EGALIM) (5-7)
 - L'origine de la provenance (local/régional) (5-8)



Note :

- Les types de procédures d'achat sont :
 - Marché "centrale"** : il s'agit des achats via une centrale de référencement,
 - Marché "groupement"** : il s'agit des achats attachés à un marché géré par un groupement d'achats et communs entre plusieurs adhérents du groupement,
 - Marché "MAPA"** : il s'agit des achats attachés à un marché unique conclu entre le restaurant collectif lui-même et un fournisseur,
 - Autres marchés** : il s'agit des achats attachés à un marché unique conclu entre le restaurant collectif lui-même et un fournisseur autre que MAPA.
 - Gré-à-gré** : tous les achats non liés à une centrale de référencement ni à un marché (commun ou non).
- Les produits de qualité sont répartis selon la définition :
 - Bio** : articles étant labellisés BIO (SIQO BIO Européen et BIO France)
 - Labellisé** : articles labellisés parmi la définition officielle des SIQO (IGP, AOC... sauf les BIOs de la catégorie précédente), incluses aussi les Mentions valorisantes Européennes et françaises : 'Produit de Montagne', 'Montagne', 'Fermier', 'Produit à la ferme'
 - Autre qualité** : articles pêche durable, BIO en transition, ou venant de fournisseurs agréés HVE
 - Autres** : articles standards
- Seuls les articles estampillés "Bio", "Labellisé" et "Autre qualité" rentrent dans la définition de la loi EGALIM.
- Il n'existe aucune définition officielle pour l'origine "local"/"régional". Ces indicateurs portent la définition que leurs utilisateurs souhaitent lui donner. Certains utiliseront comme définition de "local" tout article produit à moins de 50kms de l'acheteur, lorsque d'autres définiront une distance de moins de 100kms. Toutefois, il est recommandé, au sein d'une même collectivité d'harmoniser la définition entre tous ses restaurants collectifs dans un souci de cohérence.

Monitoring des établissements

Rechercher des organisations...

Monitoring des établissements

Rechercher dans la liste...

Période du 01/01/2020 au 29/02/2020

Choix de colonnes

Résultats : 4

Nom de l'entité	#repas matin	#repas midi	#repas goûter	#repas soir	#coût matin	#coût midi	#coût goûter	#coût soir	Stock (en cours)	Achats totaux	% achats marché	% achat BIO	% achat SIOQ non BIO	% achat Qualité (non SIOQ)	% achat local	% achat régional
Lycée La Fayette	5302	34094	0	6389	1,057 €	2,186 €	0,000 €	2,384 €	26 860,029 €	95 283,233 €	59.91 %	3.29 %	3.41 %	0.44 %	25.85 %	47.23 %
Lycée Montdorcy	1073	28286	0	1238	0,766 €	2,248 €	0,000 €	2,453 €	28 284,452 €	72 658,760 €	29.90 %	15.42 %	8.55 %	1.66 %	26.51 %	47.24 %
Lycée Louis Pasteur	9168	23158	0	9442	0,749 €	2,111 €	0,000 €	1,860 €	16 060,693 €	80 920,280 €	36.13 %	0.05 %	3.69 %	0 %	12.68 %	20.77 %

Monitoring des établissements / Lycée La Fayette

Suivi Global Suivi par article

Rechercher dans la liste... Plus de filtres

Sur la période 01/01/2020 au 29/02/2020

Résultats : 436

Ingédient	Conversion	Total commandé	Total Gré à gré	Total Marché	Total Marché MAPA	Total Marché Groupement	Total Marché Centrale	Total Marché Autre	Total Local	Total Régional
Abricot oreillon au sirop (conservés)	bte 5/1	4 bte 5/1	0 bte 5/1	4 bte 5/1	0 bte 5/1	4 bte 5/1	0 bte 5/1	0 bte 5/1	0 bte 5/1	0 bte 5/1
Ail (frais)	kg	1 kg	1 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
Ail en poudre	Pot 500g	2 Pot 500g	2 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g
Ail haché (surgelés)	kg	13.5 kg	2.5 kg	11 kg	0 kg	11 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
Amandes effilées	kg	2 kg	0 kg	2 kg	0 kg	0 kg	2 kg	0 kg	0 kg	0 kg
Ananas (frais)	Pièce 1,2kg	182.667 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	182.667 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	182.667 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg
Ananas en cubes (cru)	kg	153 kg	0 kg	153 kg	0 kg	0 kg	153 kg	0 kg	0 kg	0 kg

Comment suivre le détail des achats par article d'un restaurant collectif ?

Allez dans le menu **Statistiques collectivité** (1') puis cliquez pour le restaurant collectif qui vous intéresse en particulier sur (2). Une nouvelle page s'ouvre (3) avec les statistiques du restaurant choisi. Cette page est constituée de 2 onglets (4) :

- **Le suivi global** qui présente les indicateurs généraux de fonctionnement du restaurant collectif,
- **Le suivi des articles** qui présente la liste des achats de tous les articles utilisés sur la période par le restaurant collectif.

Allez sur l'onglet "**Suivi par article**".

Définissez la période de suivi (5).

La liste de tous les articles commandés (et livrés) par le restaurant collectif sur la période définie apparaît (6).

Attention : le temps d'affichage peut être long (au-delà de la minute) pour des périodes longues de plusieurs mois.

Ainsi, pour chaque article, vous aurez le total des commandes et le détail selon le type de procédure, d'origine. La qualité est portée par le nom de l'article.

Puis-je exporter sur fichier Excel les données de détail des achats par article des restaurants ?

En cliquant sur Exporter (7), vous récupérez un fichier Excel qui contient une feuille avec toutes les commandes sur la période définie en (5) avec la quantité, le prix, le type de procédure, le fournisseur, le suivi de livraison...

3 Introduction suivi/analyse statistique des données : pilotage de la politique de gestion de la collectivité

En analysant/comparant les indicateurs de gestion et les listings d'achat des restaurants collectifs, il est possible de définir des plans d'actions collectifs et/ou individuels pour améliorer la gestion des restaurants et atteindre les objectifs définis par la collectivité. Avec ces données, il est possible :

- De faire un état des lieux des pratiques d'achats,
- De comparer les résultats de chacun,
- D'analyser les comportements d'achat de chaque restaurant et ainsi d'établir des profils d'achat,
- Vérifier le respect de la législation (achat en marché et non en gré-à-gré, respect de la loi EGALIM...)

Les objectifs d'une collectivité doivent prendre en compte son contexte, son environnement. Exemple : dans une région froide de montagne (comme l'Auvergne), avoir des objectifs élevés d'achat de viande locale sera comparativement plus facile que dans une région d'un bassin céréalier (comme la Beauce).

A partir du bilan d'analyse des indicateurs de gestion des données d'achat, il est possible de mener des plans d'actions comme :

- Plan de formations ciblées, (aide à la gestion des marchés...),
- Aide ciblée à la gestion et à l'achat,
- Sensibilisation aux meilleurs pratiques,
- Mise en place de groupements d'achats et de marchés communs,
- Actions prioritaires de mise en place de marchés ciblés (en accord avec le code des marchés publics) pour répondre aux objectifs de la collectivité...
- Amélioration des relations avec les fournisseurs (meilleur suivi de l'exécution des marchés, prise en compte de la saisonnalité...).

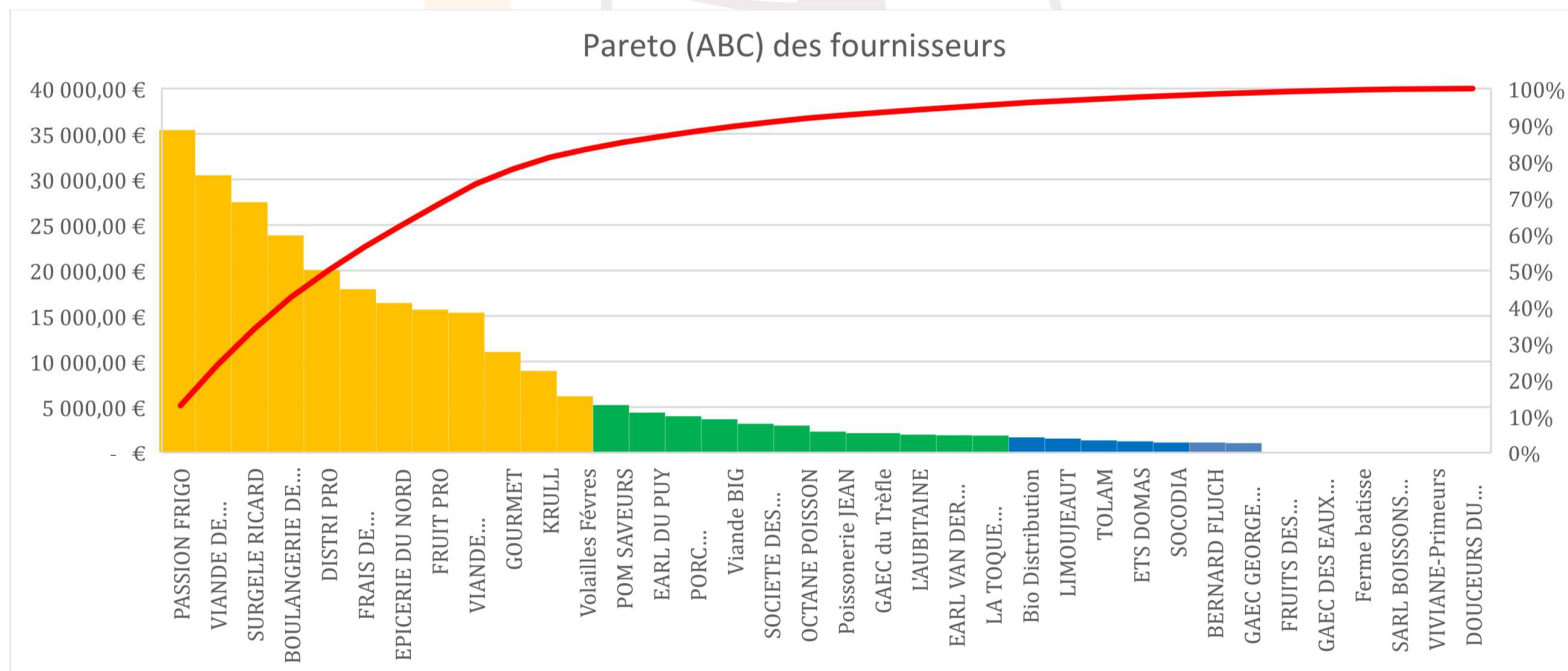
Les exemples suivants ne sont que des exemples de base. Chaque collectivité peut discuter avec Agapai pour mettre en place d'autres types d'analyses de données plus élaborées selon ses besoins spécifiques.

3.1 Études statistiques : comportement d'achat

Il est possible de caractériser le comportement d'achat par de **nombreux indicateurs** comme :

- Divers PARETO sur les achats permettent à la collectivité d'identifier les achats sur lesquels il faut être vigilant :
 - Le **PARETO fournisseur méthode ABC** (voir exemple ci-dessous) : classe et hiérarchise vos fournisseurs. (https://fr.wikipedia.org/wiki/Pareto_fournisseurs).
 - Le PARETO par famille d'achat : classe et hiérarchise les achats par familles.
 - Le PARETO des problèmes de livraison...
- Fragmentation des achats,
- Saisonnalité des achats selon les articles...

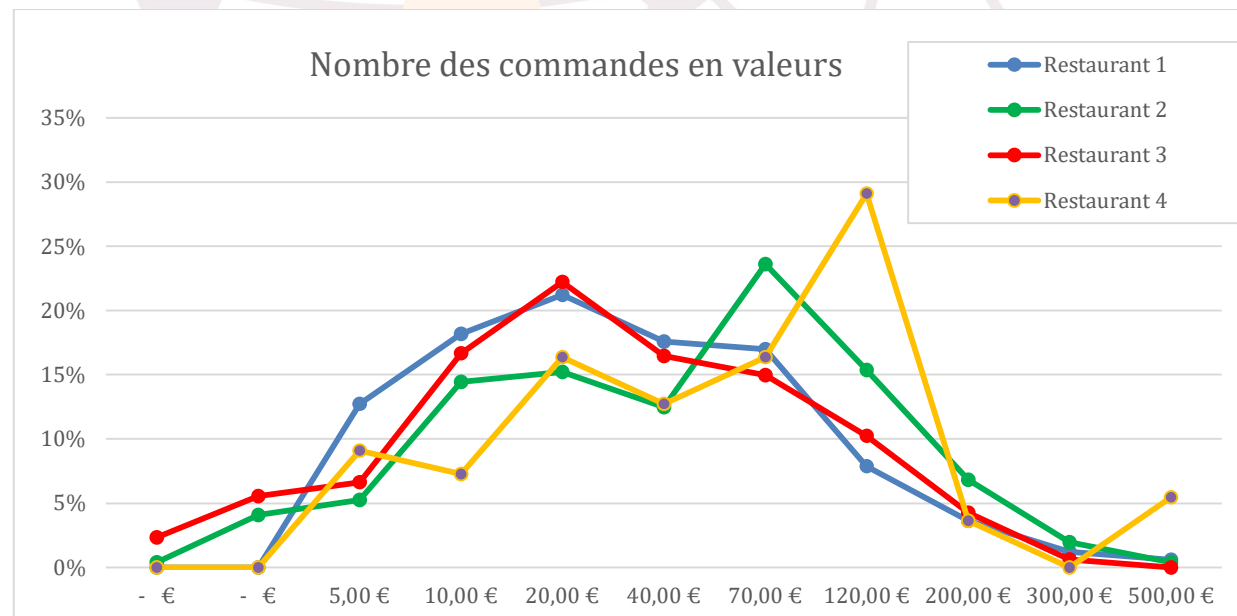
Dans le graphique PARETO ci-dessous, on constate une répartition des achats auprès d'un panel de 35 fournisseurs, dont les 11 plus gros fournissent 80% des achats et les 13 plus petits fournissent 5% des achats. Cela montre une diversité des fournisseurs qui peuvent être perméables et interchangeables en cas de problème d'approvisionnement.



Le graphique ci-dessous montre la répartition du nombre de commandes pour des conserves de 4 restaurants. La collectivité peut en particulier constater que le restaurant n°4 a tendance à faire de plus grosses commandes, en moyenne, que le restaurant n°1 alors qu'ils ont tous les deux la même capacité de stockage. Après étude approfondie il s'avère que le restaurant 4 planifie à plus long terme et a tendance à regrouper ses commandes de conserves sur de plus longues périodes que ne le fait le restaurant 1.

Le regroupement des commandes est intéressant à plusieurs titres :

- Le fournisseur à moins de déplacements à faire (donc moins d'émission de CO2...),
- Le magasinier du restaurant collectif perd moins de temps de traitement lors des réceptions (le traitement d'une grosse commande est comparativement beaucoup plus faible que le traitement de plusieurs petites commandes). Idem cela réduit le nombre de facture à gérer ensuite pour le comptable.



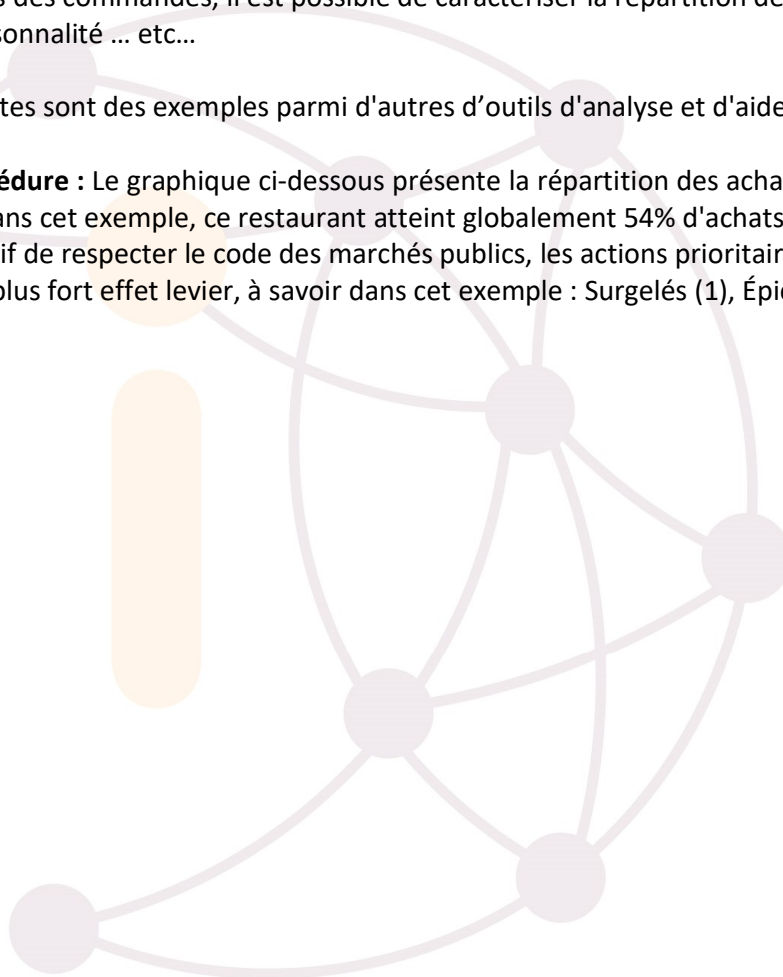
3.2 Études statistiques : répartition des achats par critères

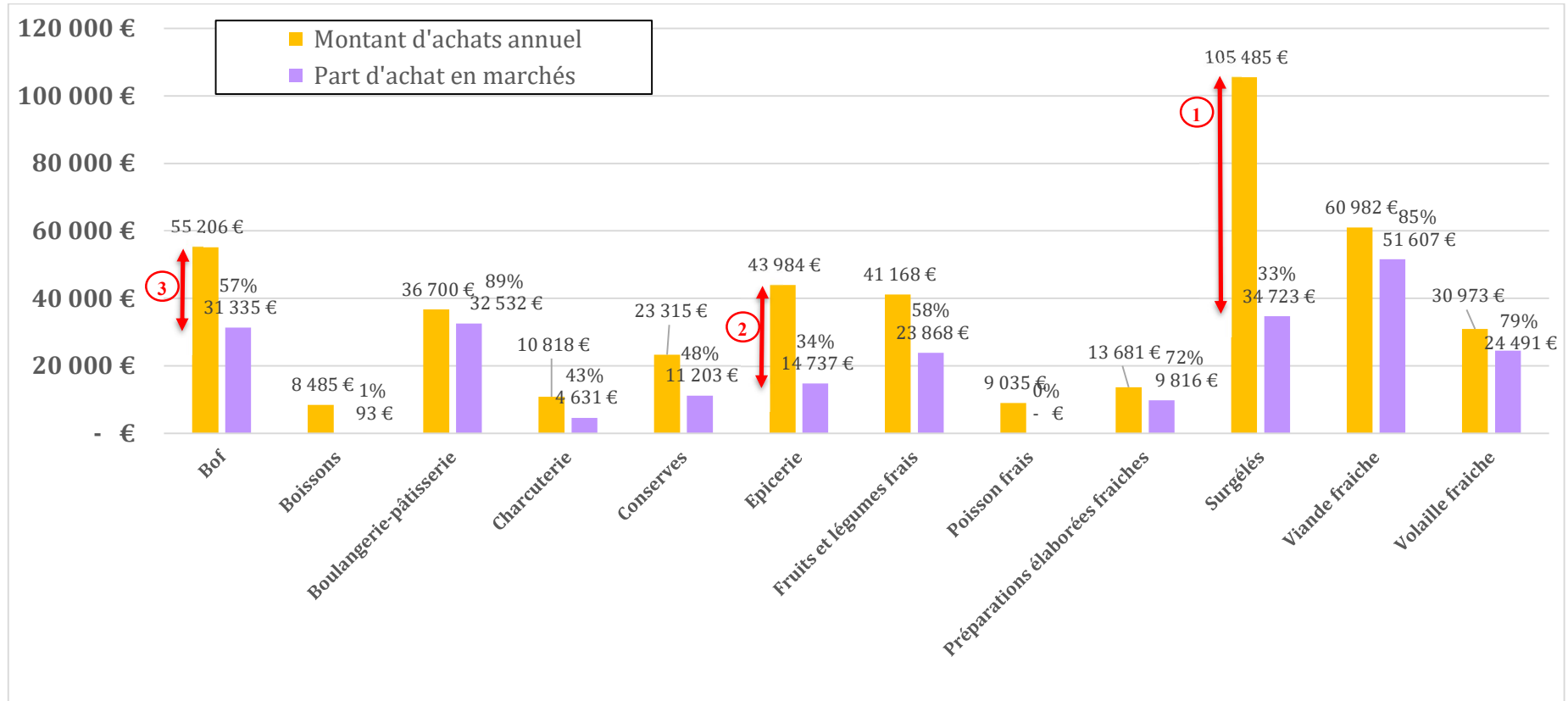
De l'analyse des données des commandes, il est possible de caractériser la répartition des achats par familles d'articles selon le type de procédure, la qualité, la localité, la saisonnalité ... etc...

Les présentations suivantes sont des exemples parmi d'autres d'outils d'analyse et d'aide à la prise de décision.

Critère d'achat par procédure : Le graphique ci-dessous présente la répartition des achats d'un restaurant collectif par famille d'articles et la part des achats via un marché. Dans cet exemple, ce restaurant atteint globalement 54% d'achats via un marché.

Pour tendre vers l'objectif de respecter le code des marchés publics, les actions prioritaires à mener doivent se porter sur la mise en place de marchés sur les familles ayant le plus fort effet levier, à savoir dans cet exemple : Surgelés (1), Épicerie (2) et Bof (3).

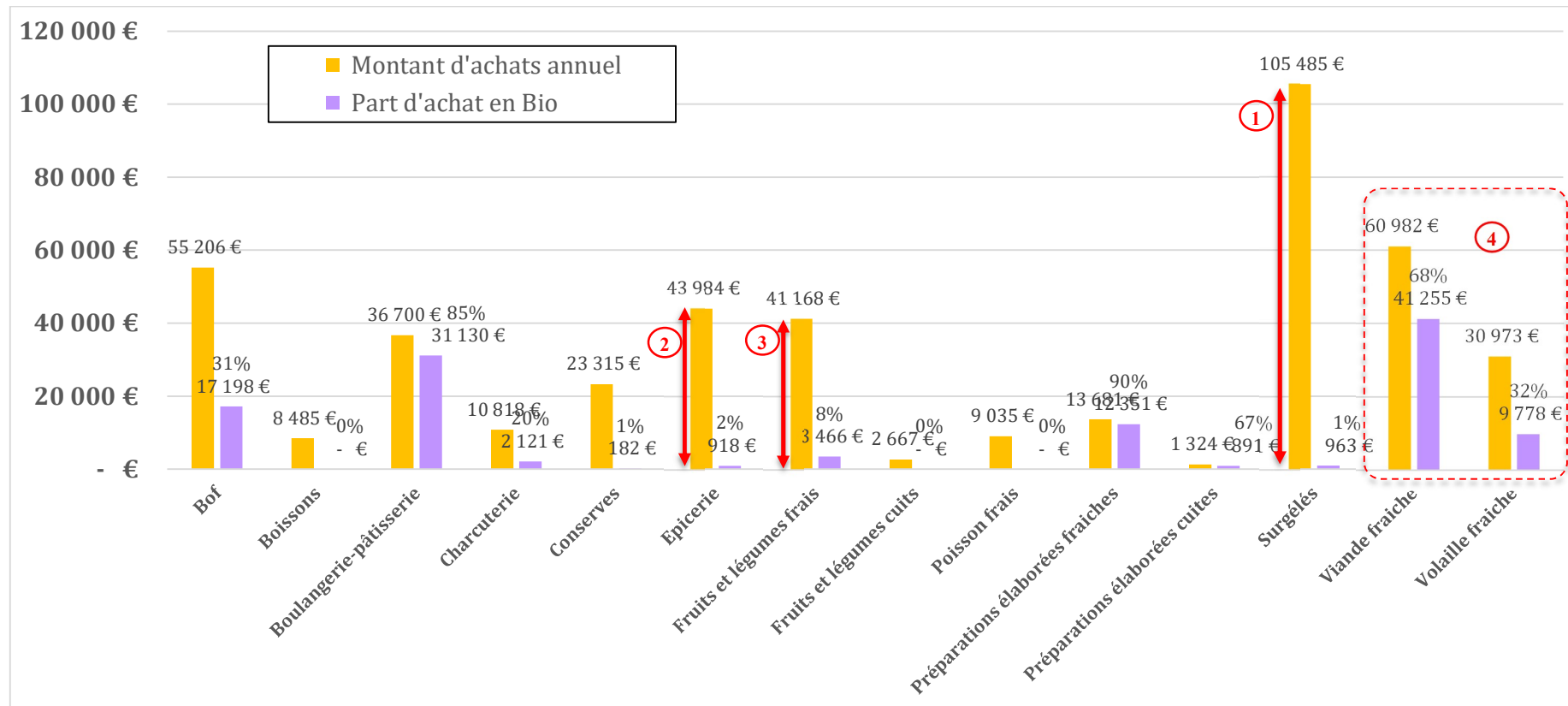




Critère d'achat par qualité : Le graphique ci-dessous présente la répartition des achats d'un restaurant collectif par famille d'articles et la part des achats selon la qualité BIO. Dans cet exemple, ce restaurant atteint globalement 27% d'achats en qualité BIO.

Dans son objectif de promotion des productions BIO, les actions prioritaires doivent se porter sur la mise en place de marchés avec des critères BIO sur les familles ayant le plus fort effet levier, à savoir dans cet exemple : Surgelés (1), Epicerie (2) et Fruits et légumes frais (3).

Toutefois, une analyse plus fine de la famille des surgelés montrerait qu'une part importante des achats de surgelés concerne la viande. Il s'agira ici d'inciter vos fournisseurs à s'équiper en chaîne de production surgelés pour s'adapter au besoin ou à l'inverse, de modifier (formation, accompagnement, modification des fiches techniques pour utiliser des produits frais et non surgelés...) le comportement d'achat du restaurant pour accroître la part d'achat de viande fraîche par rapport à la viande en surgelé dont la part en BIO est plus importantes (4).

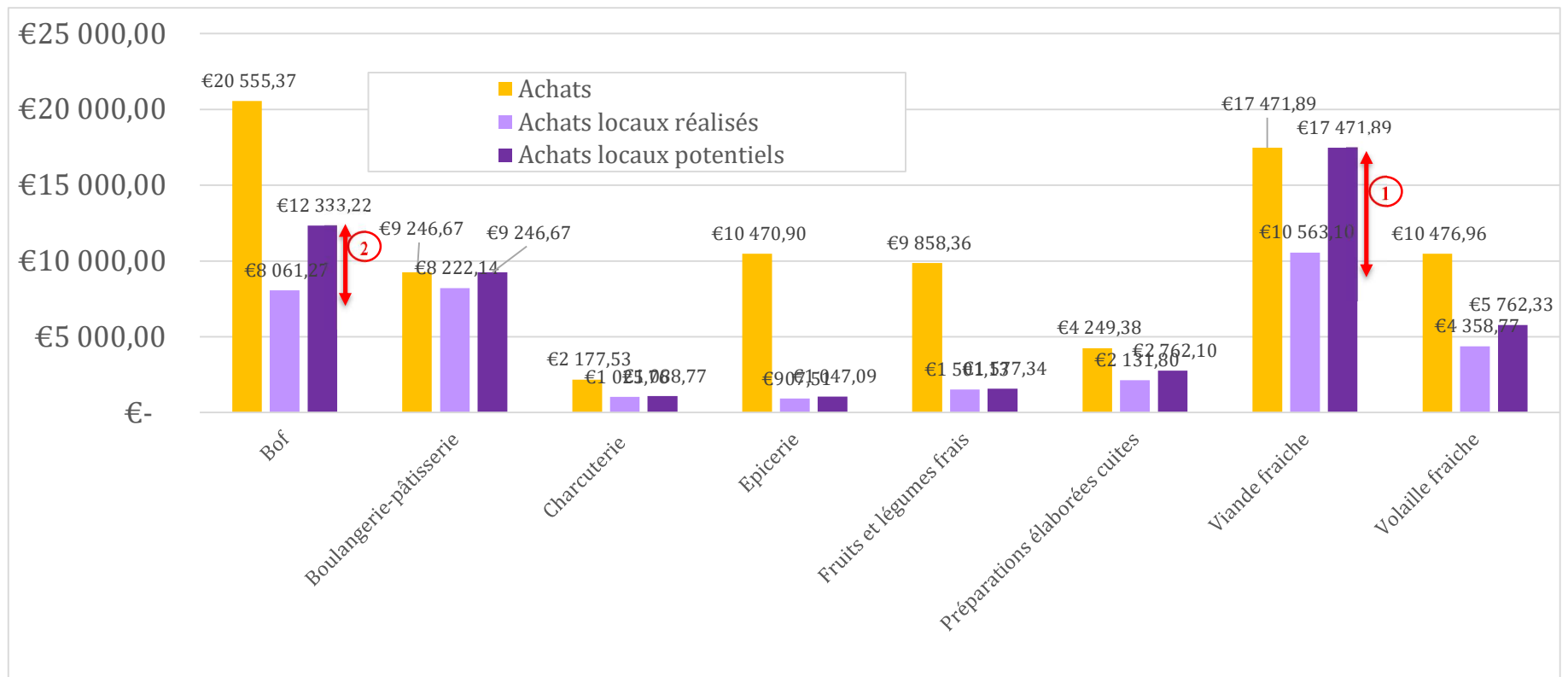


Critère d'achat par origine locale : Le graphique ci-dessous présente la répartition des achats d'un restaurant collectif par famille d'articles et la part des achats selon l'origine locale. Dans cet exemple, ce restaurant atteint globalement 44% d'achats d'origine locale.

Dans l'objectif d'accroître son approvisionnement local, les actions prioritaires doivent se porter sur la mise en place de marchés sur les familles ayant le plus fort effet levier et en tenant compte du potentiel local des fournisseurs, à savoir dans cet exemple : viande fraîche (1), Bof (2).

Attention : le critère d'origine de la production n'est pas un critère objectif de sélection dans un marché. Si votre objectif est d'accroître l'approvisionnement local, vous devrez mettre en place des lots et choisir des critères objectifs de qualités qui permettront aux entreprises locales d'y répondre.

Note : les données d'achats locaux potentiels sont extrapolées de la connaissance et de l'analyse de la capacité productive locale. Celles-ci évoluant dans le temps, elles doivent être remises à jour régulièrement.



3.3 Études statistiques : mise en place de marchés communs

Pour les articles achetés en petite quantité par chaque restaurant, il est possible de **regrouper les besoins de chacun et d'y associer un marché commun** en additionnant les besoins de chacun.

Dans l'exemple suivant, plusieurs restaurants commandent le même article mais pour de petites quantités sur une année. En faisant l'addition des commandes de chacun, **la quantité totale devient significative**. Il existe alors un intérêt de mettre en place un marché commun sur la totalité de l'achat.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	Famille	Catégorie	Ingrédient	Qualité	Conditionnement		Restaurant	Qx total livrée	Qx total livrée	Total Gré à Gré	Total Marché
2	surgelés	boeuf	Steack haché de boeuf (marqué - cuit - 15% mg)		kg		restaurant 1	82,500	82,500	0,000	82,500
3							restaurant 2	48,500	48,500	48,500	0,000
4							restaurant 3	35,000	35,000	35,000	0,000
5							restaurant 4	25,000	25,000	25,000	0,000
6							restaurant 5	77,000	77,000	77,000	0,000
7											
8							Total	268,000	268,000	185,500	82,500

4 Informations complémentaires

4.1 Un agent de la collectivité peut-il être aussi membre d'un restaurant collectif ?

Les agents de la collectivité peuvent demander à être membre dans les restaurants qu'ils accompagnent. Cela peut leur donner un accès direct aux données de gestion des restaurants collectifs.

Cf. "Guide d'utilisation ADMIN-AR administration accès et réseau" chapitre 6 : GESTION DES MEMBRES, DES DROITS D'ACCES DES MEMBRES.

4.2 La collectivité peut-elle proposer une bibliothèque de plats et de plans alimentaires à ses restaurants collectifs ?

Oui, c'est possible. Il suffit de :

- Cocher dans la page abonnement du profil de l'organisation l'option « cuisine »,
- **Cf. "Guide d'utilisation ADMIN-AR administration accès et réseau": Administration, chapitre 5 : GESTION DES ABONNEMENTS.**
- Cocher l'option « partage des données des plats et plans alimentaires »
- **Cf. "Guide d'utilisation ADMIN-AR administration accès et réseau": Administration, chapitre 8 : RESEAU PARTAGE DES DONNEES.**

Ainsi, la collectivité peut mettre en place une bibliothèque centralisée à partager avec ses restaurants uniquement. Chaque restaurant pourra utiliser d'une part, la bibliothèque générale de la plateforme Agapai et d'autre part, la bibliothèque spécifique de sa collectivité.