

Restauration scolaire et mode de gestion : quelle place pour un approvisionnement bio&local ?

Une enquête auprès des maires des P.-A.

1 OBJECTIF / Recenser les modes de gestion des services de restauration scolaire des écoles primaires publiques du premier degré des Pyrénées-Atlantiques

1 ENJEU / Evaluer les possibilités de développer l'approvisionnement des produits bio et/ou locaux dans les services de restauration scolaire des cuisines autonomes ou centrales communales.

Les enquêtés et les résultats obtenus :

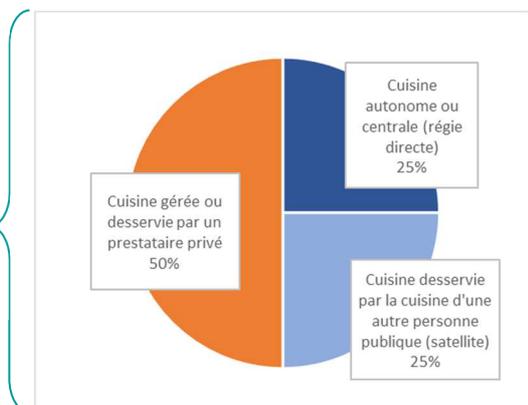
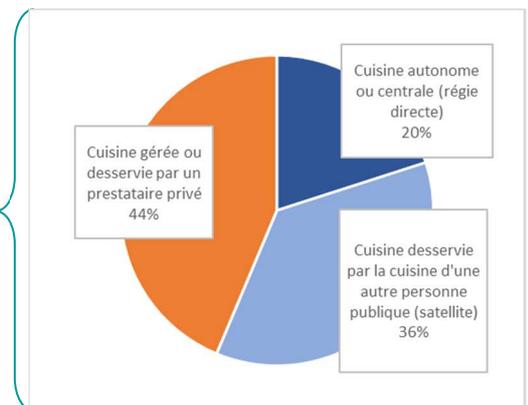
343 communes dans les P.-A. avec au moins 1 école

254 communes ont informé du mode de gestion, soit un taux de retour de 74 %*

146 questionnaires ont été retournés

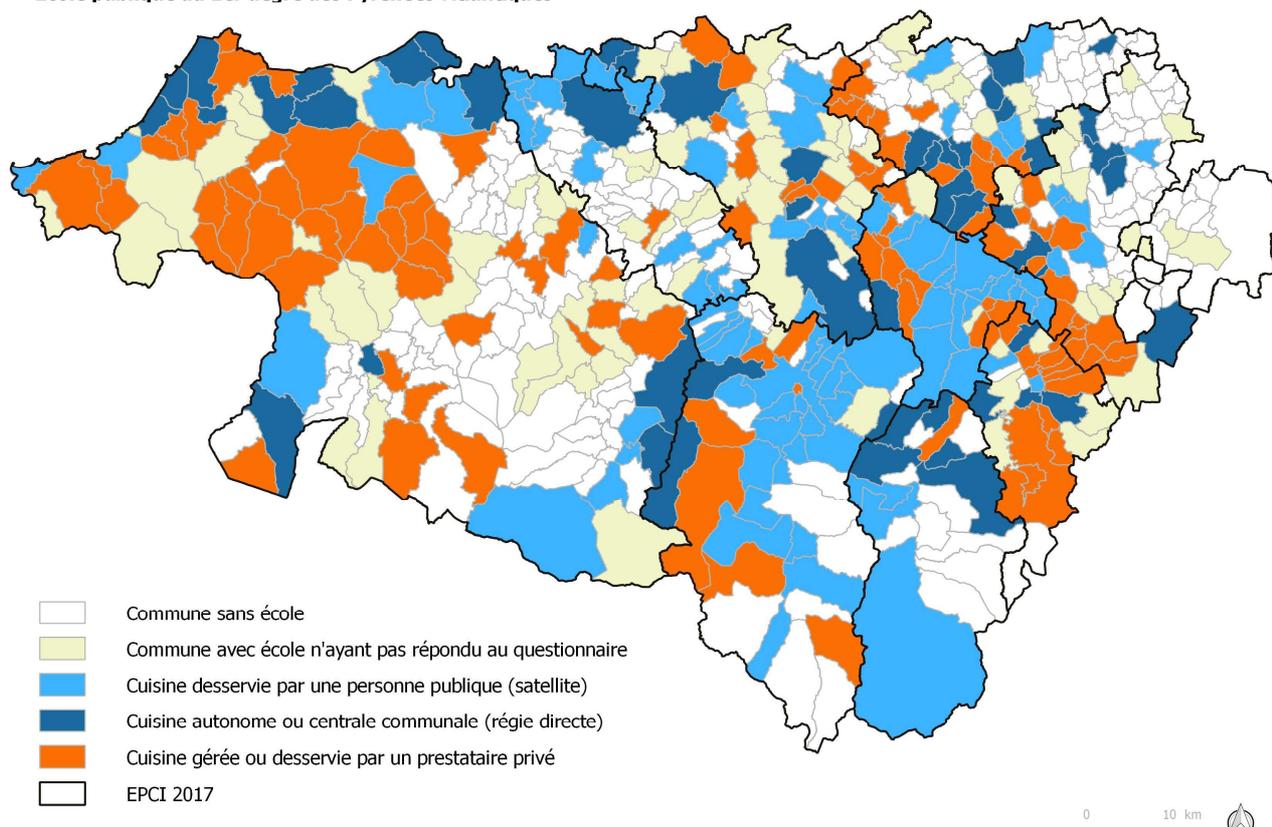
Les 146 questionnaires regroupent 167 communes, soit un taux de retour de 48,7 %

* voir la cartographie page 2



Les réponses ci-après se basent sur l'analyse des 146 questionnaires retournés à l'Association des Maires et Présidents de Communautés des P.-A.

**Mode de gestion de la restauration scolaire
Ecole publique du 1er degré des Pyrénées-Atlantiques**



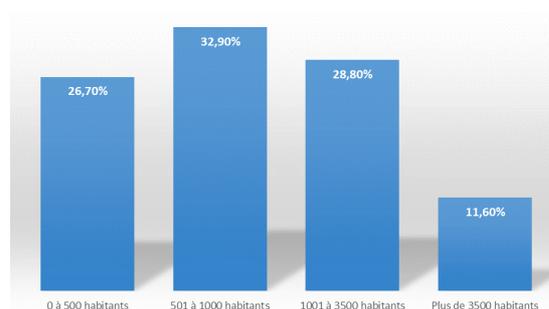
urces : BD TOPO® © IGN 2016 (Convention N°0737/GIP ATGeRI) - Données Association des Maires 64 | Réalisation : APGL

Cartographie réalisée sur la base des 254 réponses des communes des Pyrénées-Atlantiques.

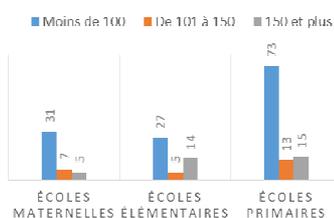
I. Une grande diversité dans les modes de gestion

a. Caractéristiques des enquêtés : près de 60 % des communes ont moins de 1000 habitants

- ⇒ Des élus locaux intéressés : dans plus d'un tiers des cas, les élus ont renseigné cette enquête.
- ⇒ Concernant la taille des communes, près de 60% des réponses sont issues des communes de moins de 1 000 habitants.



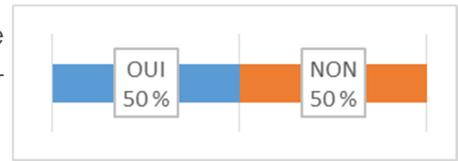
NOMBRE D'ENFANTS SCOLARISÉS PAR TYPE D'ÉCOLE



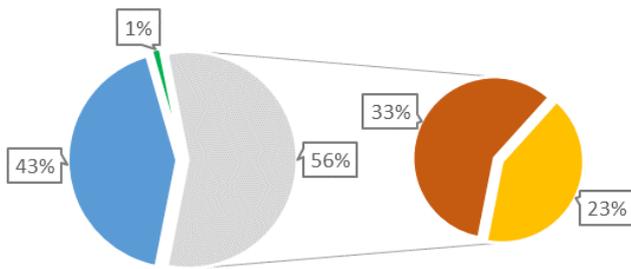
Les communes ayant retourné le questionnaire totalisent 20 824 enfants scolarisés (sur les 44 656 à la rentrée de septembre 2016) au sein de 246 établissements scolaires publics du 1^{er} degré. 38% des établissements recensés sont des sites uniques sur la commune (école primaire) de moins de 100 enfants. Près de la moitié des communes recensées ne disposent que d'une seule école sur leur territoire.

b. Mode de gestion : 1 cantine sur 2 est gérée ou concédée à une personne publique

« La cuisine du site de restauration scolaire de l'école de votre commune est-elle gérée de manière publique (par votre commune ou une autre personne publique) ? »



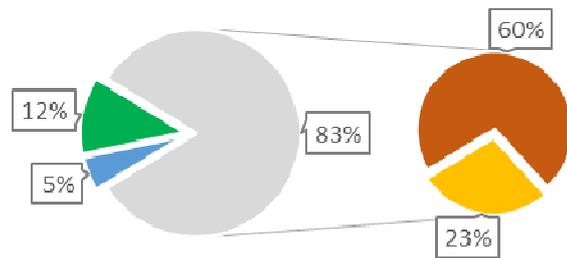
Confection des repas par la commune ou une autre personne publique : 44 % en régie directe



- Gestion directe de la cuisine par la commune (autonome ou centrale)
- Autre (CCAS)
- Confection des repas par une cuisine centrale d'une autre commune ou intercommunale
- Confection des repas par un collège

15%, soit 11 communes disposent d'une cuisine centrale communale en régie directe livrant en moyenne des repas à 5 établissements.

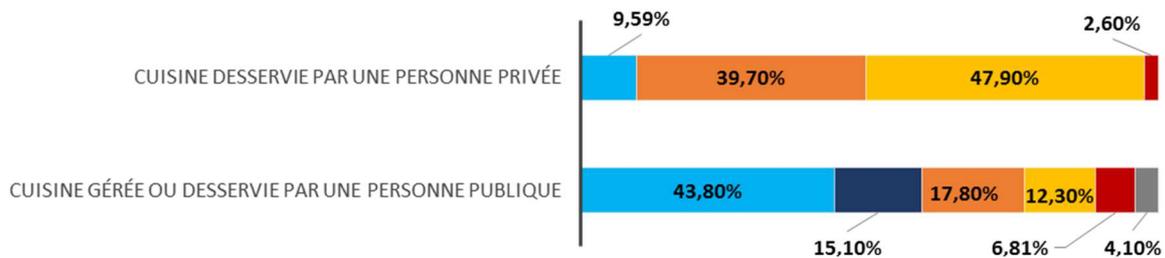
Confection des repas par une personne privée : près des deux tiers font appel à une cuisine centrale privée ou à un délégataire



- Cuisine gérée par une association
- Autre (institut, lycée privé...)
- Cuisine centrale privée
- Traiteur ou restaurant

31 % déclarent avoir insérer des critères relatifs à la qualité des produits (bio/labels...) dans le contrat passé avec le prestataire.

Confection des repas : moins de mobilité des repas dans les cantines en régie. Des repas confectionnés et consommés sur place dans 60 % des cas pour les cuisines gérées ou desservies par une personne publique contre 9,6 % pour les cuisines desservies par une personne privée.



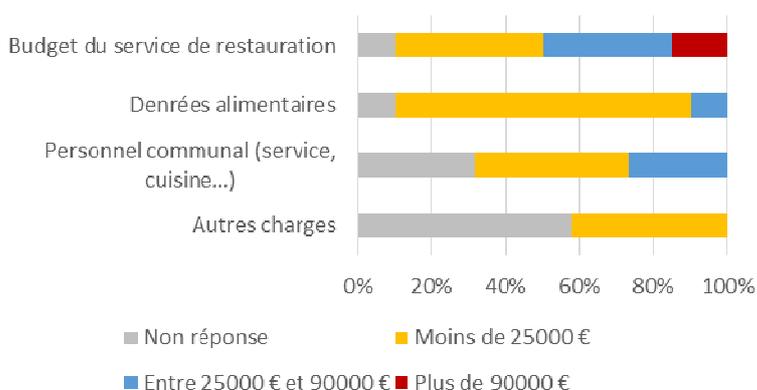
- Cuisinés et consommés sur place
- Cuisinés et consommés sur place puis exportation en liaison chaude et/ou froide
- Livrés en liaison chaude
- Livrés en liaison froide
- Livrés en liaison chaude et froide
- Non réponse

II. Budget : entre coût du personnel et crédit nourriture, quelle maîtrise des coûts ?

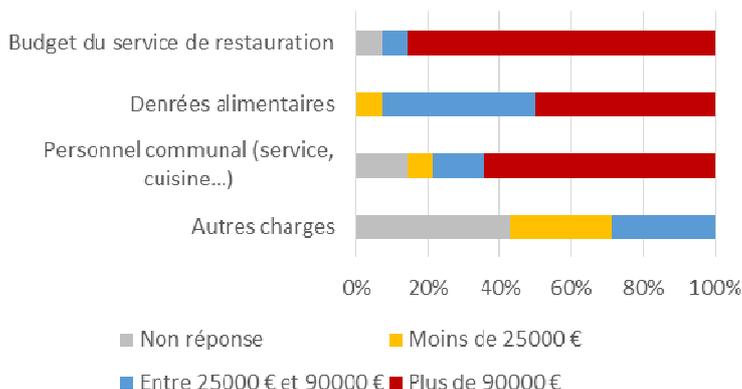
a. Marchés publics et budget des services de restauration scolaire

Les communes disposant d'une cuisine autonome ou centrale (régie directe) - 34 réponses

Communes de moins de 1000 habitants

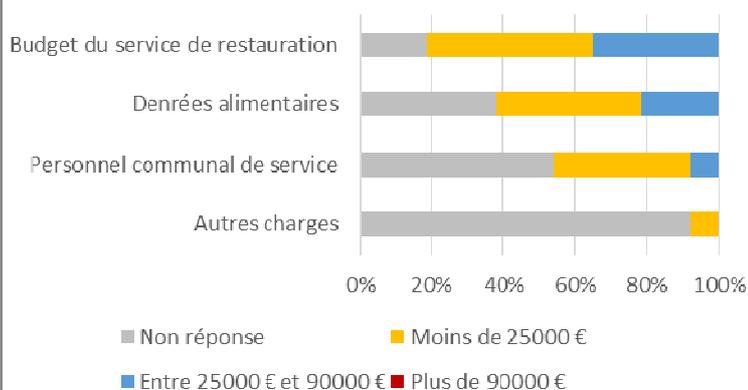


Communes de plus de 1000 habitants

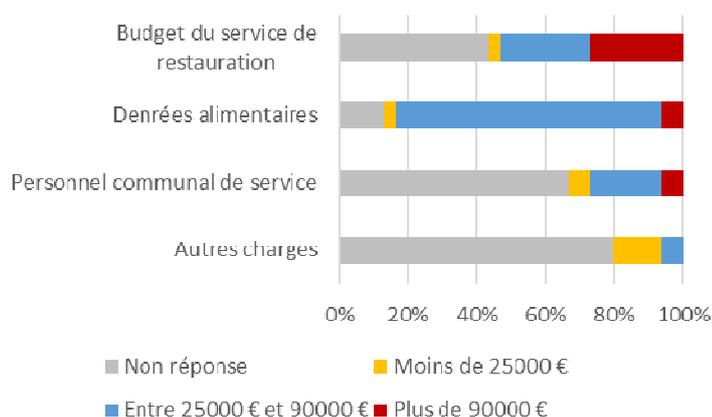


Les communes ayant recours à une autre structure publique ou privée (conçédée ou délégataire) - 67 réponses

Communes de moins de 1000 habitants



Communes de plus de 1000 habitants



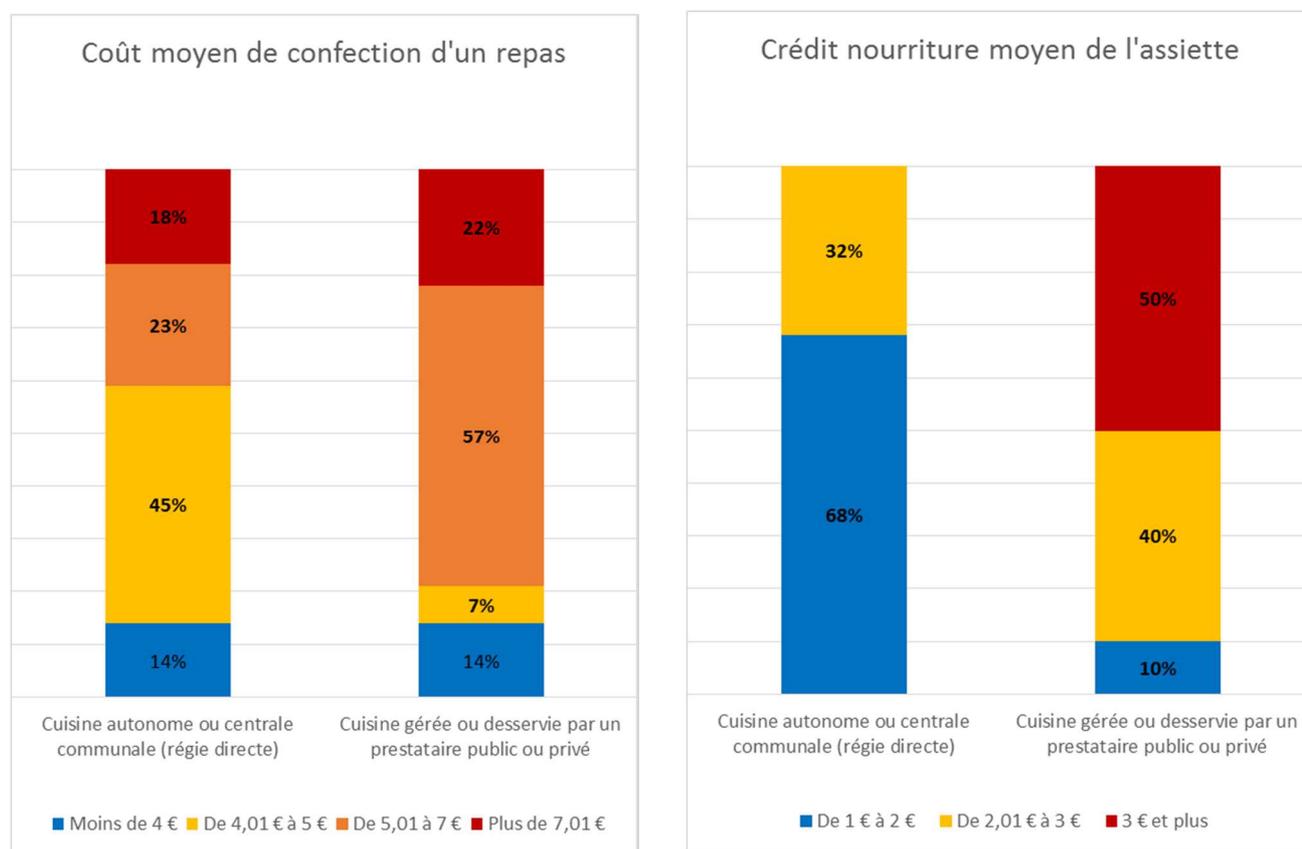
- ⇒ Les cuisines autonomes ou centrales communales des communes de plus de 1000 habitants confectionnent en moyenne 460 repas journaliers (L/M/J/V) et plus de la moitié sont des cuisines centrales communales.
- ⇒ Concernant les marchés publics et l'achat des denrées alimentaires : 80 % des communes de moins de 1000 habitants ayant leur cuisine en régie directe sont en dessous du seuil obligatoire de mise en concurrence (actuellement à 25000 €). A contrario, 60 % des communes ayant recours à un prestataire public ou privé dépassent ce seuil des 25 000 €.
- ⇒ Les frais de personnel sont plus importants pour les cuisines en régie. Cet élément doit être mis en perspective avec le coût moyen de confection de repas.

b. Une compétitivité des coûts des cuisines autonomes ou centrales communales en régie directe

Le **coût moyen de confection de repas** est plus important si la collectivité fait appel à un prestataire (public ou privé). Le coût moyen pour une cuisine en régie est de 5,58 € contre 5,99 € pour des repas confectionnés par un prestataire public ou privé.

Pour rappel le coût moyen de confection d'un repas s'obtient par l'addition de toutes les charges annuelles (denrées, personnel et toutes les autres charges induites) rapportée au nombre de convives de l'année.

Le **crédit nourriture** moyen de l'assiette (c'est-à-dire l'ensemble des achats des denrées alimentaires sur le nombre de convives d'une année) est également moins important dans le cas des cuisines en régie directe. Il s'établit en moyenne à 1,79 € contre 2,97 € pour les cuisines gérées ou desservies par un prestataire public ou privé.



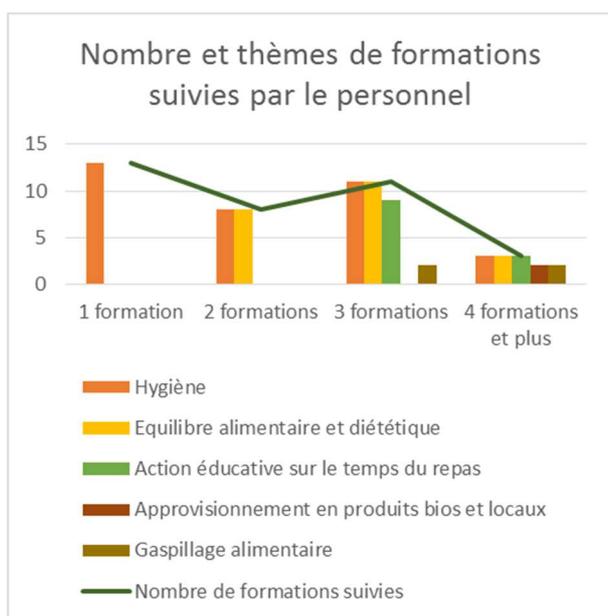
Les **tarifs pratiqués** par la commune pour facturation des repas aux familles sont pour la majorité compris entre 3,01 et 4 €. Ils varient de 1,85 € (tarif minimum) à 4,84 € (tarif maximum) Le tarif moyen appliqué à l'école primaire est de 3,19 €. Quelques communes pratiquent des tarifs différenciés.

Le **nombre moyen de repas journalier** (L/M/J/V) est dans 53 % des cas de moins de 100 couverts. 16 % annoncent plus de 200 repas moyens journaliers. Seules 16 % des communes fournissent des repas le mercredi et 10 % hors période scolaire.

III. Vers un approvisionnement bio&local des cuisines autonomes et centrales

A ce stade de l'enquête, seules les cuisines autonomes ou centrales communales, en régie, sont invitées à poursuivre le questionnaire, soit 25,3 % des réponses (37 communes). 54% d'entre elles ont moins de 1000 habitants, 16% entre 1001 et 3500 habitants, 30 % plus de 3500 habitants.

a. Equipe et équipement : les conditions requises pour introduire des produits frais et de qualité



L'équipe de cuisine : une majorité de petites unités bien formées

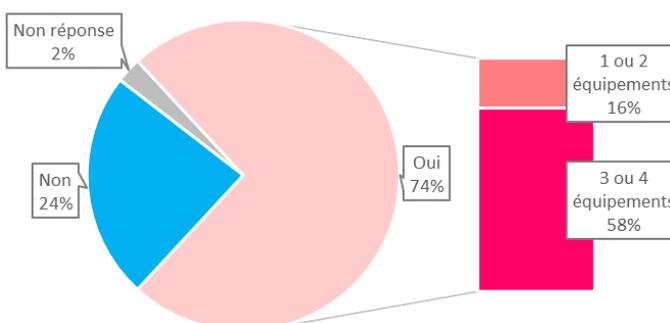
- ⇒ 76 % des cuisines emploient moins de 10 agents au service de restauration, 8 % emploient entre 10 et 19 agents, 16 % ont un service avec 20 agents et plus. La moyenne est de 3 agents.
- ⇒ 86% des communes de moins de 1000 habitants n'emploient qu'un ou deux agents en cuisine.
- ⇒ Concernant la formation des agents : toutes les équipes ont suivi au moins 1 formation. En moyenne, les équipes ont suivi 3 formations (près de 40 % des équipes).

Des cuisines équipées pour travailler les légumes frais

Seules 24 % des cuisines des communes concernées ne sont pas équipées. Concernant les cuisines équipées, si toutes les communes possèdent au moins un robot coupe :

- 6 communes possèdent 2 équipements
- 10 communes possèdent 3 équipements
- 11 communes possèdent les 4 équipements (robot coupe, lave-légume, éplucheuse et essoreuse)

La cuisine dispose-t-elle d'une légumerie ?



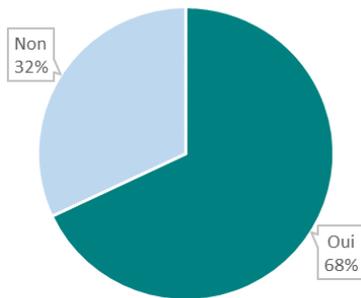
Des menus réfléchis mais une grande diversité dans leur élaboration

Dans 84 % des cas, le cuisinier participe à l'élaboration des menus, mais dans 48% des cas, il intervient aux côtés d'un/e diététicien/ne, de la commission des élus et dans de rares cas aux côtés d'autres agents de la commune ou d'un prestataire.

L'élaboration des menus est très variée et peut rendre difficile l'approvisionnement local : seuls 38 % des menus sont élaborés tous les 20 repas consécutifs (plan alimentaire GEMRCN). 22 % l'élaborent une fois par semaine, 22 % une ou deux fois par mois et 13 % de vacances à vacances.

b. Approvisionnement bio&local : une pratique déjà bien intégrée et qui tend à se renforcer

Votre approvisionnement compte-t-il des produits bio&locaux ?



68 %, soit 25 communes, ont déjà intégré des produits bio et/ou locaux dans l'approvisionnement de leur service de restauration scolaire.

Concernant leurs fournisseurs, de manière générale :

- 28 % ont entre 1 et 6 fournisseurs
- 60 % ont entre 7 et 15 fournisseurs
- 12 % ont 16 fournisseurs et plus

Concernant plus particulièrement leurs fournisseurs en produits bios et/ou locaux :

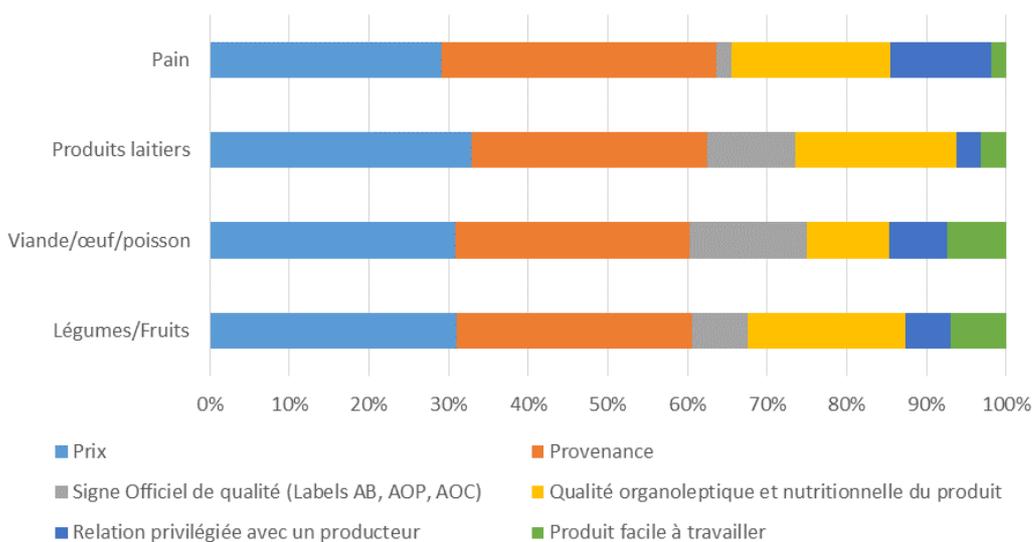
- 88 % ont entre 1 et 6 fournisseurs bios et/ou locaux
- 12 % ont entre 7 et 15 fournisseurs bios et/ou locaux

⇒ **Une forte initiative des élus locaux** : dans 48 % des cas, l'initiative vient de la collectivité seule et dans 44 % des cas, c'est une initiative partagée de la communes avec les parents d'élèves ou les cuisiniers. Cette initiative s'est développée dans 72 % des cas depuis trois ans ou plus.

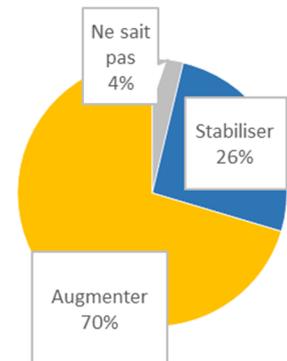
⇒ **Mais une évaluation complexe** : seulement 20% des communes déclarent avoir mis en place des indicateurs de suivi des achats pour évaluer l'insertion des produits locaux/bios/sous signe de qualité. 36% l'estiment à moins de 10 %, 40 % entre 10 et 20 % et 24% à plus de 20%.

⇒ **Une volonté de poursuivre la démarche** avec 70 % des communes désireuses d'augmenter leur approvisionnement bio&local.

Les principaux critères de choix par catégorie de produits



Concernant l'intégration des produits bio&locaux, vous souhaitez... ?



⇒ Le prix et la provenance restent les principaux critères de choix toutes catégories de produits confondues.

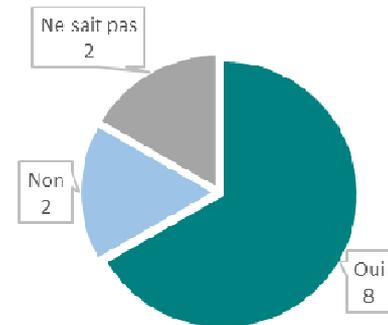
⇒ Des actions pour maîtriser les coûts ont été mises en place parmi lesquelles : adaptation des grammages, planification des menus selon la saison, lutte contre le gaspillage et le travail des plats bruts et fait maison.

c. De nouveaux arrivants ? Les cuisines autonomes ou centrales n'ayant pas intégré des produits bio et/ou locaux dans leur service de restauration scolaire

Sur les 32% ayant répondu «non» à « votre approvisionnement compte-t-il des produits bios et/ou locaux ? », seules 2 communes ne seraient pas intéressées pour travailler ces produits.

- ⇒ Les communes intéressées par cette démarche souhaitent travailler avec des fruits et légumes en priorité et éventuellement avec les catégories « produits laitiers » et « viande/œuf/poisson ».
- ⇒ 33 % déclarent être en cours de réflexion et avoir commencer des démarches pour intégrer des produits bios et/ou locaux dans leur approvisionnement.
- ⇒ La principale raison évoquée des communes non intéressées par l'intégration des produits bios et/ou locaux est le coût de ces produits.

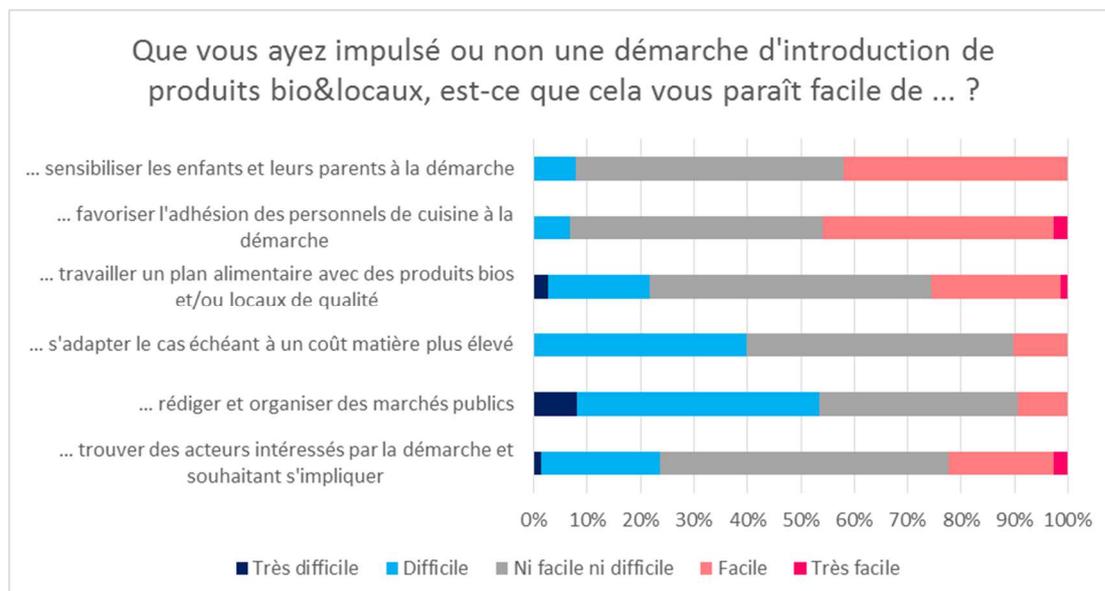
Etes-vous intéressé pour vous approvisionner en produits bio&locaux ?



IV. Approvisionnement bio&local : quels freins ?

Toutes les communes ont été invitées à renseigner leur perception sur le niveau de difficulté que représente l'introduction de produits bio&locaux sur l'organisation et le fonctionnement du service de restauration collective.

Les principaux freins évoqués par les communes sont les coûts et la rédaction des marchés publics. L'adhésion du personnel de cuisine et la sensibilisation des enfants sont à l'inverse perçues comme plutôt facile.



Cette enquête a été réalisée par l'Association des Maires et Présidents de Communautés des P.-A. en partenariat avec :



PLUS PROCHE
PLUS SOLIDAIRE
www.le64.fr

