

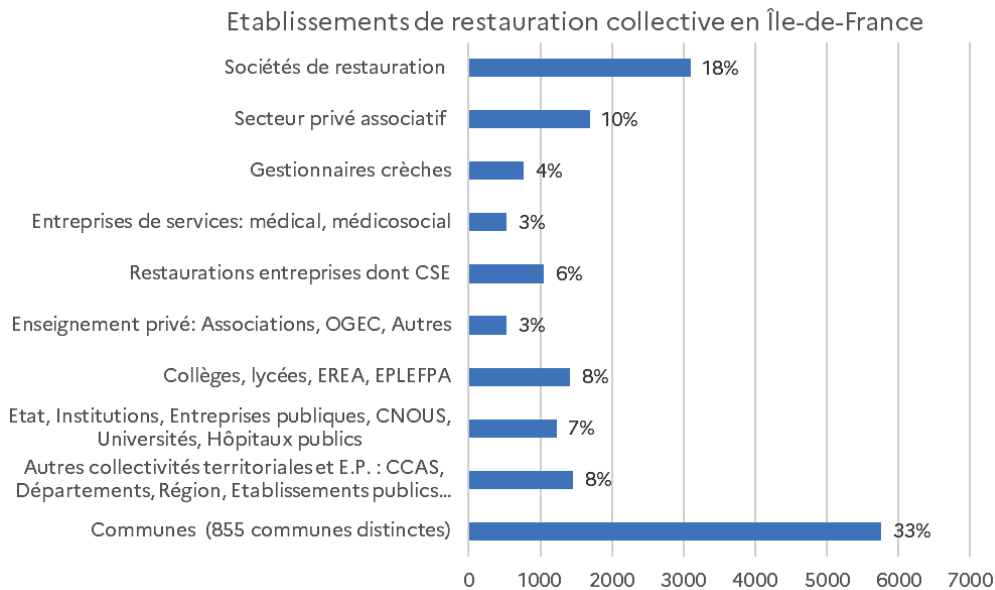


État des lieux des restaurations collectives franciliennes
pour élaborer une stratégie de l'État

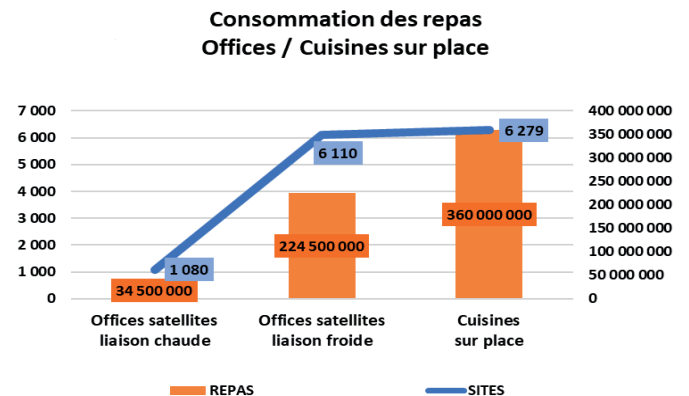
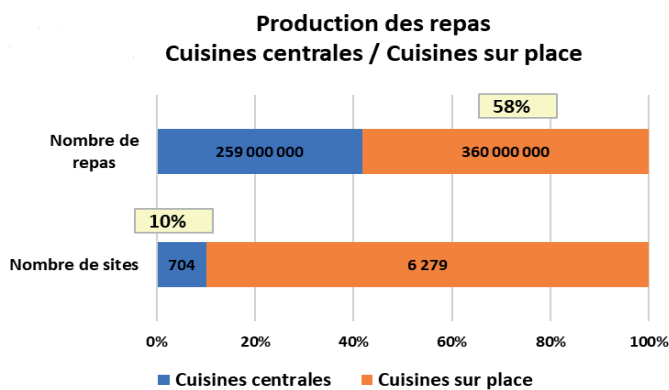


1. Dénombrer les Autorités organisatrices, les établissements, les repas

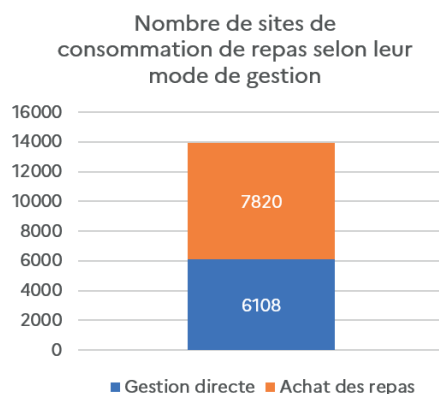
Une extrême atomisation



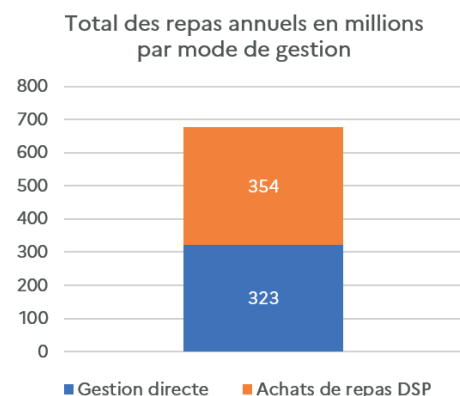
Sur l'ensemble du territoire national, les restaurations collectives publiques et privées sont mal connues. Ce service, souvent public, c'est-à-dire assuré par une entité publique qui en est alors l'autorité organisatrice, couvre des secteurs très variés.



Une légère prédominance de cuisines sur place Mais des achats de repas (ou des DSP) majoritaires



Poids des Modes de Gestion



2. Répartition des coûts et mise en œuvre de la loi Egalim

Les coûts

Sources des données

- Le Rapport de la Cour des Comptes de janvier 2020
- Les Rapports d'enquête de l'AMF -2020 et 2021
- Les audits et diagnostics pratiqués par CANTINES RESPONSABLES depuis 2018

Précautions d'interprétation

- Les amortissements sont rarement imputés sur le service de restauration
- La masse salariale imputée sur le service de restauration est rarement complète (services généraux, nettoyage, taux d'absentéisme, ...)
- Le prix pour l'utilisateur ne peut être supérieur au coût de revient du repas.
- Le « Reste à charge » (Coût total – Ensemble des Participations) pour l'autorité organisatrice est de l'ordre de 50% ou plus.

Pour l'Autorité organisatrice, c'est l'ensemble du coût du service qui est identifié, y compris les services périphériques

Exemple de la restauration scolaire :

- Charges de personnel, y compris les charges indirectes :
 - Gestion administrative (achats, marchés, recouvrement, intermédiaires)
 - Services annexes :
 - Service et surveillance pause méridienne
 - Animations périscolaires de la pause méridienne

Postes de dépenses	Répartition des coûts	
	En %	En €
Investissement / Amortissements	de 1% à 7% ↗	de 0,02 € à 0,1 €
Fonctionnement	autour de 12% ↗	de 1 € à 1,5 €
Approvisionnements	autour de 25% ↗	de 2 € à 3 €
Personnel de Production	autour de 60% ↗	de 4 € à 10 €
Personnel de Service (dont livraison)		
Ensemble du service	entre 8,5 € et 14 €	

Les prix

Les tarifs des Restaurations collectives scolaires

1. Tarification forfaitaire

Couverture du prix d'achat des repas hors coûts internes comme :

- Frais de personnel de service
- Frais de fonctionnement et charges du service

Repas facturés entre 4,5€ et 5,5 € essentiellement dans les communes rurales

2. Grille tarifaire sociale avec plusieurs tranches

- Avec couverture partielle des frais fixes
- Plafond autour de 7 – 8 € au risque de perte de convives

3. Gratuité – Exemple de la ville de St-Denis

- Coût de la pause méridienne 14 €
- Augmentation nette du nombre de convives

La mise en œuvre d'EGALim

Exploitation des données ma cantine : 579 sites sur 4 856 soit 12%

1. Approvisionnements vertueux

- 41% atteignent l'objectif EGALIM (235)
- 24 % de bio et 23 % de durable et de qualité (138-133)

2. Lutte contre les gaspillages

- 36% ont commencé un diagnostic (208)

3. Diversification des menus

- 71% ont diversifié leurs menus (protéines végétales) (411)

4. Interdiction des plastiques

- 42% ont une démarche pour limiter ou éliminer les plastiques (243)

5. Information des convives

- 33% informent leurs convives sur les menus (191)

Focus sur la cantine à 1€

Mesures sur un panel de 50% des communes émergeant à la DSR en Île-de-France (≈535)

- 31% ne communiquent pas sur les tarifs pratiqués
- 11% appliquent un tarif sous la forme de forfait unique entre 3,5 € et 5,75 €
- 3% appliquent une grille tarifaire avec quotient familial dont la 1ère tranche est ≥ 1€
- 0,7% pratiquent une grille tarifaire avec quotient familial dont la 1ère tranche est ≥ 1€

→ 10 communes éligibles à la Cantine à 1 € en Île-de-France

3. Panorama de la restauration collective en Île-de-France

Synthèse

Ce qu'il faut retenir

- des collectivités locales (communes, EPCI) assumant clairement le rôle d'autorité organisatrice en restauration scolaire (et centre de loisirs).
- un nombre équivalent de cuisines sur place et d'offices en liaison froide mais plus de repas encore réalisés sur place (enseignement secondaire, entreprises/administrations).
- une majorité de repas achetés (DSP ou contrat) par rapport à la gestion directe, en restauration scolaire élémentaire, pour la petite enfance ainsi qu'en restauration d'entreprises.

Pistes d'action

Thème	Sous-thème	Piste d'action
Autorités organisatrices	Dénombrement et Evolution (autorités organisatrices de production publiques et privées et autorités organisatrices de consommation publiques et privées)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Identifier, par commune (1281), les services de restaurations assurés et suivre leur évolution dans le temps : <ul style="list-style-type: none"> ○ Scolaire ○ Accueil de loisirs ○ Portage ○ Personnel ○ Autre <p>y compris en nombre de repas annuels servis</p>
	Modes de gestion	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les modes de gestion dans le temps : <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestion directe complète ○ Gestion directe avec AMO(s)/Aides aux achats ○ Achat de repas ○ Gestion déléguée (DSP intégrale) ■ Assurer une veille sur les appels d'offres par autorité organisatrice (fréquence, nature des achats, ...)
	Responsables des achats au sein des autorités organisatrices	<ul style="list-style-type: none"> ■ Identifier les responsables achats au sein des autorités organisatrices : ■ Pouvoir politique ■ Rédacteurs des marchés (techniques et juridiques)
Mise en œuvre EGAlim	Marchés publics et Approvisionnements vertueux	<ul style="list-style-type: none"> ■ Diffuser ou rédiger des guides de clauses techniques des autorités organisatrices : <ul style="list-style-type: none"> ○ En gestion directe (guide existant CNRC) ○ Achetant des repas (inexistant) ○ En DSP (guide existant CNRC)
	Marchés privés et Approvisionnements vertueux	<ul style="list-style-type: none"> ■ Expliquer les dispositions de la loi EGAlim et sa mise en œuvre au sein des restaurations privées : <ul style="list-style-type: none"> ○ Médicosocial lucratif et non lucratif ○ Santé ○ Entreprises ○ Opérateurs privés
Administration et Gestion des services	Coûts des services de restauration	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les coûts des services de restauration par sondage annuel
	Tarifification des services de restauration	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les modes de tarifications et tarifs des services de restauration par sondage annuel
	Performance des services de restauration	<ul style="list-style-type: none"> ■ Elaborer une grille d'analyse de la performance des services de restauration en matière de qualité de service et de prix et test par sondage

La Chambre d'agriculture de région Île-de-France a estimé les besoins en denrées agricoles de l'ensemble des restaurations collectives en distinguant Gestion directe et Gestion déléguée (ou achats de repas). Elle a pu ainsi estimer le taux de couverture de ces besoins au vu de la production agricole, par grande filière : céréales-boulangerie-épicerie, légumineuses, produits laitiers, viandes et fruits & légumes.

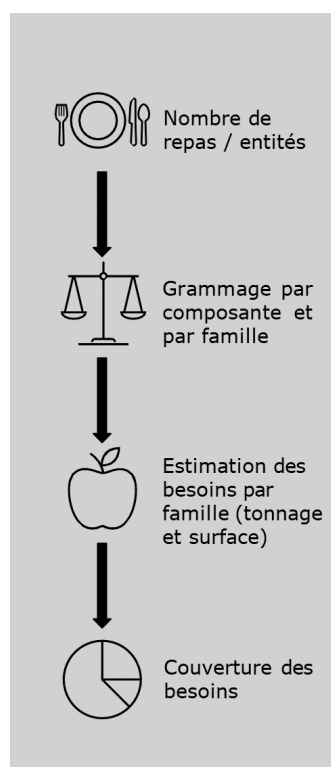
L'atelier animé par Réseau Restau Co a permis de dégager des priorités d'action susceptibles d'être mises en œuvre dans les prochains mois.

4. Estimation des volumes consommés et couverture en Île-de-France

Objectifs

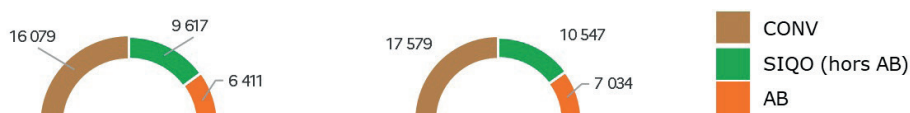
- Appréhender les besoins en denrées alimentaires pour approvisionner la restauration collective (en gestion directe et concédée).
- Estimer par grandes filières les besoins en denrées agricoles et le taux de couverture au vu de la production francilienne actuelle.

Méthodologie



- Déclinaison de chaque composante selon 3 modes de production : conventionnel, SIQO, AB.

Estimation des besoins en PROTEINES (T/an)



- Déclinaison de chaque composante en famille de produits.

Protéine (extrait)	Gestion directe 32 058 T	Gestion concédée 35 15 T
Légumineuses		
AB	1 282	1 406
CONV	3 206	3 516
SIQO (hors AB)	1 923	2 109
Viandes blanches (hors volaille)		
AB	1 282	1 406
CONV	3 206	3 516
SIQO (hors AB)	1 923	2 109
Viandes rouges		
AB	1 282	1 406
CONV	3 206	3 516
SIQO (hors AB)	1 923	2 109

Les points d'attention

- Il s'agit d'une couverture théorique des besoins sans tenir compte des débouchés actuels des producteurs : vente directe, filière longues, production intégrée, etc.
- La couverture théorique des besoins ne prend pas en compte la saisonnalité des productions, les modes d'approvisionnement réels des restauration collective (approvisionnement par gamme), ou encore les notions d'équilibre matière.
- Certains modes de production sont particulièrement peu adaptés à l'approvisionnement de la restauration collective (petits volumes, diversité de production, etc.).
- Le débouché de la restauration collective reste minoritaire pour les producteurs franciliens, car :
 - moins attractif que la vente directe
 - plus contraignant (administratif, logistique, etc.).
- Nécessité de mettre en place des contrats sécurisant avec les producteurs et de s'engager sur un tryptique Prix-Volume-Durée pour respecter la loi EGalim 2 et structurer des filières agricoles locales et assurer une juste rémunération des producteurs en tenant compte des coûts de production.
- Une autonomie alimentaire ne peut être envisagée pour l'ensemble des besoins mais certaines filières peuvent être renforcées par des initiatives locales.

NOTES

Projet co-financé par le Programme National pour l'Alimentation

Rédaction

François Mauvais - CANTINES RESPONSABLES

Mise en page

Véronique Aubin - DRIAAF

Mentions légales des photos

Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt
La Chambre d'agriculture d'Île-de-France

Toute reproduction ou représentation, intégrale ou partielle, par quelque procédé qu'il soit des photographies est soumise à l'autorisation et à l'accord spécifique du ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt.

DRIAAF

Préfecture de Paris et d'Île-de-France
5 rue Leblanc 75911 Paris Cedex 15

<https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/>