



Produire et manger local



• Apaba •
Les BIO de l'Aveyron



Parc
naturel
régional
des Grands Causses
Une autre vie s'invente ici



Une autre vie s'invente ici !

ETAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN COMPÉTENCE DIRECTE DES COMMUNES SUR LES 8 INTERCOMMUNALITÉS DU PAT

Dans le cadre du PAT GRANDS CAUSSES LEVEZOU

Réalisé par l'APABA et le PNR DES GRANDS CAUSSES



OBJECTIF

Etablir une photographie chiffrée et recueillir des données qualitatives sur les besoins et le fonctionnement.



MÉTHODOLOGIE

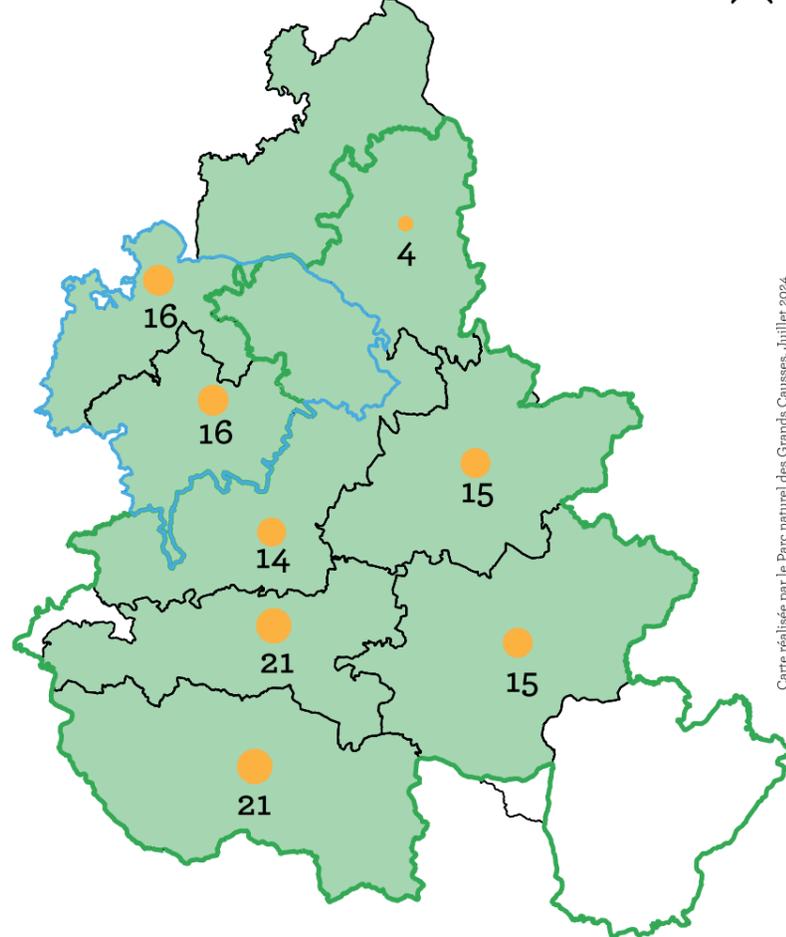
Enquête par questionnaire en présentiel, visio ou par téléphone - une stagiaire a réalisé l'enquête sur les 6 premières communautés de communes, la chargée de mission restauration collective de l'APABA a animé les 6 restitutions et a traité partiellement les 2 CC restantes dans le temps imparti. Ces données ont été partagées avec le PAT Départemental afin d'abonder l'enquête départementale sur la restauration collective.

122
enquêtes
Des infos recueillies pour 156 structures (partage d'informations)

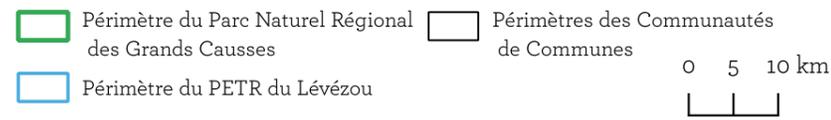
250
emplois
communiqués lors de l'enquête

+ de 11000
repas consommés par jour
presque 2,5 millions par an

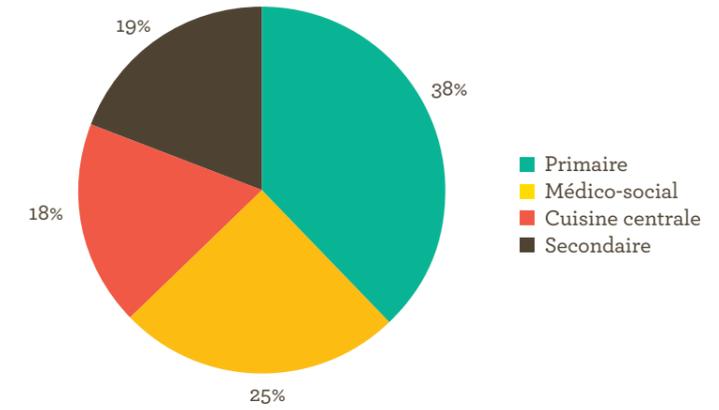
Nombre d'acteurs enquêtés par Communauté de Communes



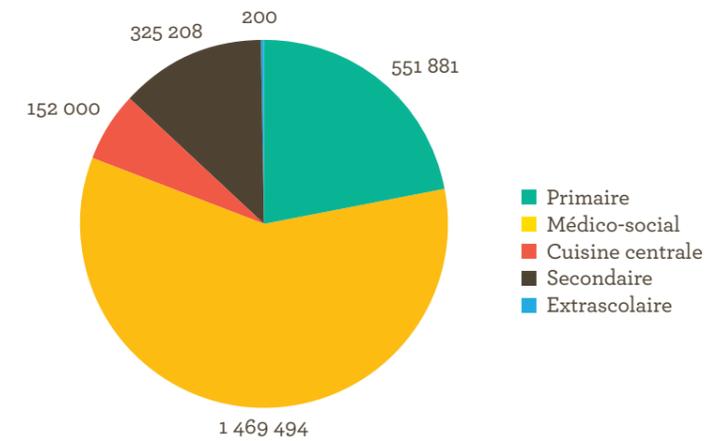
Carte réalisée par le Parc naturel des Grands Causses, Juillet 2024.



NOMBRE DE REPAS CONSOMMÉS PAR JOUR SUR LE TERRITOIRE



NOMBRE DE REPAS CONSOMMÉS PAR AN SUR LE TERRITOIRE





Quel intérêt d'accompagner les structures dans les approvisionnements locaux de qualité ?

Si on estime :

Achat denrées

2€ / repas

et si

10%

est consacré aux achats locaux de qualité

2 500 000

X
10%

= 250 000€ réinvestis sur le territoire

11 000 repas par jour correspondant à 12% de la population du territoire qui peut avoir accès à une alimentation de qualité

LES STRUCTURES DE RESTAURATION

91

structures publiques

57

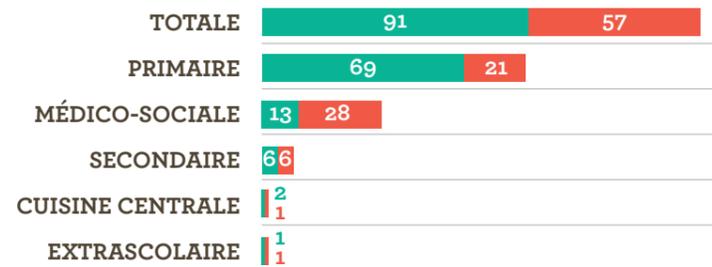
structures privées

8

Non renseigné (NR)

Le fonctionnement des structures :

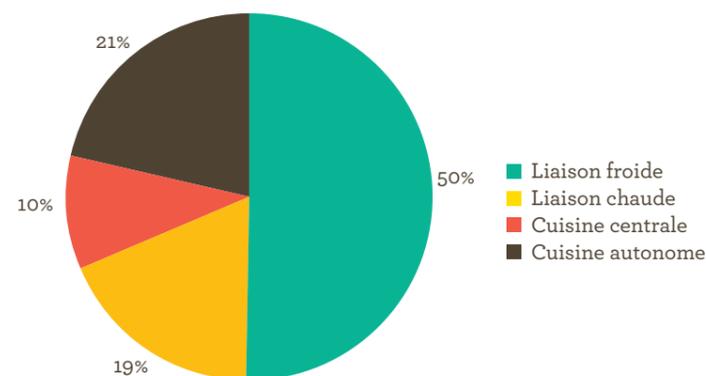
PANORAMA DES STRUCTURES ENQUÊTÉES



■ Publiques
■ Privés

La gestion des structures :

FONCTIONNEMENT DES STRUCTURES ENQUÊTÉES



■ Liaison froide
■ Liaison chaude
■ Cuisine centrale
■ Cuisine autonome

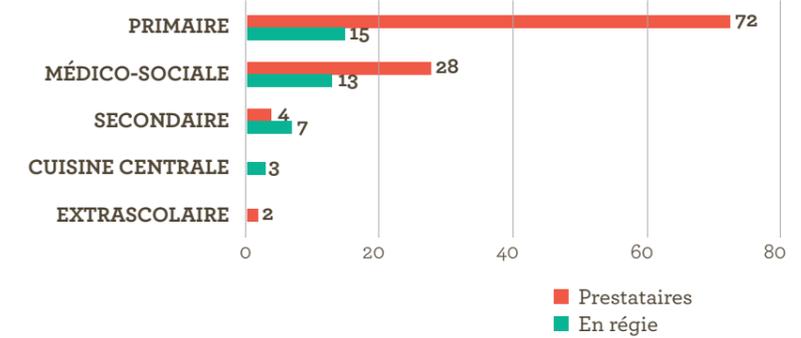
La gestion des structures :

24%
en régie directe

68%
en gestion concédée

8
Non renseigné

MODE DE GESTION DES STRUCTURES ENQUÊTÉES



60% des prestataires se trouvent sur la même CC que la structure qu'ils fournissent
Presque 3 000 repas/jour - 500 000 repas/an
40% des prestataires se trouvent sur une autre CC que la structure qu'ils fournissent
1 000 repas/jour - 160 000 repas/an
Seulement 23% des prestataires se trouvent hors territoire du PNR
750 repas/jour - 105 000 repas/an

Seulement 7 %
des repas consommés
par jour sont produits
hors territoire du PNR

Seulement 4 %
des repas consommés
par an sont produits
hors territoire du PNR

BUDGET

Coût denrée moyen / repas

3.10€

Entre 1,50 et 5,16 selon les structures

Calculé sur la base de 20 réponses/ 32 structures en régie et cuisines centrales interrogées

Le coût complet est difficile à établir : seulement 15% des structures ci-dessus le calculent selon une méthodologie différente.



Coût d'achat moyen / repas aux prestataires :



SECTEURS	Primaire	Extrascolaire	Médico-social	Secondaire
Nbre structure	53	1	12	1
Coût d'achat moyen	4,15	3,35	6,29	3,50
Mini-Maxi	3€ - 6€	/	3,38 €- 9,85€	/

Prix des repas pour les convives :



SECTEURS	Primaire	Extrascolaire	Médico-social	Secondaire
Nbre structure	56	1	14	1
Coût d'achat moyen	3,78	4,20	7,91	4,60
Mini-Maxi	2,50€ - 4,85€	/	4 €- 9,90€	/

Concernant les structures primaires, on note que :

Le coût d'achat moyen au prestataire est supérieur au prix du repas moyen pour les convives

4.15€
> 3.78€

Le coût Mini-Maxi d'achat au prestataire est supérieur au prix Mini-Maxi du repas pour les convives

3€ - 6€
> 2.50€ - 4.85€

Seule **10 structures /56** ont mis une tarification différenciée (souvent un tarif : commune et un tarif hors-commune), et seulement 3 ont instaurées la tarification sociale (information à tempérer car depuis l'enquête, plusieurs communes ont mis en place la cantine à 1€)

Depuis le 1^{er} avril 2019, l'État soutient la mise en place de tarifications sociales dans les cantines scolaires, pour permettre aux enfants des familles les plus modestes de manger à la cantine pour 1€ maximum.

La cantine à 1€ dans votre commune ?

Avec l'aide de l'Etat à la mise en place d'une tarification sociale des cantines, 40% des enfants de votre commune pourraient bénéficier de la cantine à 1€



Vous souhaitez bénéficier de plus d'informations sur ce dispositif ?

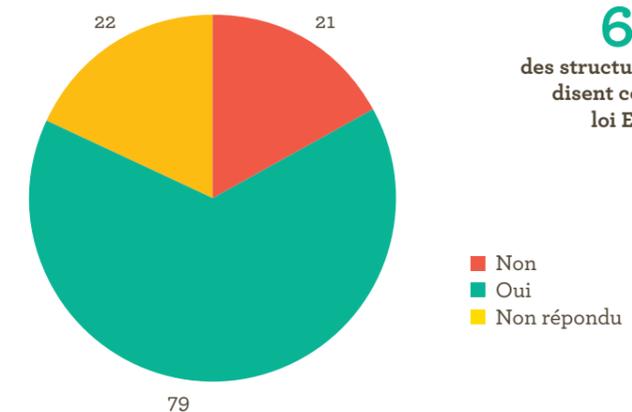
Contactez : Audrey PUECHBROUSSOUX Chargée de mission Alimentation PNR Grands Causses
audrey.puechbroussoux@parc-grands-causses.fr - Tél. 06 70 43 52 23

LA LOI EGALIM

“Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous” qui poursuit plusieurs objectifs : rémunérer justement les producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail, renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires, favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous, réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire...

- LOI Egalim 1 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible.
- LOI Egalim 2 du 18 octobre 2021 visant à protéger la rémunération des agriculteurs.
- LOI Egalim 3 du 30 mars 2023 tendant à renforcer l'équilibre dans les relations commerciales entre fournisseurs et distributeurs.

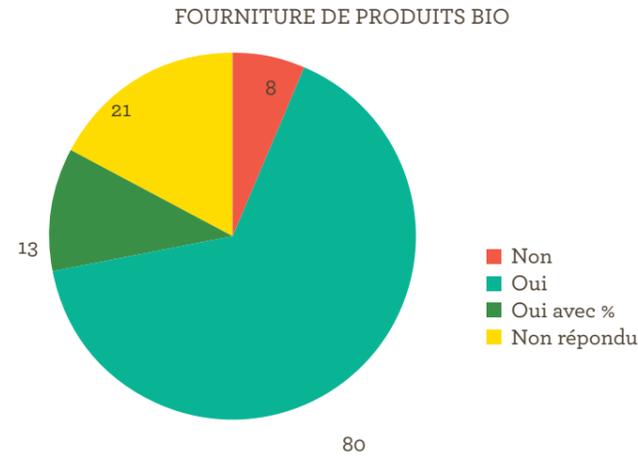
CONNAISSANCE DE LA LOI EGALIM



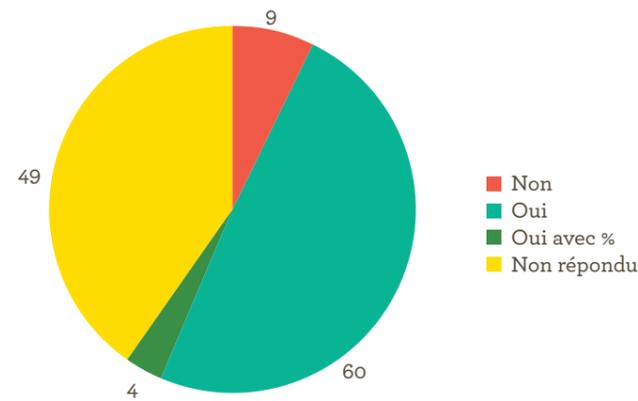


Où en est-on par rapport aux mesures phares de la loi EGAlim en restauration collective ?

1 Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes : 50 % de produits de qualité dont au moins 20% de BIO



FOURNITURE D'AUTRES PRODUITS ELIGIBLES À EGALIM



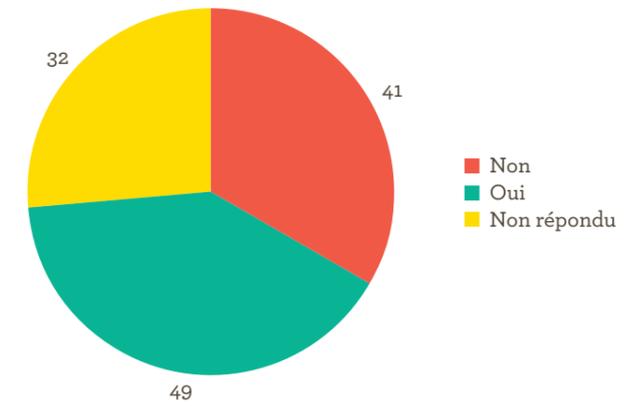
77%
des structures fournissent des produits bio mais seulement 11% en connaissent la part

55%
des structures fournissent des produits de qualité (SIQO) éligibles à EGAlim seulement 3% en connaissent la part.

Une part importante des questionnés ne savent pas répondre à ces questions : 17% pour les produits bio 40% pour les SIQO

2 Lutte contre le gaspillage alimentaire : diagnostic du gaspillage et actions de lutte

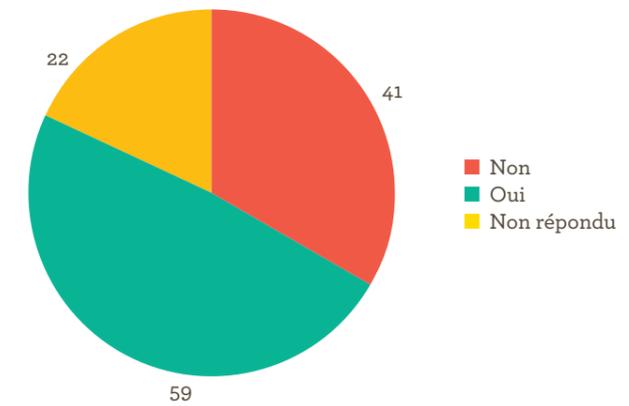
ACTIONS PORTEES EN FAVEUR DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Seulement 40% des structures interrogées portent des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

3 Diversification des sources de protéines et menus végétariens : au moins 1/sem

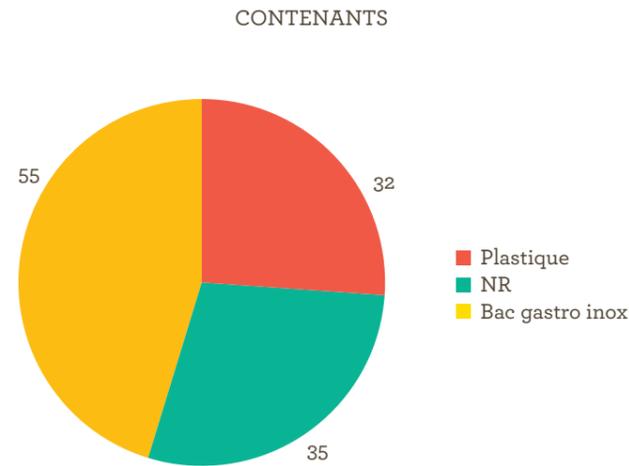
MENU VÉGÉTARIEN



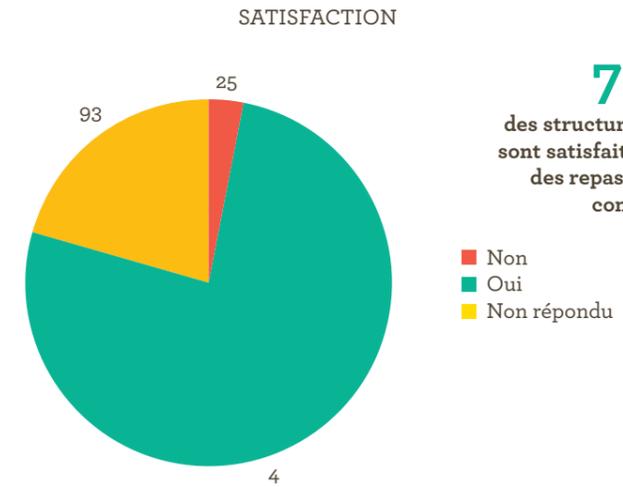
La moitié des structures interrogées fournissent un menu sans protéine animale au moins une fois par semaine.



4 Substitution des plastiques



La moitié des structures utilisent des contenants en inox qui se nettoient.



76%
des structures interrogées sont satisfaites de la qualité des repas fournis aux convives

■ Non
■ Oui
■ Non répondu

5 Information des usagers et convives sur la part de produits durables et de qualité

Le fait de ne pas connaître les % de produits éligibles (point 1) ne permet pas d'informer les convives. L'inscription des gestionnaires, responsables légaux d'un service de restauration (dans les secteurs public et privé) sur la plateforme « ma cantine » est obligatoire.

En 2023 : 83 cantines du territoire du PAT sont inscrites (de tous les secteurs d'activités : administration, enseignement, santé, social et médico-social, loisirs et entreprises)
57 ont publié leurs données.

Toutes les informations sont disponibles sur



ASPECT QUALITATIF

Côté cuisines en régie :

- Engagement des élus, connaissent leur cuisine
- les suivis des achats pas systématiques, mais cuisines engagées dans des approvisionnements locaux et de qualité
- Petites cuisines isolées avec des problématiques communes : trouver des fournisseurs qui acceptent de se déplacer pour des petits volumes, gestion des remplacements (arrêt maladie ou départ en formation), recrutement des cuisiniers, le respect des équilibres nutritionnels, des affichages obligatoires,...

Côté repas cuisiné par des prestataires :

- Moindre implication des élus : moins de questionnement sur le contenu des assiettes
- Une confiance totale est faite au prestataire sur le respect des apports nutritionnels et des achats Egalim – aucun justificatif n'est demandé
- La loi Egalim n'est pas toujours connue, ni les règles de nutrition recommandées (fréquence viandes non hachées, par exemple)



**PARC NATUREL RÉGIONAL
DES GRANDS CAUSSES**

71, boulevard de l'Ayrolle
BP 50126 – 12 101 Millau cedex
05 65 61 35 50
info@parc-grands-causses.fr
www.parc-grands-causses.fr