

Restaurations collectives municipales

État des lieux des pratiques
2022 - 2023



agriculture et
alimentation durables
RENNES MÉTROPOLÉ s'engage

CHIFFRES CLÉS



35 445

Repas/jour
en période scolaire
(dont **15 000** pour
la Ville de Rennes)

Plus de **360*** établissements
bénéficient d'une restauration collective municipale
sur le territoire de Rennes Métropole
(crèches, maternelles et élémentaires, centres de loisirs et EHPAD).

AVEC LA RÉPARTITION SUIVANTE EN PÉRIODE SCOLAIRE :

86,9 % repas scolaires
dans 257 établissements

4,6 % repas crèches
dans 43 établissements

7,1 % repas EHPAD
dans 20 établissements

1,4 % restauration administrative
dans 20 établissements (quasiment tous mutualisés
avec les restaurations scolaires)

7398 repas/jour en période
de vacances scolaires
dans **107** établissements dont **44** centres de loisirs

34,3 % des approvisionnements en produits bio
(moyenne sur 212 établissements scolaires
dans 27 communes déclarantes)

19,4 % des approvisionnements en produits durables
(hors produits biologiques, moyenne sur 197 établissements scolaires
dans 24 communes déclarantes)

Au moins **44 %** des communes de la Métropole (soit 19 communes)
atteignent les objectifs d'approvisionnement EGalim (**50 %** produits durables dont **20 %**
biologiques) en restauration scolaire soit au minimum 11185 repas quotidiens.

* Les écoles maternelles et élémentaires sont comptées
séparément. Le portage à domicile, la restauration administrative
et les autres types de restauration n'ont pas été pris en compte
dans ce décompte.

Préambule

Dans le cadre de la stratégie « Pour une agriculture et une alimentation durables », Rennes Métropole a réalisé un état des lieux des restaurations collectives municipales du territoire.

Les éléments présentés sont issus des réponses déclaratives des communes et structures intercommunales. Dans le cas où il n'y a pas eu de retours des communes ou structures intercommunales, les données recensées dans l'état des lieux sont issues de recherches internet. Aucun refus de partage de données n'a été signifié. Nous remercions les 37 communes et 4 structures intercommunales pour leur participation.

Cet état des lieux des pratiques s'inscrit en complémentarité des éléments déclarés publiquement sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr.

Il est partagé avec les 43 communes métropolitaines, les 6 structures intercommunales ainsi que la Collectivité Eau du Bassin Rennais. Des données seront utilisables anonymement par l'Observatoire Métropolitain de l'Agriculture et l'Alimentation. Toute exploitation commerciale est exclue.

Cet outil a pour objectif de contribuer aux axes prioritaires de l'action « Des cantines plus durables » en facilitant le partage d'informations et les échanges de bonnes pratiques entre les communes et structures intercommunales.

Les axes de travail sont :

- Aller vers une majorité de produits bio et locaux;
- Réduire le gaspillage alimentaire;
- Développer l'éducation au goût;
- Améliorer l'environnement du repas.

Sommaire

Lexique	p.06
Analyse globale des restaurations collectives municipales	p.09
Panorama des restaurations municipales	p.10
Une répartition des modes de gestion similaire aux moyennes nationales	p.12
Une diversité d'acteurs pour les établissements en gestion concédée et assistance technique	p.15
Plus de 35 400 repas servis quotidiennement	p.17
Don alimentaire, une particularité rennaise	p.18
Une tarification différenciée largement répandue et hétérogène	p.19
Des produits locaux difficiles à quantifier	p.20
Une analyse des approvisionnements alimentaires peu outillée	p.21
Au moins 33,5 % des établissements scolaires atteignent les objectifs d'approvisionnement EGAlim	p.22
Coût et qualité des aliments, des corrélations pas toujours confirmées	p.23
Un accès différencié aux produits locaux en fonction des modes d'achats	p.25
Le gaspillage alimentaire un levier peu mobilisé	p.26
Une diversification des protéines en bonne voie	p.27
Une substitution des plastiques problématique dans de rares cas	p.28

Lexique

› **Restauration collective municipale**
Restauration proposée par les communes et leurs établissements publics à diverses catégories d'usagers : petite enfance (crèche), élèves du premier degré (école primaire), personnes âgées (EHPAD et portage à domicile), personnes en situation de handicap (IME...) et agents communaux (restaurant administratif). En fonction des communes une ou plusieurs restaurations municipales sont présentes.

MODES DE GESTION

- › **En régie ou gestion directe**
C'est la collectivité qui gère l'ensemble du service par ses propres moyens (conception, préparation, distribution, surveillance...).
- › **Assistance technique**
La collectivité délègue à un prestataire une partie de la production. Au minimum, la gestion des approvisionnements et la construction des menus sont gérées par un prestataire. Au maximum, un cuisinier salarié du prestataire est présent dans la cuisine municipale aux côtés d'une équipe d'agents communaux.
- › **Gestion concédée**
C'est un prestataire (public, privé, associatif) qui assure la production des repas (sur site ou à distance) jusqu'à la livraison si nécessaire. Le temps du repas (déplacement, service, nettoyage...) est sous la responsabilité de la collectivité.

MODES DE PRODUCTION

- › **Cuisine sur place**
Toutes les préparations culinaires sont fabriquées et consommées exclusivement sur place (pas de livraison).
- › **Cuisine centrale**
Une partie au moins de l'activité consiste à fabriquer des préparations culinaires destinées à être livrées à un restaurant satellite.
- › **Restaurant satellite**
Établissement livré par une cuisine centrale. Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place (entrées, desserts...).
- › **Liaison chaude**
Processus de conservation des aliments qui consiste à maintenir leur température à plus de 63 °C, de l'après-cuisson jusqu'à la livraison.
- › **Liaison froide**
Processus de conservation des aliments avant leur consommation au cours duquel les denrées subissent immédiatement après leur cuisson une réfrigération rapide avant d'être stockées à basse température. Avant leur consommation les préparations sont réchauffées en moins d'une heure.

APPROVISIONNEMENT

- › **Produit alimentaire durable**
La définition retenue est celle de la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous – dite loi EGalim. À savoir :
 - Les produits issus de l'agriculture biologique;
 - Les appellations d'origine et indications protégées;
 - Les produits bénéficiant du Label Rouge;
 - Les produits bénéficiant de la mention « Issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » – niveau 2 minimum (niveau 3 uniquement à partir de 2030);
 - Les produits bénéficiant de la mention « fermier » ou « produits de la ferme » ou « produit à la ferme » À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge);
 - Les produits bénéficiant du label Commerce Équitable;
 - Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel « Pêche Durable »;
 - Les produits bénéficiant du label région ultrapériphérique.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
LES APPELLATIONS D'ORIGINE ET INDICATIONS PROTÉGÉES	
LABEL ROUGE	
ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE	
FERMIER / PRODUITS DE LA FERME / PRODUIT À LA FERME	-
COMMERCE ÉQUITABLE	
PÊCHE DURABLE	
RÉGION ULTRA-PÉRIPHÉRIQUE	

Ilaétéindiquéauxcommunesetstructuresintercommunales de ne pas inclure les labels privés si elles achetaient en gré à gré OU si leurs marchés n'incluaient pas de critères prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou aux performances environnementales des produits.

- › **Regate**
Centrale d'achats de Rennes Métropole créée au bénéfice des communes membres. Elle permet de mettre à disposition des communes adhérentes des marchés pour réaliser des achats alimentaires. D'autres marchés sont également disponibles (vaisselle, matériels de cuisine, mobiliers de restauration...).

COÛTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

- › **Coût denrées**
Corresponds au seul coût des denrées alimentaires utilisées pour la production d'un repas.
- › **Prix de revient**
Corresponds à la somme du coût des denrées, du coût de personnel (cuisine et service) et de fonctionnement (énergies, petit équipement, habillement, logiciel, analyse, maintenance, produit d'entretien...). Le coût de livraison est inclus dans le cas des cuisines centrales ou du portage à domicile. Du fait de l'absence d'obligation pour les communes d'amortir les bâtiments administratifs et scolaires, ils ne sont pas inclus dans le prix de revient sauf mention contraire.
- › **Nombre de repas par jour en période scolaire**
Comptabilise les repas petite enfance, restauration scolaire, EHPAD et autres restaurations en fonction des communes.
- › **Nombre de repas par jour lors de vacances scolaires**
Comptabilise les repas petite enfance, centre de loisirs, EHPAD et autres restaurations en fonction des communes.

Attention

Les moyennes pour la tarification de la restauration scolaire ne sont pas pondérées et elles ne prennent pas en compte le tarif appliqué aux convives non-résidents de la commune.



Analyse globale

des restaurations
collectives
municipales

PANORAMA DES RESTAURATIONS MUNICIPALES

Les 43 communes de Rennes Métropole proposent toutes une restauration scolaire. Sur certaines communes, d'autres types d'établissements peuvent aussi relever de la restauration municipale : crèches publiques ou associatives conventionnées, EHPAD territoriaux...

Type de restauration → Communes ↓	Scolaire et centre de loisirs	Petite enfance	EHPAD territorial	Administrative (sur place)	Portage à domicile	Autre
ACIGNÉ	☑	☑	☑			
BÉCHEREL	☑					
BETTON	☑	☑	☑			Institut Médico-Éducatif (IME)
BOURGBARRÉ	☑					
BRÉCÉ	☑					
BRUZ	☑	☑	☑	☑		
CESSON-SEVIGNÉ	☑	☑	☑	☑		
CHANTEPIE	☑	☑		☑		Centre départemental de l'enfance, Établissements de Services Sociaux et Médico-Sociaux (ESSMS), IME (SIPFPro)
CHARTRES-DE-BRETAGNE	☑	☑	☑	☑		
CHAVAGNE	☑			☑	☑	
CHEVAIGNÉ	☑			☑	☑	Évènements municipaux
CINTRÉ	☑			☑	☑	
CLAYES	☑					
CORPS-NUDS	☑			☑ (et à emporter)		
GÉVEZÉ	☑	☑		☑		
LA CHAPELLE-CHAUSSEE	☑			☑		

Type de restauration → Communes ↓	Scolaire et centre de loisirs	Petite enfance	EHPAD territorial	Administrative (sur place)	Portage à domicile	Autre
LA CHAPELLE-DES-FOUGERETZ	☑	☑				
LA CHAPELLE-THOUARULT	☑					
LAILLÉ	☑	☑		☑ (et à emporter)		
LANGAN	☑ pas de centre de loisirs					
LE RHEU	☑				☑	
LE VERGER	☑					
L'HERMITAGE	☑					
MINIAC-SOUS-BÉCHEREL	☑ pas de centre de loisirs					
MONTGERMONT	☑	☑				
MORDELLES	☑ pas de centre de loisirs				☑	
NOUVOITOU	☑					
NOYAL-CHÂTILLON-SUR-SEICHE	☑	☑		☑		
ORGÈRES	☑					
PACÉ	☑	☑	☑			
PARTHENAY-DE-BRETAGNE	☑					
PONT-PÉAN	☑					
RENNES	☑	☑	☑	☑		
ROMILLÉ	☑	☑		☑		
SAINT-ARMEL	☑					
SAINT-ERBLON	☑					
SAINT-GILLES	☑		☑	☑	☑	
SAINT-GRÉGOIRE	☑	☑	☑	☑	☑	Repas des aînés
SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE	☑	☑				
SAINT-SULPICE-LA-FORÊT	☑					
THORIGNÉ-FOUILLARD	☑	☑	☑			
VERN-SUR-SEICHE	☑	☑				
VEZIN-LE-COQUET	☑	☑	☑		☑	

UNE RÉPARTITION DES MODES DE GESTION SIMILAIRE AUX MOYENNES NATIONALES

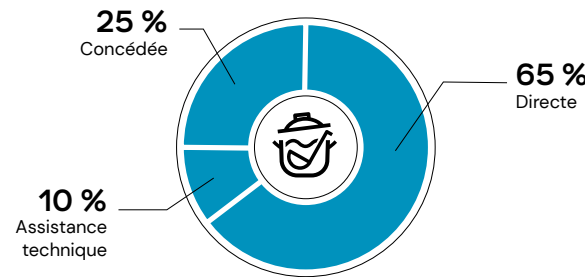
Au total, plus de 360* établissements bénéficient d'une restauration municipale sur Rennes Métropole.

Données nationales

En 2018, 60 % des restaurations collectives étaient en gestion directe et 40 % en concédée.

Source : Données Food-Market Vision, Verfi, CHD Expert et néo-restauration, 2018.

Répartition globale des modes de gestion des restaurations municipales sur Rennes Métropole



Mode de gestion	Crèches	Écoles primaires	EHPAD	Centre de loisirs	TOTAL
Directe	28	178	11	18	235
Assistance technique	5	23	2	8	38
Concédée**	10	56	7	18	91
Total établissements	43	257	20	44	364

Les modes de gestion sont très proches entre crèches et écoles primaires :

- Gestion directe : respectivement 65 et 69 % ;
- Assistance technique : respectivement 12 et 9 % ;
- Gestion concédée : respectivement 23 et 22 %.

* Les écoles maternelles et élémentaires sont comptées séparément. Le portage à domicile, la restauration administrative et les autres types de restauration n'ont pas été pris en compte dans ce décompte.

** La gestion par une structure intercommunale est considérée comme un fonctionnement en gestion concédée que la structure soit en gestion directe ou concédée.



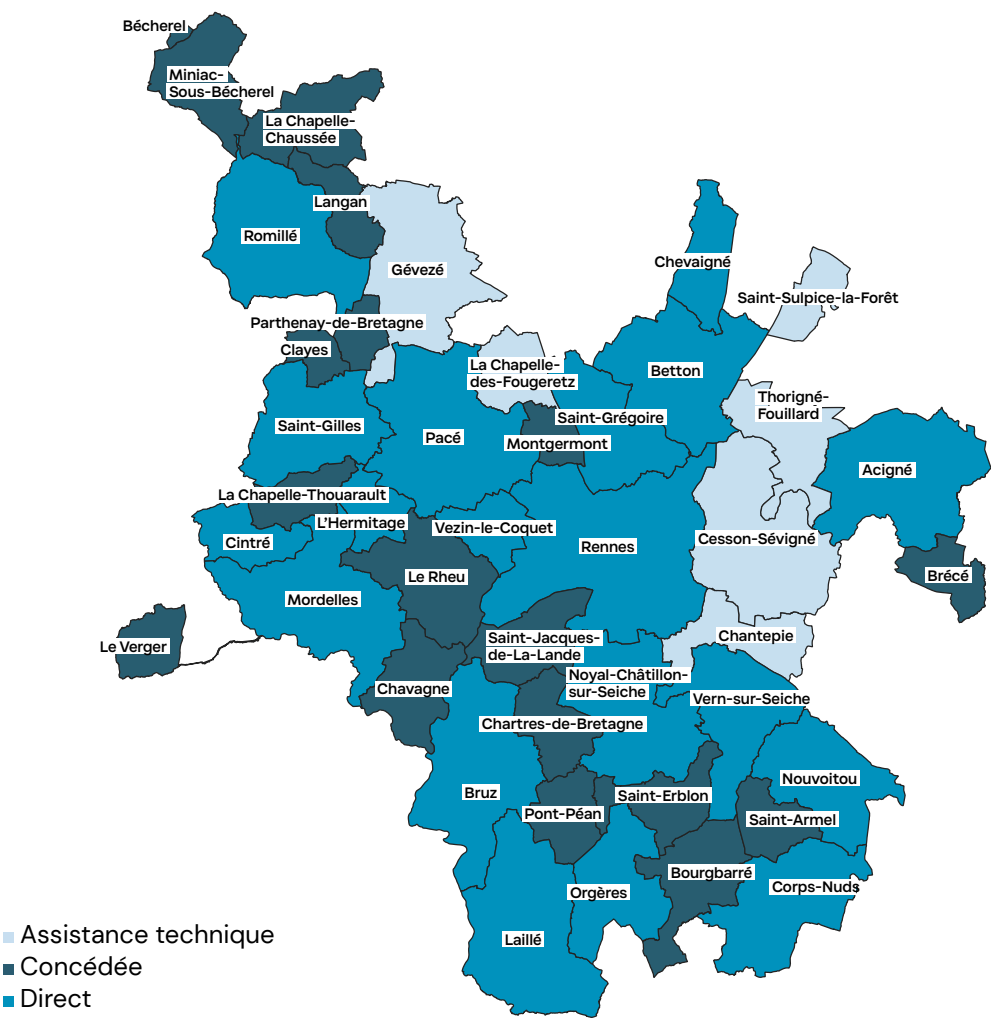
Concernant les EHPAD, la proportion en gestion directe est plus faible au bénéfice de la gestion concédée principalement :

- Gestion directe : 55 % ;
- Gestion concédée : 35 % ;
- Assistance technique : 10 %.

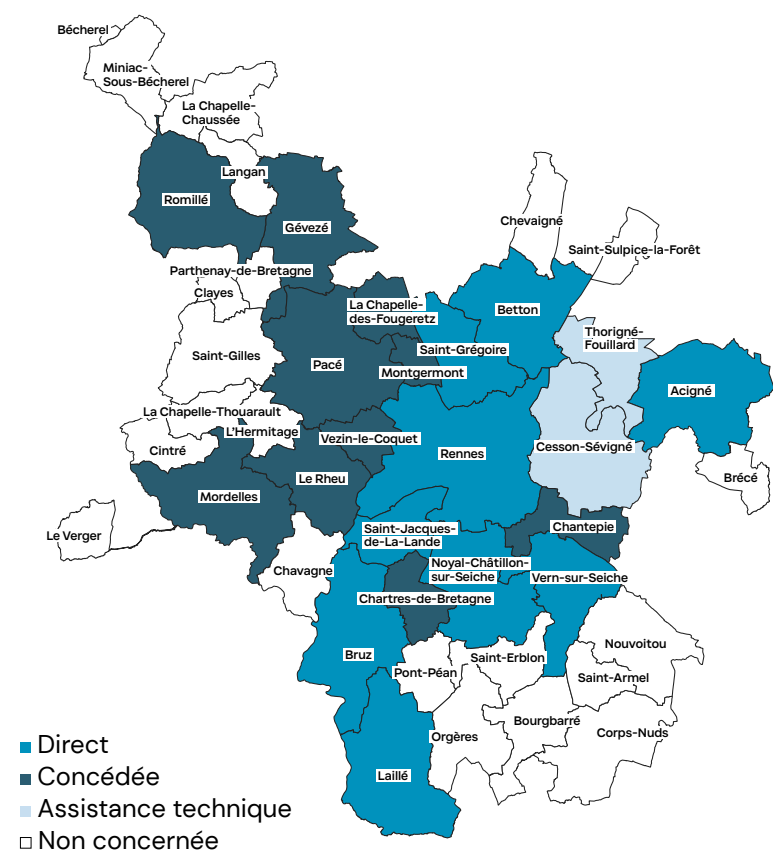
Concernant le portage à domicile réalisé par la commune, il est soit en gestion directe (Chevaigné et Saint-Grégoire), soit en gestion concédée via la structure intercommunale le CIAS à l'Ouest de Rennes (Chavagne, Cintré, Le Rheu, Mordelles, Saint-Gilles et Vezin-le-Coquet).

Trois EHPAD hospitaliers sont présents sur le territoire à Bécherel, Corps-Nuds et Romillé. Ils ne sont pas comptabilisés.

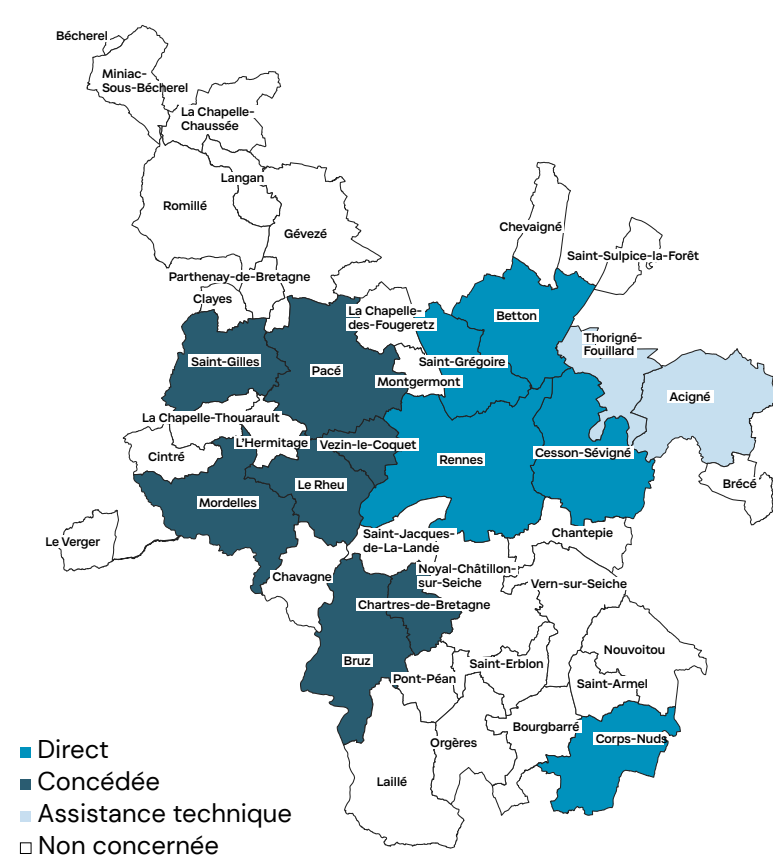
Modes de gestion en restauration scolaire (écoles primaires)



Modes de gestion en restauration de la petite enfance



Modes de gestion en restauration d'EHPAD



UNE DIVERSITÉ D'ACTEURS POUR LES ÉTABLISSEMENTS EN GESTION CONCÉDÉE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

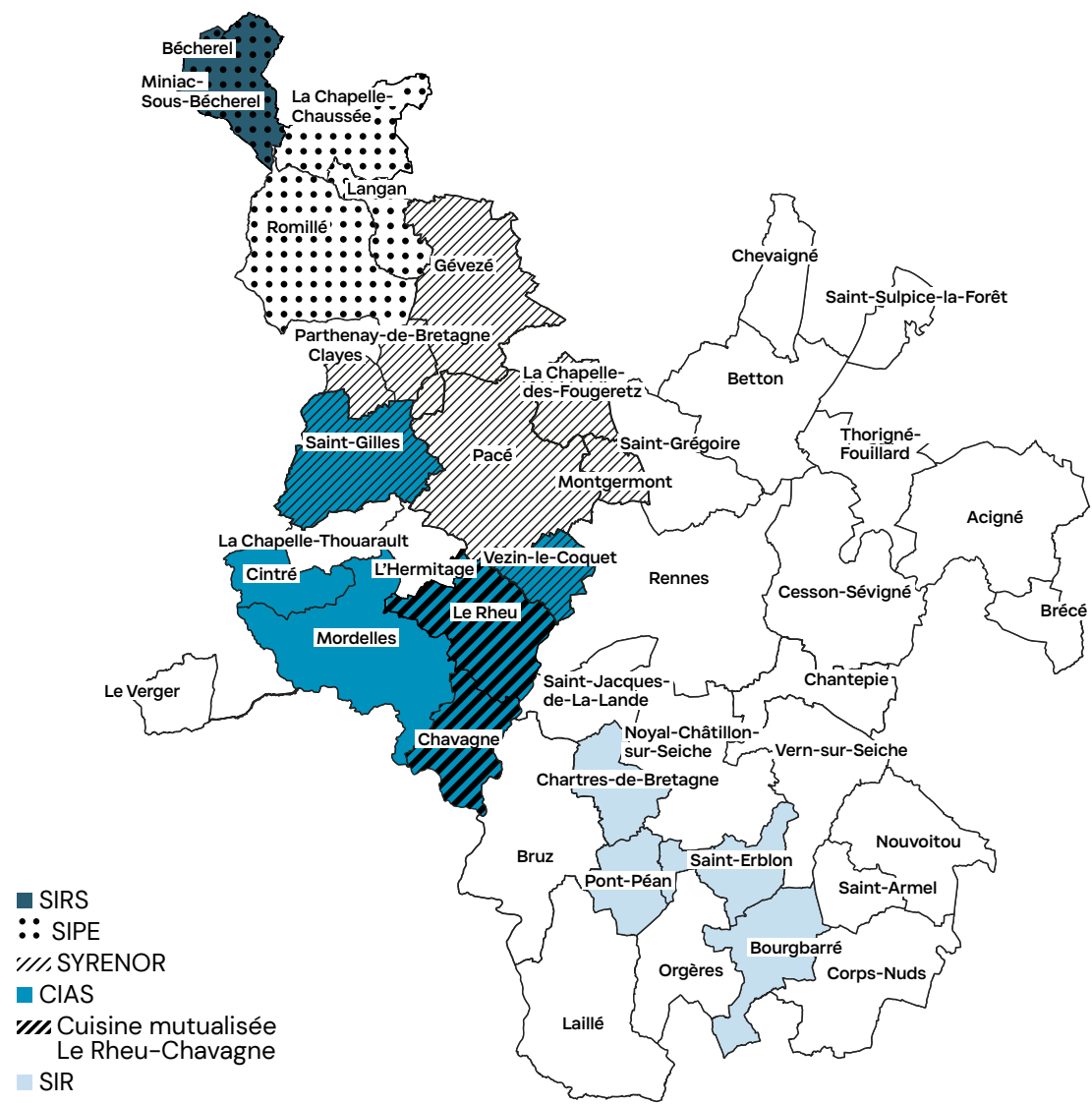
Parmi les 91 établissements en gestion concédée, 38 % sont gérés par quatre structures intercommunales en gestion directe pour leur restauration, à savoir :

- Le Syndicat Intercommunal pour la Restauration (SIR) cf. p122 : 13 écoles et 1 crèche;
- La cuisine mutualisée Le Rheu-Chavagne - cf. p120 : 12 écoles;
- Le Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) à l'Ouest de Rennes - cf. p118 : 4 EHPAD et 3 crèches;
- Le Syndicat Intercommunal de la Petite Enfance (SIPE) - cf. p125 : 1 crèche.

Parmi les 55 établissements restants, 8 sont gérés par deux structures intercommunales déléguant leur restauration collective, à savoir :

- Le Syndicat Intercommunal du Regroupement Scolaire (SIRS) - cf. p124 : 3 écoles livrées par Convivio;
- Le Syndicat de Recherche et d'Étude du Nord-Ouest de Rennes (SYRENOR) - cf. p126 : 4 crèches et 1 EHPAD livrés par Ansamble.

Structures intercommunales avec des compétences en restauration collective municipale

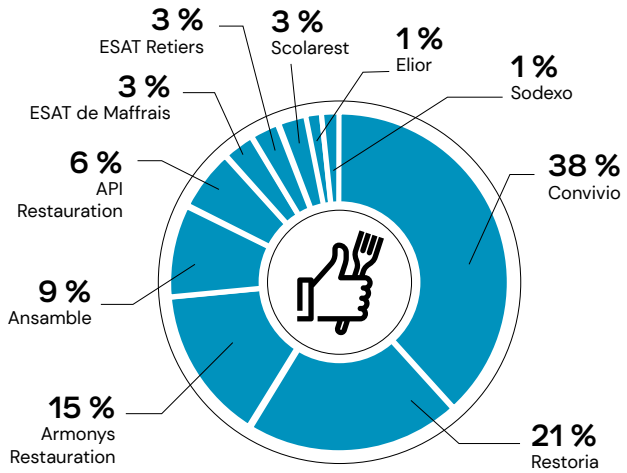


Huit sociétés de restauration collective (SRC) privées ou associatives répondent aux besoins des 55 établissements restant en gestion concédée et 38 établissements avec une assistance technique. Les services fournis vont de la gestion des approvisionnements et menus jusqu'à la fourniture de repas.

Les 3 SRC les plus présentes sont :

- Convivio : 22 écoles et 4 crèches;
- Restoria : 14 des écoles;
- Armonys Restauration : 8 écoles, 1 crèche et 1 EHPAD.

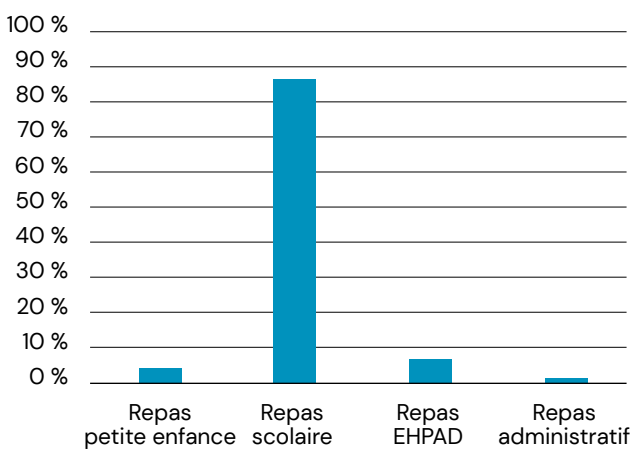
Répartition des prestataires de restaurations collectives selon le nombre d'établissements concernés



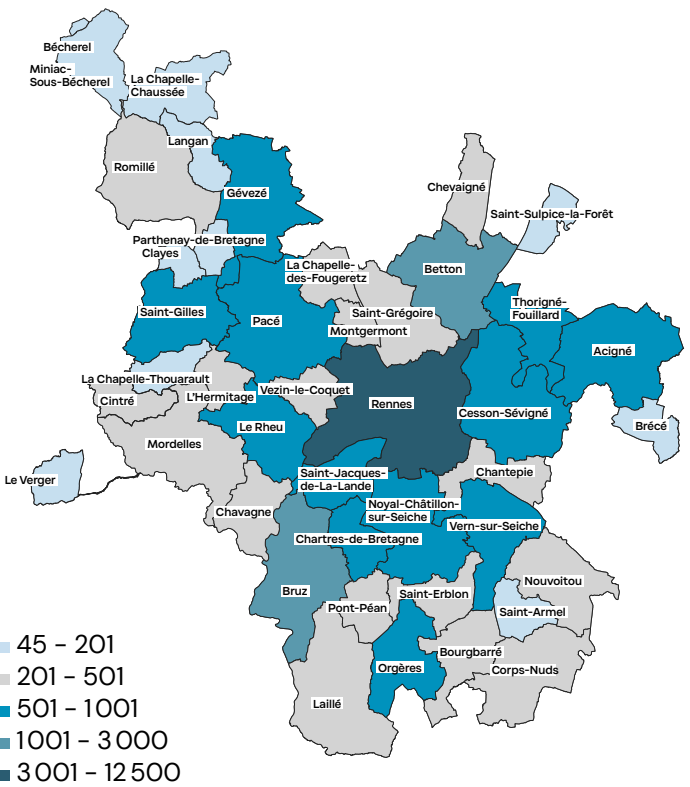
PLUS DE 35 400 REPAS SERVIS QUOTIDIENNEMENT

En période scolaire, 35 445* repas sont servis quotidiennement. Le nombre de repas scolaire varie entre 45 et 12 500 repas/jour en fonction des communes.

Répartition des repas par type de restauration



Nombre de repas scolaires par commune



Les dix restaurations scolaires avec les plus petits effectifs de repas journaliers (de 45 à 175 repas/jour) sont toutes en gestion concédée. Pour les dix restaurations scolaires avec le plus de couverts journaliers (de 600 à 12 500 repas/jour), la gestion concédée est en place dans 2 communes (dont l'une via une structure intercommunale en gestion directe), 6 sont en gestion directe et 2 en assistance technique.

Du fait de données insuffisantes, la suite de l'analyse chiffrée portera uniquement sur la restauration scolaire.

La loi EGalim oblige les restaurations de plus de 200 repas/jour à rédiger un plan pluriannuel de diversification des protéines et les restaurations de plus de 3000 repas/jour à établir une ou plusieurs conventions de don avec une ou plusieurs associations caritatives habilitées.

* Le portage à domicile n'est pas comptabilisé dans le nombre total de repas journalier par manque de données.

DON ALIMENTAIRE, UNE PARTICULARITÉ RENNAISE

Rennes est l'unique commune de la Métropole ayant systématisé et structuré son don alimentaire avec 5 associations conventionnées. Il s'agit également de la seule commune ayant l'obligation de mettre en place des conventions de dons (seuil réglementaire à 3 000 repas/jour).

Plusieurs réflexions communales sont en cours dont un premier essai en 2023 de frigo partagé sur la commune de Saint-Jacques-de-la-Lande.



UNE TARIFICATION DIFFÉRENCIÉE LARGEMENT RÉPANDUE ET HÉTÉROGÈNE

Parmi les 43 restaurations scolaires publiques (et privées pour certaines communes), une tarification différenciée est proposée dans 39 communes. Les grilles tarifaires varient de 3 à 15 tranches. La tarification la plus basse pour un repas est de 0,50 € pour les quotients familiaux inférieurs à 237 € et la plus haute de 7,06 € pour les quotients familiaux supérieurs à 1451 €.

Attention, la moyenne tarifaire indiquée dans chaque fiche n'est pas pondérée. C'est-à-dire qu'elle suppose qu'il y a autant de convives dans chaque tranche ce qui est variable en fonction des communes.

35 communes sont éligibles au dispositif « Cantine à 1 € ». 17 d'entre elles, soit quasiment la moitié, le proposent à leurs convives en 2022.

Ressource ADEME

« Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : Quelles marges de manœuvre pour la transition écologique » (2023) est une ressource pour alimenter les réflexions autour de la tarification dans sa partie intitulée « Comment la collectivité peut-elle prendre en charge les surcoûts comptables des scénarios dans une optique de justice sociale ? Quelle politique tarifaire associée ? ».

Cantine à 1 €

Aide financière de l'État réservée aux communes rurales défavorisées de moins de 10 000 habitants qui instaurent une grille tarifaire progressive (au minimum 3 tranches) pour les cantines de leurs écoles primaires. Le tarif social d'1 € maximum, qui permet de recevoir l'aide de l'État de 3 €, est attribué aux familles dont le quotient familial CAF est inférieur ou égal à 1000 €.

Données nationales

« La participation de l'utilisateur au financement du service est par conséquent souvent très inférieure à son prix de revient. En moyenne nationale, tous types de restaurations confondus, elle en représente 23 % soit 1,69 € par repas. La part restant à la charge des collectivités est en partie sous-estimée car elle n'intègre pas les impayés. Conséquence de cette situation, plus des trois quarts du prix de revient d'un repas sont en moyenne financés par ces dernières et donc, in fine, par le contribuable et non par l'utilisateur. »

Rapport public annuel 2020 de la Cour des Comptes : Les services communaux de la restauration collective : une maîtrise des coûts inégales, des attentes nouvelles, février 2020.



DES PRODUITS LOCAUX DIFFICILES À QUANTIFIER

Concernant l'approvisionnement local, il n'y a pas de périmètre géographique défini dans le cadre de la stratégie « Pour une agriculture et une alimentation durables ». Seules deux communes ont défini un rayon d'approvisionnement pour les produits locaux :

- Mordelles : 120 kilomètres (et arrêt des produits exotiques : banane, ananas...);
- Le Rheu : 250 kilomètres.

Pour ce 1^{er} état des lieux, seuls les produits labellisés Terres de Sources ont été pris en compte pour les approvisionnements locaux (en valeur d'achat hors taxe). Ces produits sont disponibles soit via un marché public de préservation de la ressource en eau/air, soit en achetant directement à la SCIC Terres de Sources. L'année 2022 a été une année transitoire entre 2 marchés publics. Huit communes ont transmis des montants d'achats Terres de Sources en 2022 pour leur restauration scolaire. Ces achats,

logiquement effectués hors marché, représentent un montant total hors taxe de 93 641 € pour ces 8 communes.

Une grande majorité de communes sont sensibles à la dimension locale de leurs approvisionnements alimentaires. Le pain est la denrée la plus achetée localement avec au minimum 25 communes travaillant avec une ou plusieurs boulangeries de leurs villes respectives. Toutefois, l'artisanat local ne garantit pas systématiquement la provenance locale des matières premières (farine...). D'autres soutiens aux producteurs (en particulier maraîchers) et artisans (boulangers puis bouchers) locaux sont régulièrement cités.

Le montant évoqué est donc assurément bien en deçà des achats réels de produits locaux effectués par les communes.

UNE ANALYSE DES APPROVISIONNEMENTS ALIMENTAIRES PEU OUTILLÉE

Cette analyse porte uniquement sur les données de la restauration scolaire, faute de données suffisantes pour les autres restaurations.

Six communes n'ont pas communiqué de données d'approvisionnement. L'analyse 2022 porte donc sur 37 communes :

- 10 d'entre elles ne connaissent pas leurs valeurs d'achats hors taxe en produits biologiques et durables selon la définition EGAlim (cf. p7). Les communes en gestion concédée ou assistance technique y sont surreprésentées (70 %);
- 27 communes ont transmis leurs résultats EGAlim, avec la répartition suivante selon les modes de gestion :
 - 52 % en gestion directe;
 - 18 % en assistance technique;
 - 30 % en gestion concédée dont 6 gérées par une structure intercommunale en gestion directe.

De manière quasi unanime, les communes en gestion concédée avec les sociétés de restauration collective privée ou associative déclarent ne pas être en mesure de maintenir une surveillance régulière des prestations pour garantir le respect des clauses contractuelles en 2022. L'accès aux données concernant l'approvisionnement est également complexe voire impossible de manière spécifique à l'établissement malgré des cahiers des charges incluant cette exigence. Les condi-

tions de négociation sont décrites comme difficiles et déséquilibrées pour les gestionnaires publics locaux.

Parmi les structures en gestion directe, six communes (Acigné, Corps-Nuds, Mordelles, Noyal-Châtillon-sur-Seiche, Rennes, Saint-Gilles) et les deux structures intercommunales (SIR et la cuisine mutualisée Le Rheu-Chavagne) réalisent leur suivi EGAlim via un fichier Excel.

Dix communes utilisent des logiciels de gestion pour la restauration collective. Les logiciels utilisés en 2022 sont :

- Aide au menu à Saint-Grégoire;
- Emapp à Bruz;
- Loscar et Excel à Saint-Gilles;
- Maëstrom à Chevaigné;
- Nona à Betton;
- Pilotage Restauration à Laillé et L'Hermitage
- Valae à Nouvoitou;
- Wenzl à Vern-sur-Seiche;
- Topaze à Vezin-le-Coquet.

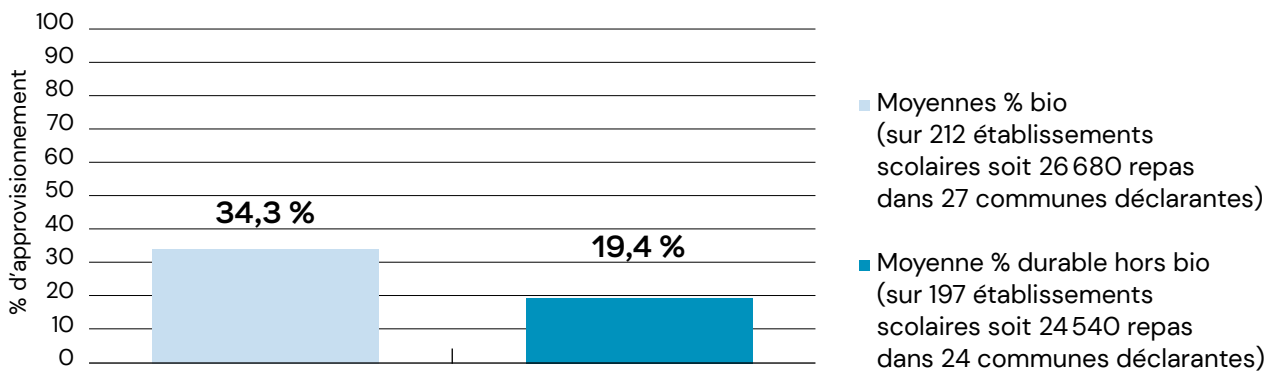
En 2023/2024, 4 nouvelles communes prévoient d'acheter des logiciels : Nona, Salamandre...



AU MOINS 33,5 % DES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES ATTEIGNENT LES OBJECTIFS D'APPROVISIONNEMENT EGALIM

Cette analyse porte uniquement sur les données de la restauration scolaire, faute de données suffisantes pour les autres restaurations.

Approvisionnements EGAlim parmi les établissements déclarants (données 2022)



La moyenne d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique est de 34,3 % parmi les 27 communes déclarantes. Les extrêmes vont de 9,5 % à 100 %.

La moyenne d'approvisionnement en produits durables (hors produits biologiques) est de 19,4 % parmi les 24 communes déclarantes. Les extrêmes vont de 11 % à 48,2 %.

Sur 25 communes déclarantes, 19 atteignent les 2 objectifs d'approvisionnement et représentent 11 185 repas scolaires journaliers pour 86 établissements scolaires. Aucune commune ne remplit l'objectif de 50 % de produits durables sans atteindre les 20 % de produits biologiques.

Au niveau national

- Taux global achats en bio : 12 % ;
- Taux global des produits durables (hors bio) : 14 %.

Source : DRAAF Bretagne – 6 285 télédéclarations (hors Bretagne) pour les données d'achats 2022

En Bretagne, les taux globaux moyens sont de 19 % en bio et 14 % en produits durables (hors bio).

Source : DRAAF Bretagne – 716 télédéclarations pour les données d'achat 2022



COÛT ET QUALITÉ DES ALIMENTS, DES CORRÉLATIONS PAS TOUJOURS CONFIRMÉES

Le prix de revient n'est pas connu pour la majorité des communes. Communiqué sur la base d'estimation le plus souvent, celui-ci varie de 5,22 € à 11,63 €. Au regard des précisions fournies il n'est pas possible d'analyser finement les variations.

Concernant le coût denrées/repas scolaire à partir des données de 15 communes en gestion directe et 2 en assistance technique, nous obtenons les résultats suivants :

- Moyenne : 1,73 €
- Minimum : 1,30 €
- Maximum : 2,46 €

« Connaissez-vous le prix réel d'un repas TTC en restauration collective ? En France, il est compris entre 7 € et 13 € en moyenne. 50 % du prix sert à couvrir les frais de personnel, administratifs et d'encadrement ; 25 % sont utilisés pour régler les aliments achetés, 14 % sont consacrés aux dépenses d'énergie, et 10 % aux bâtiments et équipements. »

Source : Rapport public annuel 2020 de la Cour des Comptes : Les services communaux de la restauration collective : une maîtrise des coûts inégales, des attentes nouvelles, février 2020

Données nationales

Coût denrées moyen en école primaire : 2,06 €

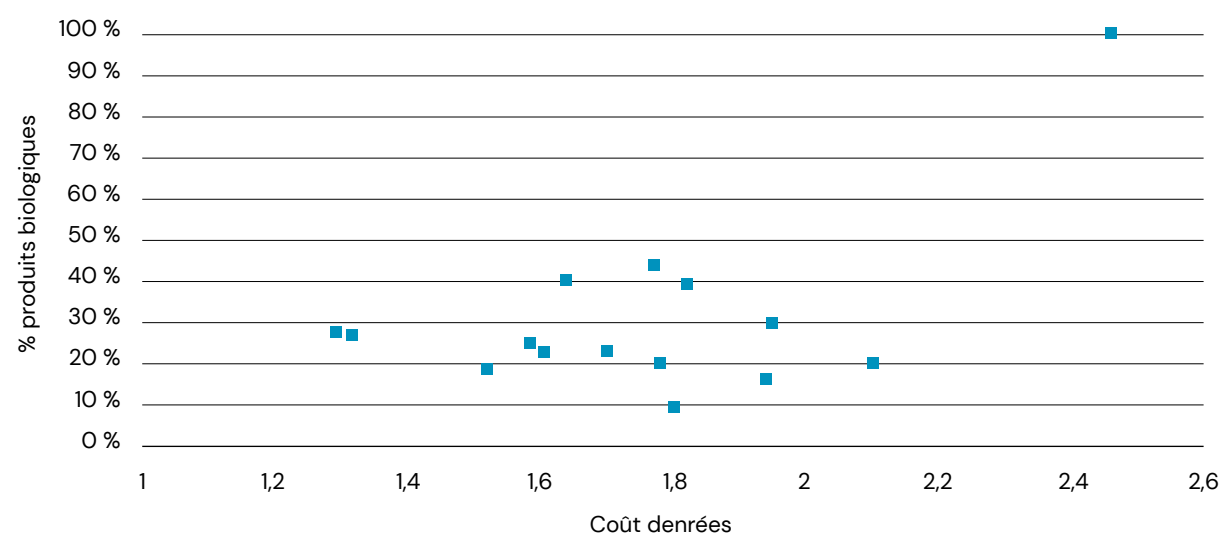
- Coût denrées moyen selon le niveau de bio :
- moins de 20 % : 2 €
 - de 20 à 40 % : 1,90 €
 - de 40 à 60 % : 2,10 €
 - de 60 à 80 % : 2,30 €
 - et plus de 80 % : 2,80 €

Source : Observatoire national de la restauration collective bio et durable, Rapport 2022



© Julien Mignot - Rennes Ville et Métropole

Représentation des 15 communes selon leur pourcentage de produits biologiques en fonction de leur coût denrées par repas



Pour des coûts denrées très similaires (1,78 €; 1,80 € et 1,82 €), des écarts de proportion de produits biologiques significatifs sont observés (respectivement 21 %, 9,5 % et 40 %). Ces variations peuvent être liées à la gamme de produits achetée. Plus le produit est transformé (4^e gamme : produits crus prêts à l'emploi, par exemple des carottes épluchées, lavées et découpées ou 5^e gamme : produits cuits sous vide), plus son coût est élevé. Inversement, plus un produit est acheté brut plus il demande du temps de préparation en cuisine. L'un des leviers pour augmenter la qualité

des approvisionnements est l'augmentation d'achats de produits bruts, ce qui se traduit par un besoin en matériel (en particulier une légumerie) et en ressources humaines même si des gains à la marge sont possibles (arrêt de l'épluchage par exemple). Au minimum 25 communes du territoire bénéficient d'une légumerie (cuisine municipale ou intercommunale).

Des résultats similaires ressortent lors de la mise en relation du coût denrées et de la proportion de produits durables (bio inclus).



© Rennes Ville et Métropole

UN ACCÈS DIFFÉRENCIÉ AUX PRODUITS LOCAUX EN FONCTION DES MODES D'ACHATS

En restauration scolaire, parmi les 178 établissements en gestion directe, les achats se font à :

- 68,5 % via des appels d'offres écrits (plus de 40 000 euros);
- 18 % en gré à gré;
- 13,5 % non connu.

Les deux structures intercommunales en gestion directe fonctionnent également avec des appels d'offres écrits de denrées alimentaires en 2022.

Pour les sites de restauration en gestion concédée ou assistance technique, les pratiques de référencement, en particulier de fournisseurs locaux (producteurs et artisans) sont différentes en fonction des prestataires. Des prestataires fonctionnent avec des centrales de référencement pouvant sous 48 h ajouter de nouveaux fournisseurs locaux. D'autres fonctionnent avec des centrales d'achats où des pénalités s'appliquent en cas d'achats en dehors (par exemple à des fournisseurs locaux).

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE UN LEVIER PEU MOBILISÉ

Une majorité de communes se préoccupent du gaspillage alimentaire mais peu le quantifient. Sept communes autonomes sur leurs campagnes de pesée sont pro-actives pour des actions de sensibilisation. Dix autres communes ont réalisé au moins une campagne de pesée depuis 2017 avec un prestataire.

Il a été souligné que le Covid a provoqué un recul des actions « anti-gaspi » mises en place. Pour autant, les pesées et actions correctives ont été rarement évoquées depuis 2020.

Des leviers de réduction du gaspillage évoqués par plusieurs communes :

- Les agents présents sur le temps du midi déjeunent le même repas soit avant le service (agent de restauration, animation...) soit pendant le service (animation, ATSEM...);
- La présence d'agents (ATSEM) sur le temps du midi qui connaissent très bien les enfants;
- Le nombre d'agents présents et leur implication dans l'accompagnement du repas;
- Éviter les produits ultra-transformés, en particulier pour le repas végétarien (ex : nuggets ou saucisse végétale...);
- Adapter les portions servies à la faim du convive;
- Anticiper les effectifs au plus proche du réel... Une grande majorité des communes ont mis en place un système de réservation de repas. Les modalités (délais, majoration, suivi de majoration, maintien d'un nombre de repas d'urgence...) sont très variables.

Pour rappel les recommandations émises par le GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de restauration Collective et Nutrition) sont facultatives. Celles-ci peuvent être source de gaspillage sur des menus peu appréciés des convives.

Le personnel chargé de l'accompagnement du temps du repas représente une part substantielle du prix de revient. Toutefois, plus cet accompagnement est présent plus le gaspillage alimentaire diminue. L'équation est complexe.

Loi AGECE

La loi du 11/02/2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire inclut l'objectif national de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % entre 2015 et 2025.

Données nationales

En moyenne, 110 g d'aliments sont jetés par repas par élève dans les écoles primaires soit 15,5 kg par élève par an. Ce chiffre augmente à 160 g dans les établissements de santé (hôpitaux, EHPAD...).

Source : ADEME, 2020



UNE DIVERSIFICATION DES PROTÉINES EN BONNE VOIE

Toutes les communes et structures rencontrées respectent la proposition d'un menu hebdomadaire végétarien. De nombreux cuisiniers ont exprimé le besoin d'être formés à la cuisine végétale et de partager des recettes appétissantes pour les enfants car plusieurs ont « nourri la poubelle » en essayant d'utiliser des produits ultra-transformés végétaux. Des réflexions ont démarré en 2022 dans quelques communes pour augmenter la fréquence du plat végétarien (6 repas sur 4 semaines).

Loi EGAlim

« Les gestionnaires des restaurants collectifs de plus de 200 couverts par jour sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent. »



UNE SUBSTITUTION DES PLASTIQUES PROBLÉMATIQUE DANS DE RARES CAS

L'interdiction de bouteilles en plastique d'eau plate est respectée dans toutes les restaurations scolaires. L'interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique, qui entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2025, est problématique pour 3 secteurs :

- La cuisine centrale de la ville de Rennes ;
- Les cuisines centrales des prestataires livrant en barquettes plastiques ;
- Le portage à domicile.



© A. Lobbey



RESTAURATIONS COLLECTIVES MUNICIPALES État des lieux des pratiques 2022 - 2023

Maquette et mise en page : Agence D'une idée l'autre

Impression : Service imprimerie Rennes Métropole, imprimé sur du papier 100 % recyclé

Rennes Métropole, 4, avenue Henri-Fréville, CS 93111, 35031 Rennes Cedex
Mission Agriculture et alimentation durables
Courriel : aad@rennesmetropole.fr
Site internet : metropole.rennes.fr





RENNES MÉTROPOLÉ
vivre en intelligence