

## Enquête 2023 : Restauration scolaire et "loi e-GALIM climat et résilience"

Depuis le 1er janvier 2022, suivant l'article 24 de la **loi e-GALIM**, les services de restauration collective (dont les cantines scolaires) doivent proposer dans leurs menus, pas moins de 50% de produits "de qualité" et durables, dont au moins 20% produits issus de l'agriculture biologique et, de façon expérimentale sur 2 ans, un repas végétarien par semaine. (la loi climat et résilience du 22/08/2022 l'a rendu obligatoire)

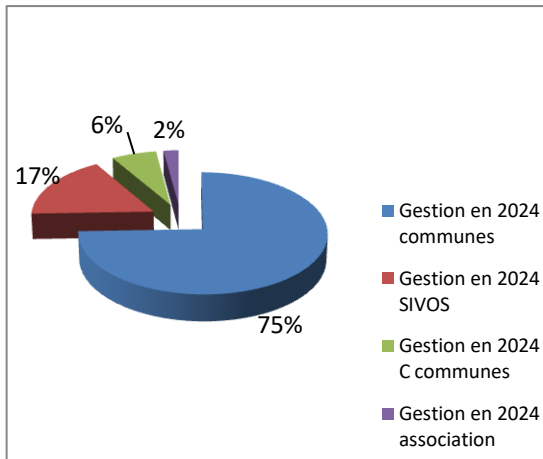


En France un enfant sur deux mange à la cantine et c'est plus de 60 % des élèves du primaire qui la fréquentent. Pour les enfants des familles "défavorisées", c'est lors du repas de midi que les apports nutritionnels sont les plus importants.

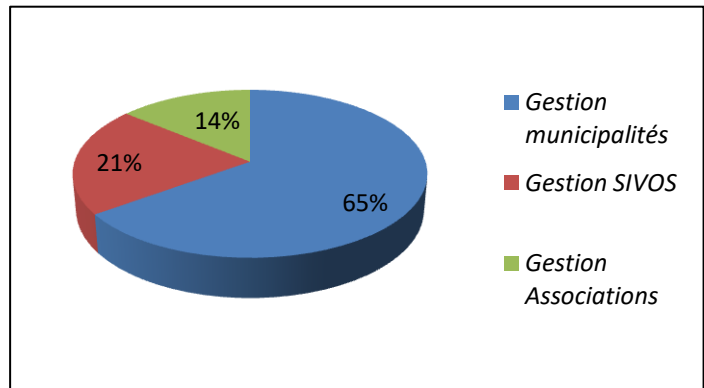
Il nous a paru important de proposer cette enquête aux différents gestionnaires des cantines scolaires. Elle fait suite à une enquête conduite en 2017 et elle sera reprise à l'identique afin de pouvoir mesurer l'évolution des pratiques dans un intervalle de plusieurs années (avec en

plus l'ajout du sous-objectif de 60% de viandes et de poissons durables et de qualité à compter de 2024.)  
**Un vif merci à toutes les personnes ayant pris de leur temps pour renseigner ce questionnaire :** maires , présidents de SIVOS, gestionnaires ou personnels de cantine...

### Organisme gestionnaire



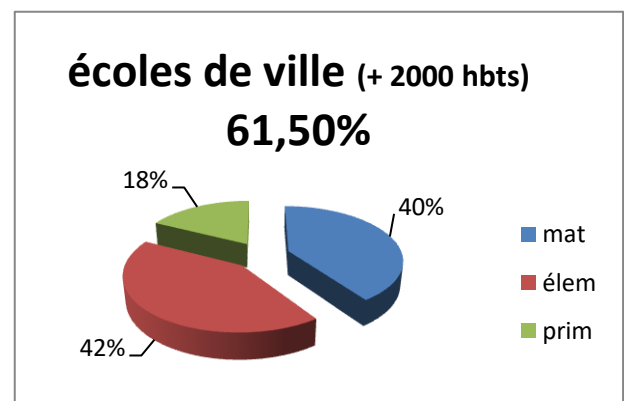
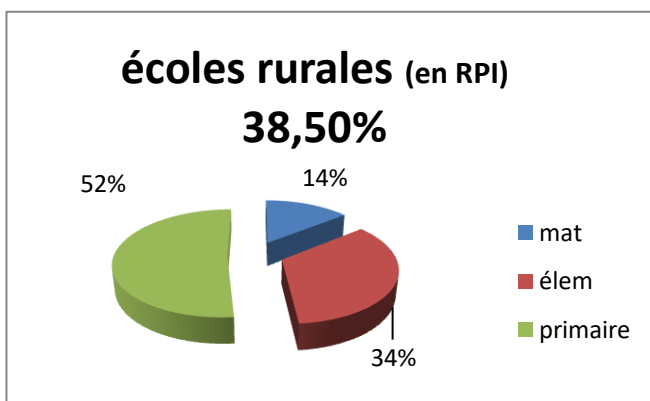
Résultats départementaux de 2017



Le corpus de départ (réponses des communes) n'est pas identique. Il est donc risqué d'en tirer des conclusions surtout à propos des pourcentages des gestions assumées par les communes ou par les SIVOS.

Cependant, la gestion par les communautés de communes apparaît et celle assumée par les associations semblerait en diminution. Ces différents items et scores se rapprochent de ceux de l'enquête nationale de 2017.

### Dans un souci de meilleure analyse, nous avons regroupé les communes selon deux critères



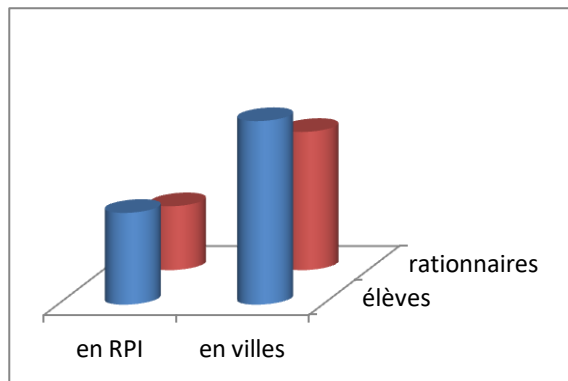
Les réponses reçues correspondent au 1/3 du nombre des écoles de notre département. Ce qui leur donne une valeur de bon niveau.

De façon attendue, la majorité des réponses correspondent :

à des écoles primaires dans les RPI et

à des écoles élémentaires et maternelles dans les "villes" ; une proportion moindre pour les primaires

### 1- Fréquentation des restaurants scolaires

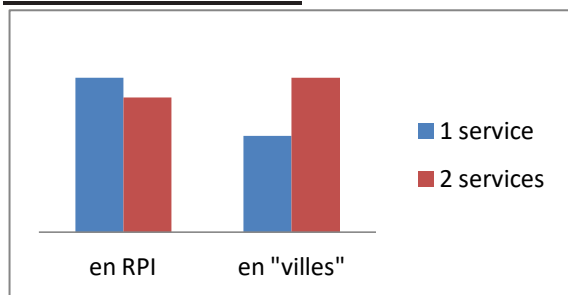


Le taux de fréquentation en ville est supérieur à celui des RPI :

75.30% en villes

69.60% en RPI (et ce, malgré l'impact des ramassages scolaires !)

### 2- Nombre de services



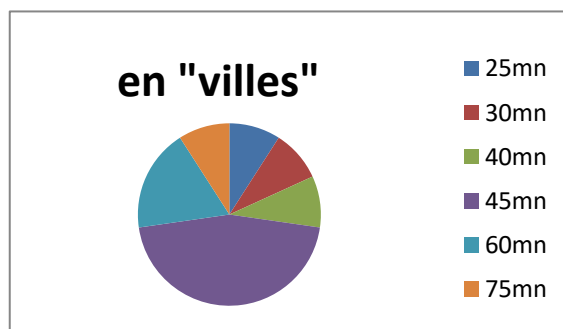
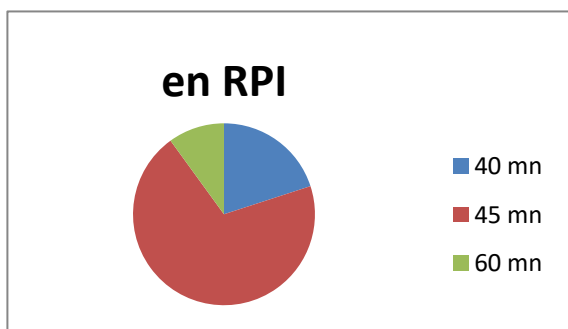
En agglomération, il y a davantage de double services :

le restaurant scolaire correspond à un groupe scolaire (maternelle et élémentaire) et les nombres de rationnaires sont plus importants.

En RPI, chaque école a un restaurant scolaire à proximité (très peu de déplacements des enfants) et les nombres sont plus restreints.

Cependant, le différentiel : 1 service / 2 services n'est pas important.

### 3-Durée du service à table

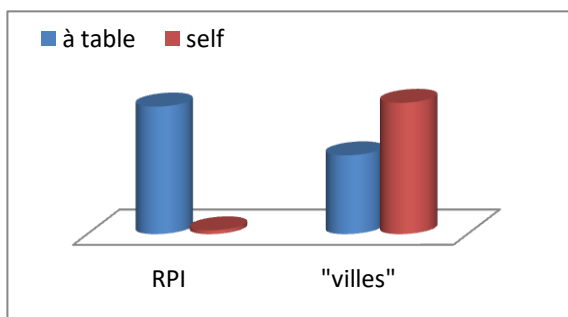


Une grande disparité dans les durées du repas en "villes" mais la majorité correspond à celle des repas en RPI : 45 mn

La durée de 60 mn est celle des repas d'enfants fréquentant l'école maternelle.

La durée de 75 mn semble très élevée : serait-ce la durée totale de 2 services successifs ou ?

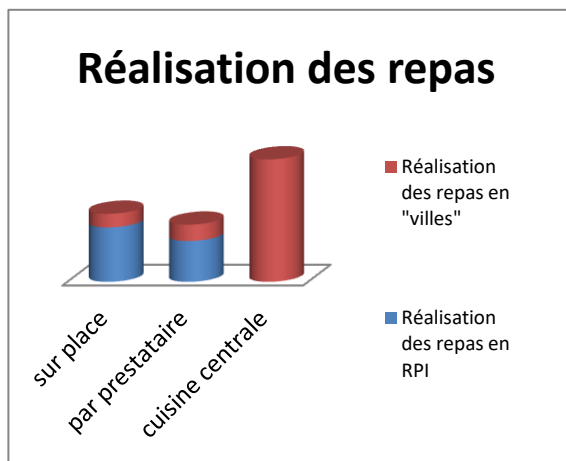
### 4- Organisation du service



La formule "self" est l'exception dans les RPI, mais elle existe quand même.

C'est surtout l'impact du nombre des écoles de la ville de Blois qui explique la domination de cette formule "self" en "villes"

## 5- Réalisation des repas



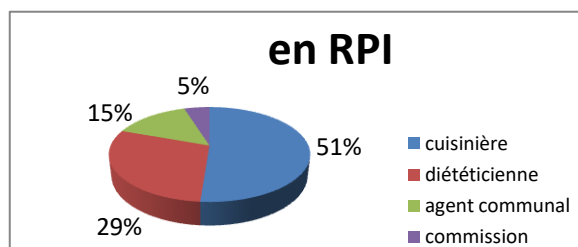
Les grosses agglomérations du département se sont dotées de cuisines centrales. Les plats sont livrés congelés et réchauffés sur place. Ce fonctionnement, en liaison froide, est également celui de la fourniture des repas par un prestataire. ( API restauration ; Restauval ; Restoria, APAJH41)

Dans les petites villes, il y a équivalence de la répartition entre la cuisine sur place et celle proposée par un prestataire.

En RPI, la cuisine sur place est majoritaire  $\approx 60\%$

Dans les années à venir cela pourrait beaucoup changer : les gestionnaires sont confrontés à beaucoup de tracasseries administratives (nature du produit, déclaration de provenance, dates de mise en production, de "cueillette", de réception...)

## 6- Composition des menus

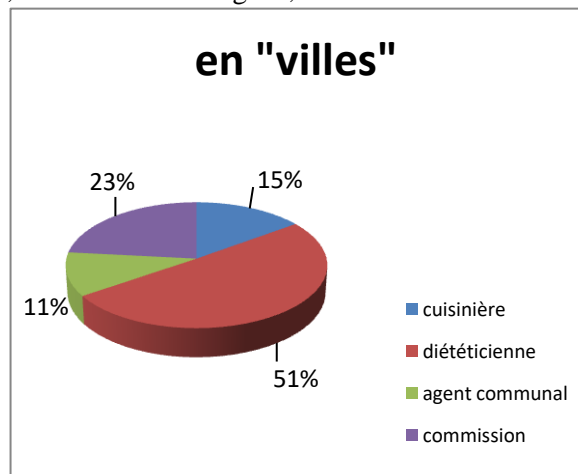


Il existe peu de commission des menus dans les petites communes.

\*Dans les cuisines "sur place" les décisions sont surtout prises par la cuisinière accompagnée par un agent communal pour 1/3 des cas. (une mention est faite du "plan alimentaire GEMRCN" : proposition de menus équilibrés sur 20 repas consécutifs. Il se présente sous la forme de tableaux hebdomadaires dans lesquels figurent les différentes familles d'aliments, elles-mêmes divisées en sous catégories de famille. -société HySeQua)

\*Les menus des prestataires sont composés par des diététiciennes.

Relevé des nombreux commentaires : respect des prix, des circuits courts sans perte de qualité ; peu de légumes appréciés ; attention aux allergies ; attention au coût.

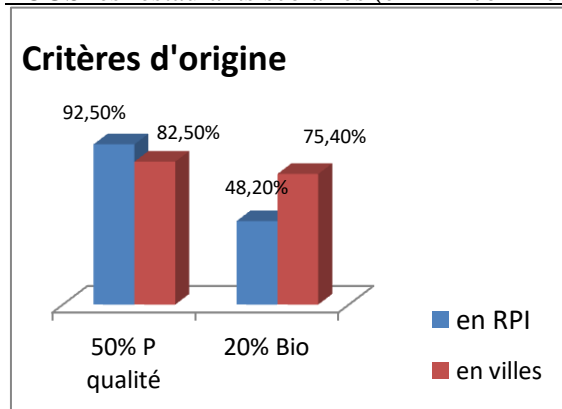


Lorsque les agglomérations sont plus importantes une commission pluripartite existe. ( $\approx 1/4$  du nombre des communes)

En "villes", les diététiciennes ont une place majoritaire dans les prises de décision. Les cuisinières et les agents communaux sont consultés mais n'ont pas une place prédominante.

## 7- Application des obligations/ recommandations de la loi "e-Galim climat et résilience"

TOUS les restaurants scolaires (en RPI comme "en villes") ont mis en place un menu végétarien par semaine



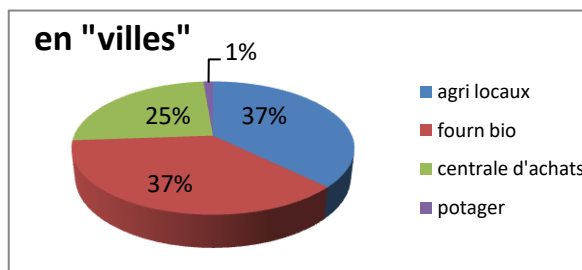
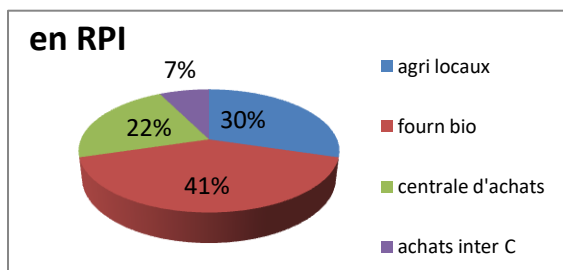
Dans les communes rurales, l'approvisionnement en produits "de qualité" approche la totalité, ce qui est vraiment appréciable. le ratio de 20% en bio n'arrive pas à 50%.

Les taux en villes : 50% de produits de qualité dont 20% de bio sont presque équipotents

L'éloignement des producteurs "bio" est souvent mentionné. Les distances vont de 10kms à 30, 60 et même 100 dans un cas.

## Approvisionnement

Bien que, dans notre questionnaire ce critère soit éloigné, il a paru intéressant de rapprocher ces données des critères d'origine des produits.



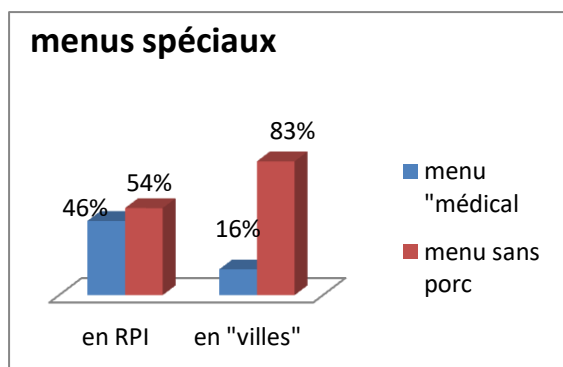
Dans les 2 cas : l'approvisionnement provenant d'agriculteurs locaux et bio dépasse les 70%.

L'approvisionnement en produits bio est plus conséquent et facilité qu'en 2017.

(Reprise des commentaires de l'enquête départementale de 2017 : "L'approvisionnement tient compte à 79% des produits de saison et 46% des marchés locaux. 31.25% des restaurants scolaires proposent des produits "bio". Pour les agglomérations (Blois, Romorantin, Vendôme) difficulté d'approvisionnement en "bio" (quantités).

L'importance des centrales d'achat est équivalente pour nos 2 cas.

En RPI, il existe un petit pourcentage d'achats inter communaux.



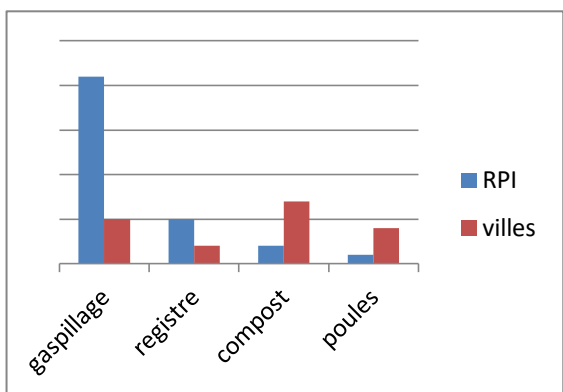
Une plus grande "souplesse" pour accepter les menus dits "médicaux" en RPI.

Cependant, il n'est pas possible de savoir si ce sont les parents qui fournissent le repas, les agents communaux s'assurant seulement de le réchauffer et de le distribuer.

La proposition de menus "sans porc" devient importante.

copie des commentaires de l'enquête nationale 2017 "Satisfaction mitigée car un certain nombre de cuisines ne servent pas les régimes spéciaux des PAI. Ce sont les parents qui amènent le repas et paient des frais de garderie allant de 2 à 4€ par jour.

Les repas sans porc se généralisent, les repas végétariens se développent et de façon étonnante, certaines cuisines font des repas « confessionnels."

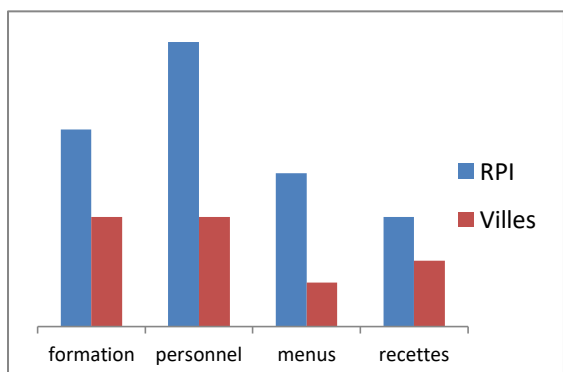


\*En RPI, la lutte contre le gaspillage est une donnée surtout prise en compte dans les RPI. Il est même mentionné "le prestataire (API) nous propose de diminuer certains aliments pour éviter le gaspillage. En fonction de ce que nous jetons, nous diminuons la quantité".

Par contre, la tenue par les enfants d'un registre enregistrant les données est restreinte. Peu de compostage.

\*En "villes" un commentaire mentionne un côté "expérimental" de la lutte contre le gaspillage pour l'instant.

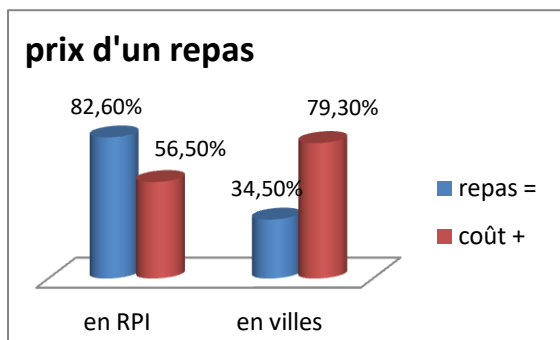
Par contre, il y a un peu de compostage et quelques poules.



\*On mesure combien l'obligation d'un menu végétarien par semaine a occasionné de nombreuses tracasseries aux cuisinières des RPI pour composer les menus et détenir des recettes.

\*La réponse aux demandes de formation ont été en très grande majorité celle du CNFPT de Blois (Conseil National de la Fonction Publique Territoriale en collaboration avec le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation)

\* Ont également participé à cette formation : le syndicat mixte du pays vendômois, celui du Pays des châteaux et les différents prestataires.



\*Il n'est tenu compte des quotients familiaux que dans les plus grosses agglomérations ; dans les petites communes, le secrétariat réduit en personnel ne le permet pas.

Les prix demandés s'étagent de : 3€ - 3.20 - 3.30 - 3.40 - **3.50** - 3.70 - 3.90 - 4.48 - 5.40€ / repas enfant

\*Il n'a pas été mentionné de modification de la composition des repas (ex : fromage ou dessert).

\*Le choix s'est porté sur une augmentation du prix. C'est surtout le cas dans " les villes".(de 3% - **5.50%** à 8%)

### Commentaire repris de l'Édition du mercredi 8 novembre 2023 (AMF)

Pour l'Ademe, **les surcoûts d'une restauration scolaire plus durable** sont modérés. L'Ademe publie une étude très fournie qui conclut au faible surcoût – hors inflation – de l'application des objectifs Egalim aux cantines scolaires.

*De manière générale, explique l'Ademe, « les coûts des encadrants des élèves - qui sont indispensables pour les accompagner et faire de la sensibilisation à une alimentation saine et durable - peuvent dépasser les coûts d'achat des denrées en maternelle et primaire, soit plus d'un quart des coûts complets ».*

De nombreux maires mentionnent des impayés. : nous conseillons de consulter cet excellent document apportant des réponses à toutes les questions litigieuses pour les gérants de cantines scolaires.

→ Point juridique sur la restauration scolaire - Mairies Conseils caisse des dépôts - *téléchargeable en ligne sur [www.mairieconseils.net](http://www.mairieconseils.net) Rubrique Ressources, Comptes rendus*

### En conclusion :

1- En 2017, nous regrettons que les consignes du PPMS ne soient pas appliquées par les personnels municipaux encadrant les enfants hors temps scolaire alors qu'ils se situaient sur les mêmes lieux

→ depuis la loi "Rilhac" de décembre 2021 (L. 411-4 du Code de l'éducation et la circulaire du 8 juin 2023 les différents PPMS, obligatoires dans chaque établissement scolaire doivent être mis à jour (IA/maire) et fusionnés d'ici 2018, le maire en étant le responsable et le directeur d'école ayant la mission de le faire appliquer.

2- Revenant sur le critère de l'augmentation,(voire la presque généralisation) de la proposition de repas "sans porc" : comment résister à rappeler notre investissement pour la laïcité ? "C'est étrange comme ce mot résonne aujourd'hui...ce mot qui fait l'honneur de la France et qui, dans la guerre culturelle mondiale devient un fardeau. Ce mot qu'on doit dorénavant défendre alors qu'il nous défendait jusque là il n'y a pas si longtemps, qu'il nous protégeait, nous consolait, nous rassurait. Ce mot qui était un phare pour tous..."

(cf.Laïcité, j'écris ton nom - Abnousse Shalmani - Editions de l'Observatoire avril 2024)

3- Le service de restauration scolaire est, comme l'école, un lieu d'éducation à la citoyenneté : écoute et respect de l'Autre ; éducation à la responsabilité et à la laïcité.

Les recommandations de cette loi "e-Galim climat et résilience" y contribue par ses aspects :

- variété des sources de protéines et qualité des produits
- information des convives de la part des produits durables, de qualité et "bio"
- lutte contre le gaspillage alimentaire et convention de don aux associations  
(la tenue d'un registre des pesées quotidiennes par les enfants sert également cet objectif d'éducation)

### documentation :

#### 1- pour la restauration scolaire

- décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230- 5-1 du code rural et de la pêche maritime
- décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- décret n°2019-1451 du 24 décembre 2019 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique
- décret n°2022-480 du 4 avril 2022 relatif à l'expérimentation réservation des repas

## 2- pour la loi e-Galim

- 2208\_Mesures-LoiEgalim\_BRO\_V3.pdf
- 20210915-Fiche\_loi\_Climat\_info\_CNRC.pdf
- circulaire N°6433/SG du 21/12/2023
- <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/>
- - <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/tutoriels-utiliser-la-plateforme-ma-cantine-en-tant-que-gestionnaire-detablissement>

