

**Un
Plus
Bio**



Forum « Restauration collective »
Mercredi 30 mars 2022 à Peret

Résultats de l'enquête sur la restauration collective en Pays Coeur d'Hérault



Carte des collectivités et des structures couvertes par l'enquête de l'Observatoire

40 communes
 3 communautés de communes
 6 collèges (UPC du département)
 3 lycées
 3 établissements médico-sociaux

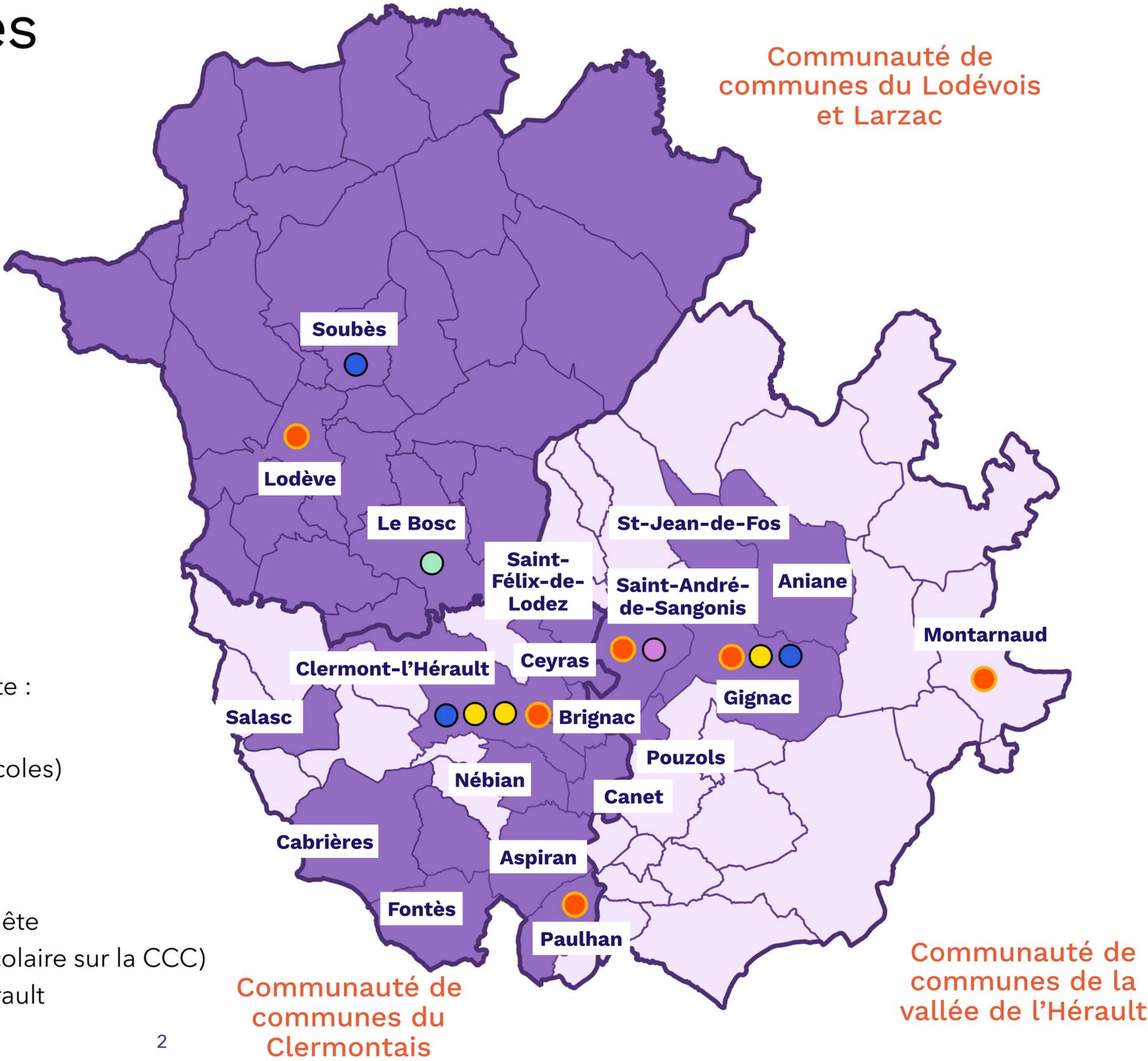
Légende

Établissements couverts par l'enquête :

- Écoles
- Lycées (filiales générales et agricoles)
- IME
- Ehpad
- Collèges publics

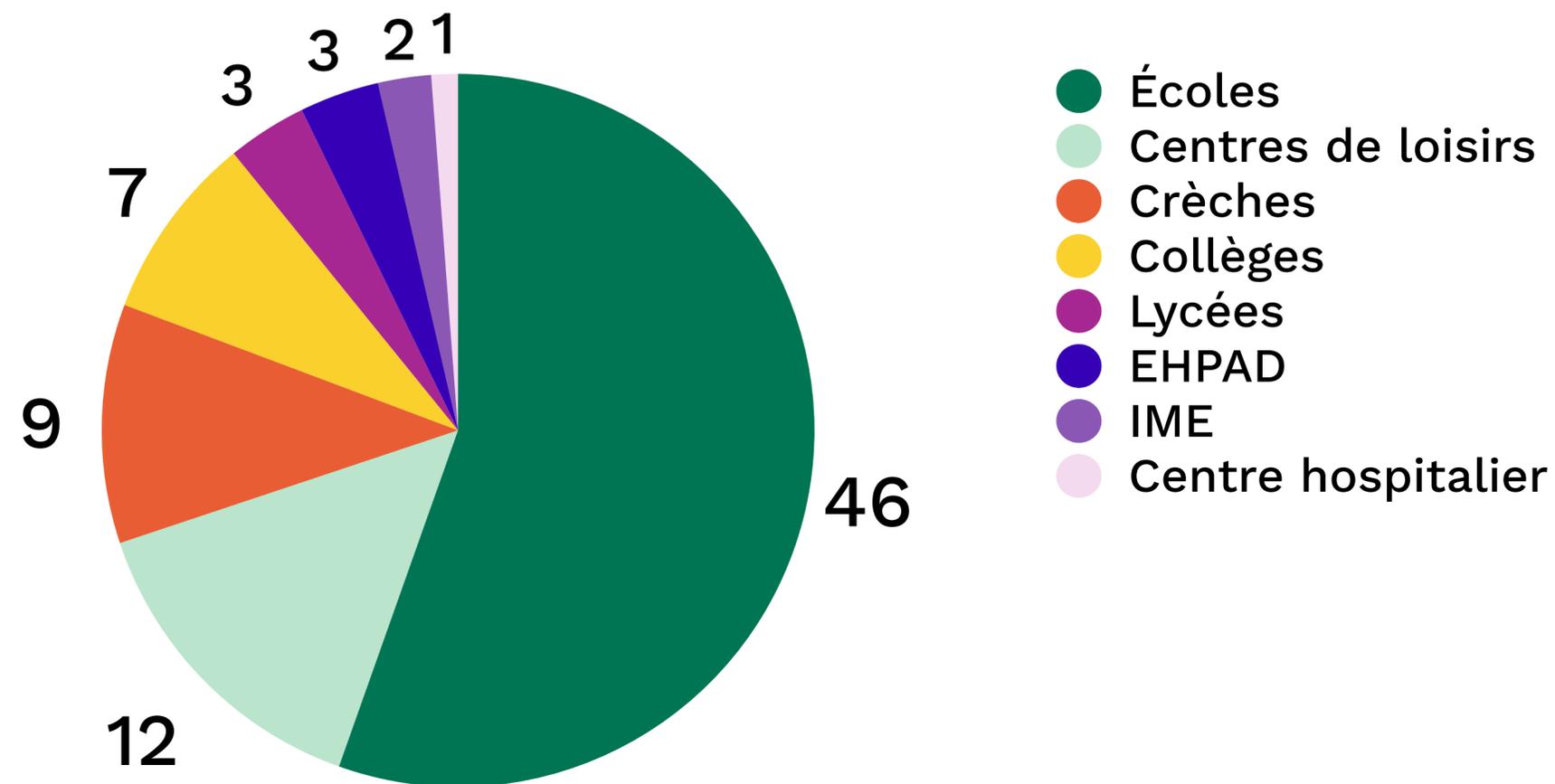
- Communes couvertes par l'enquête
- EPCI (pour la petite enfance + scolaire sur la CCC)
- Communes du Pays Coeur d'Hérault

/!\ **Crèches** non cartographiées

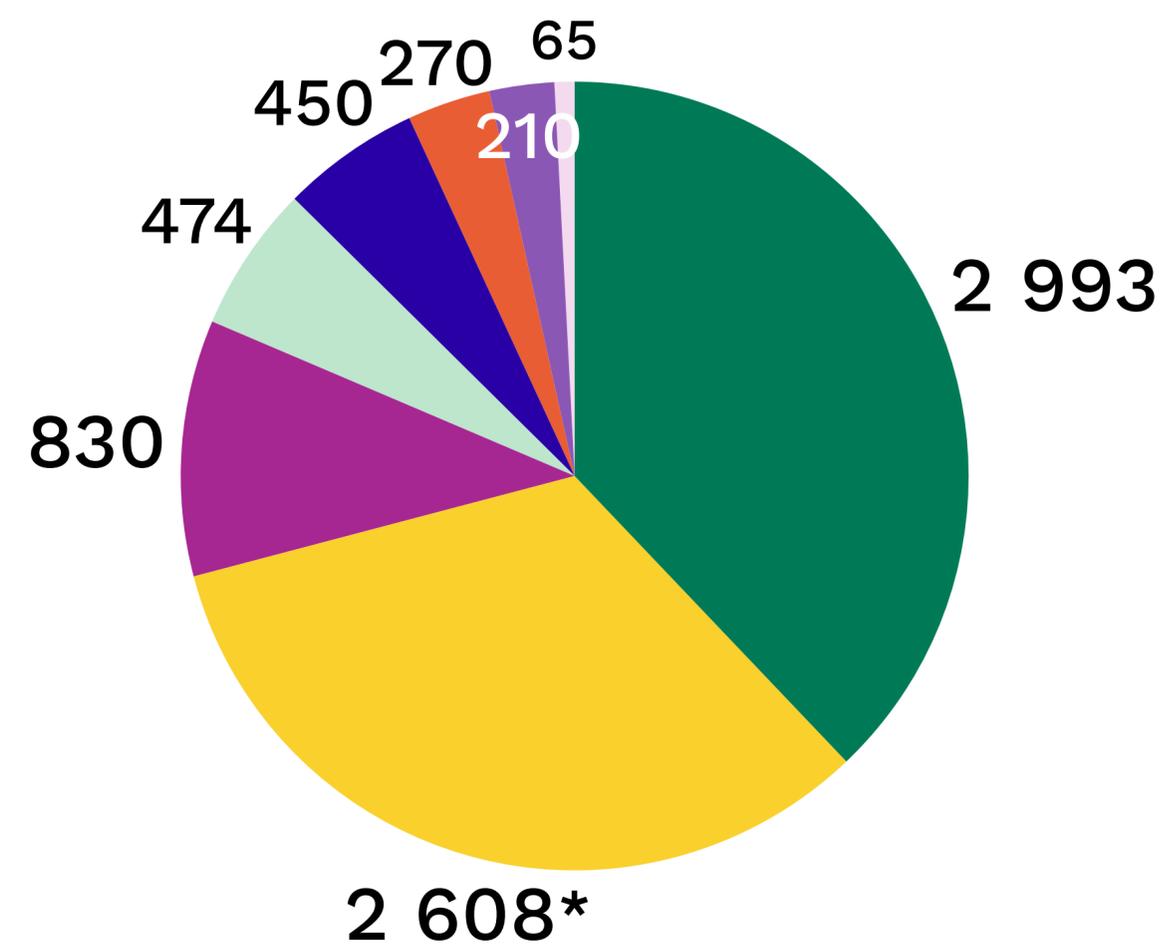


Un échantillon de 83 sites, soit 7 900 repas par jour

Répartition des établissements selon le nombre de sites



Répartition des établissements selon le nombre de repas



Bilan de l'enquête

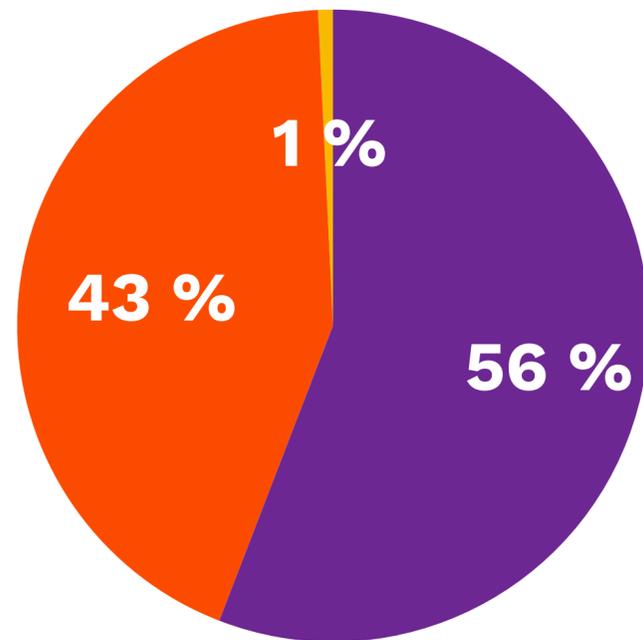
- Une diversité d'établissements touchés
- Une première base de données constituée mais à compléter
- Les principaux freins repérés :
 - ▶ Peu d'éléments de réponse au questionnaire pour des petites communes en gestion concédée
 - ▶ Identification des « bons » interlocuteurs

Quatre « profils » de restauration :

- ▶ Les communes et établissements livrés par la **cuisine centrale** d'une société de restauration (entre 40 et 300 repas)
- ▶ Les communes et établissements qui **cuisinent sur place**, en régie (entre 150 et 500 repas)
- ▶ Les crèches (EPCI) livrées par la **cuisine centrale** d'une société de restauration (entre 30 et 50 repas)
- ▶ Les collèges livrés par les **cuisines centrales** du département (entre 300 et 600 repas)

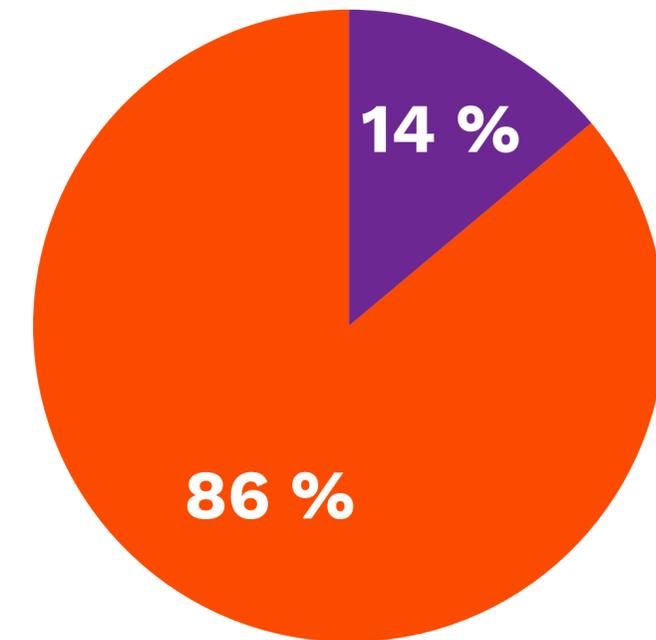
Mode de gestion de la restauration collective

Sur l'ensemble des structures enquêtées (en nombre de repas)



● Gestion directe
● Gestion concédée
● Gestion mixte (une partie du service)

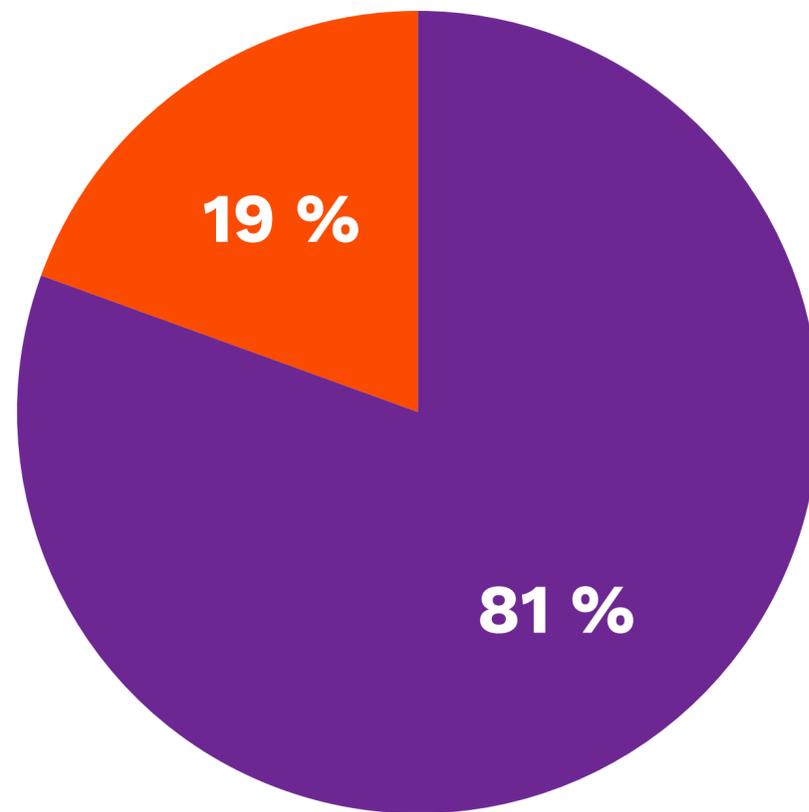
Pour les crèches et les écoles uniquement (en nombre de repas)



- Une restauration en grande partie concédée sur le scolaire et la petite enfance
- Explique le peu de visibilité sur les achats (coût denrées, part de bio en valeur)

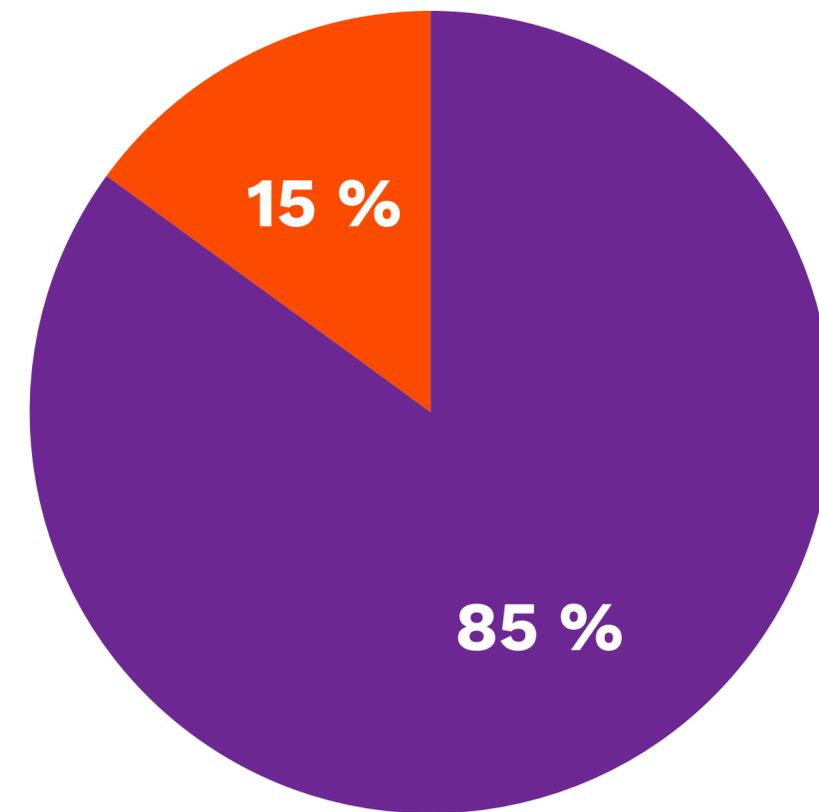
Mode de production de la restauration collective

Sur l'ensemble des structures enquêtées (en nombre de repas)



● Cuisine centrale
● Cuisine sur place

Pour les crèches et les écoles uniquement (en nombre de repas)



● Cuisine centrale
● Cuisine sur place

Produits bio et locaux

Type d'établissement	Nombre de repas concernés	Nombre de sites concernés	Coût denrées par repas (HT)	% DE BIO	Nombre de composantes bio	% DE LOCAL	% DE BIO <u>DANS LE LOCAL</u>
Crèches (un seul EPCI)	70	2	1,70 €	12 %	15	25 %	60 %
Écoles	1 107	20	1,87 €	22,5 %	24	42,5 %	47,5 %
Collèges	2 580	6	2,05 €	30 %	40	30 %	50 %
Lycées	800	2	2,27 €	12,5 %	22	15 %	55 %
Ehpad	210	2		7,5 %	6	42,5 %	25 %
MOYENNES	4767	32	1,91 €	15,87	19	31,87	44,28
Autres structures	3 133	51	Absence de données				

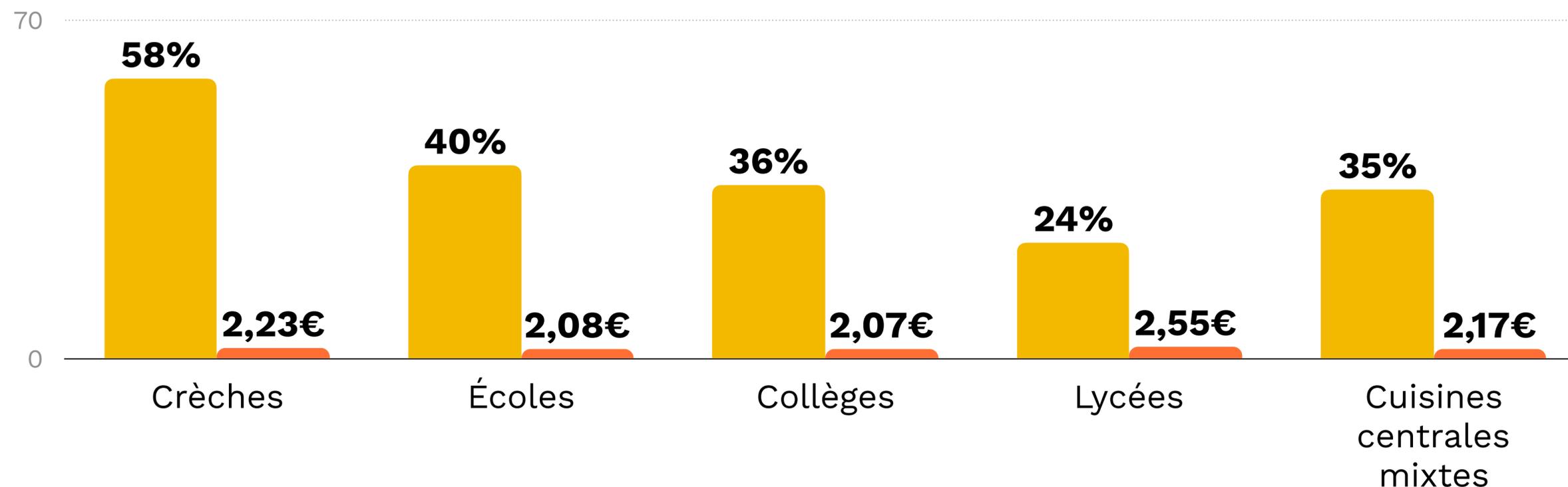
Remarques :

- Absence de données pour 60% des cantines
- Davantage de réponses en nombre de composantes bio qu'en valeur d'achat

Quelques repères : résultats de l'Observatoire au niveau national

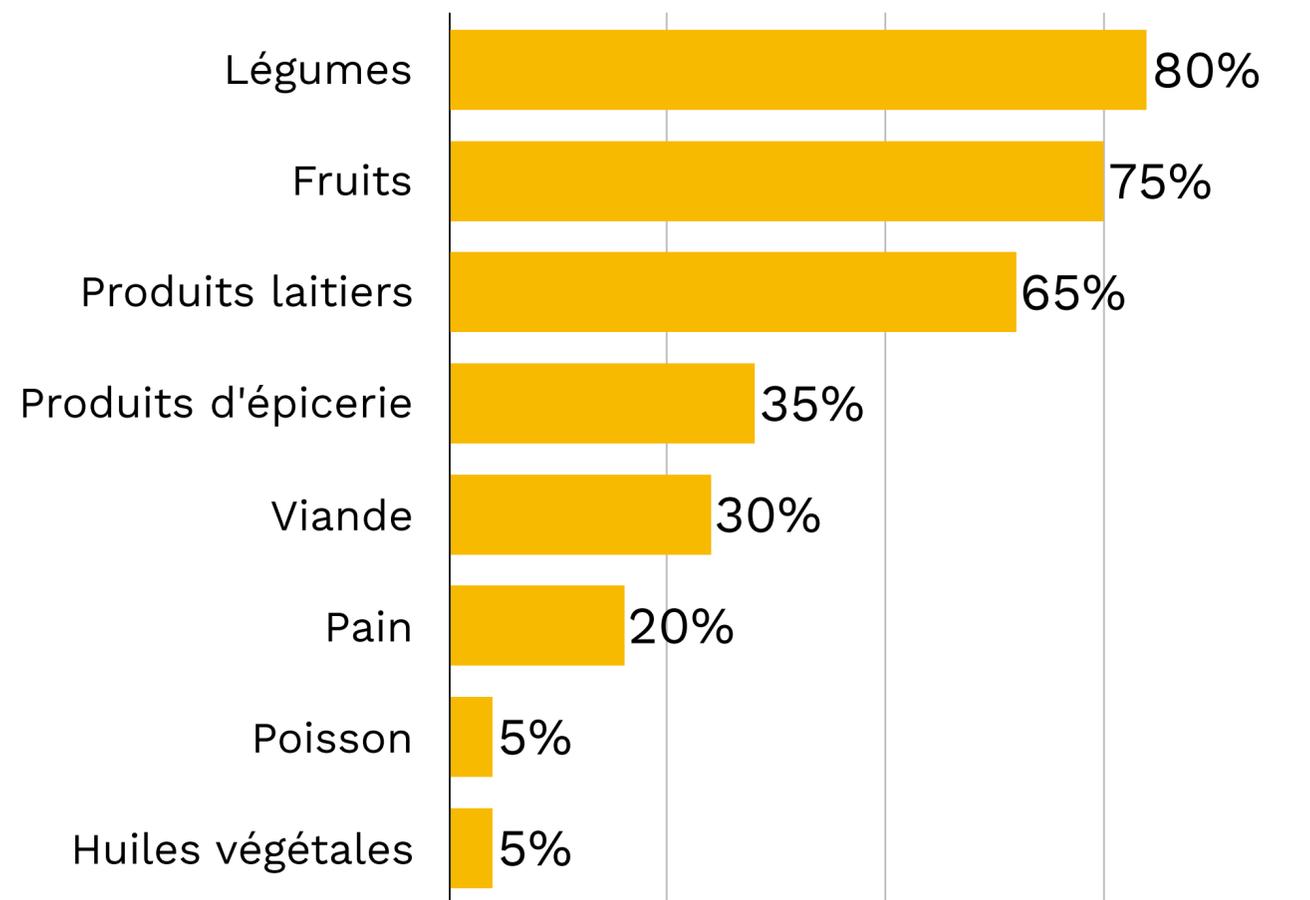
- En 2021 : 37% produits bio en moyenne et un coût matière première de 2,14€
- Un coût denrées qui varie selon le type de convives
- Mais pas en fonction du pourcentage de bio

Pourcentage de bio et coût matière première par repas moyens selon le type de convives



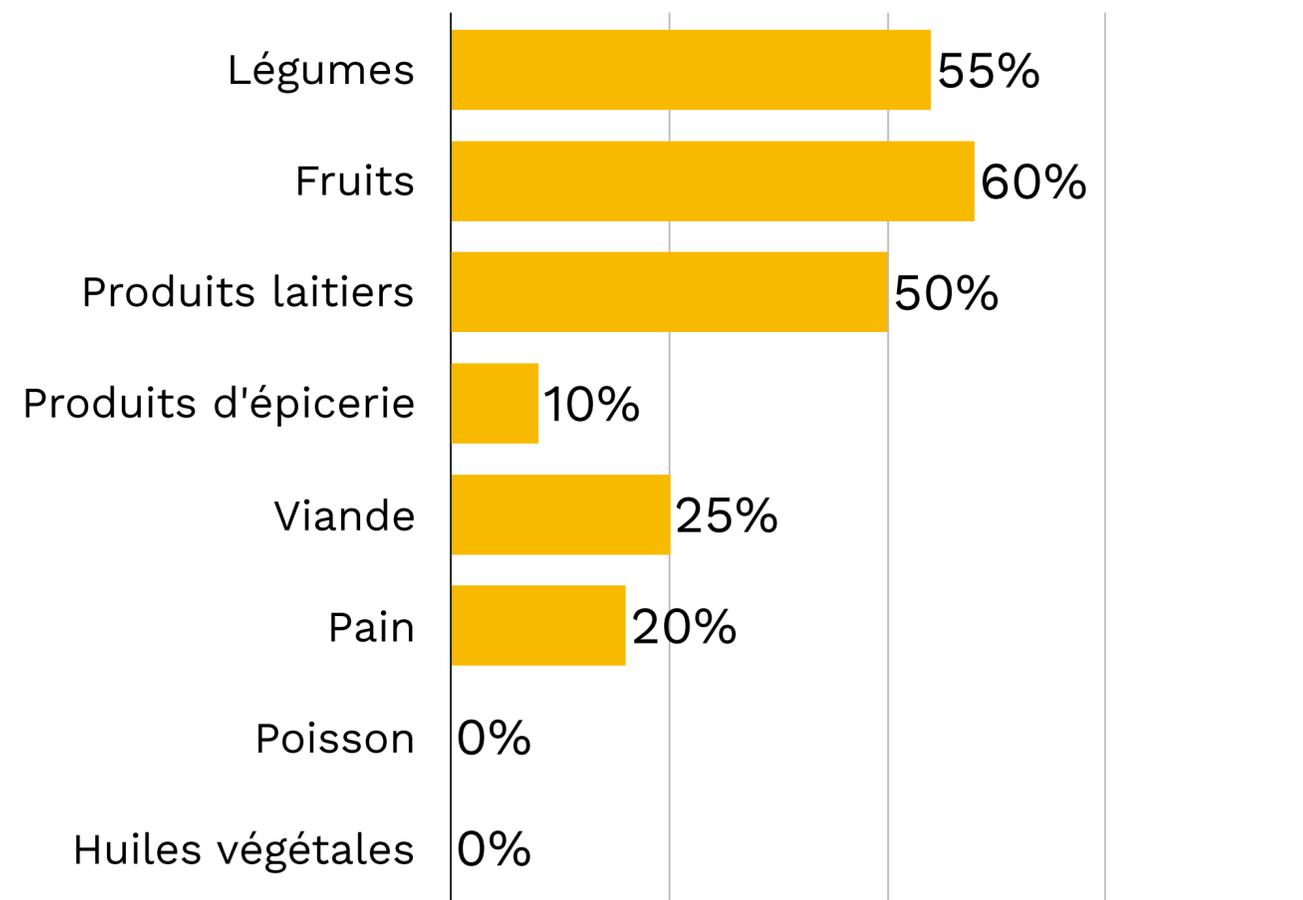
Le bio et le bio local par catégorie de produits

Quelles familles de produit en BIO ?



■ % des répondants qui utilisent ces produits

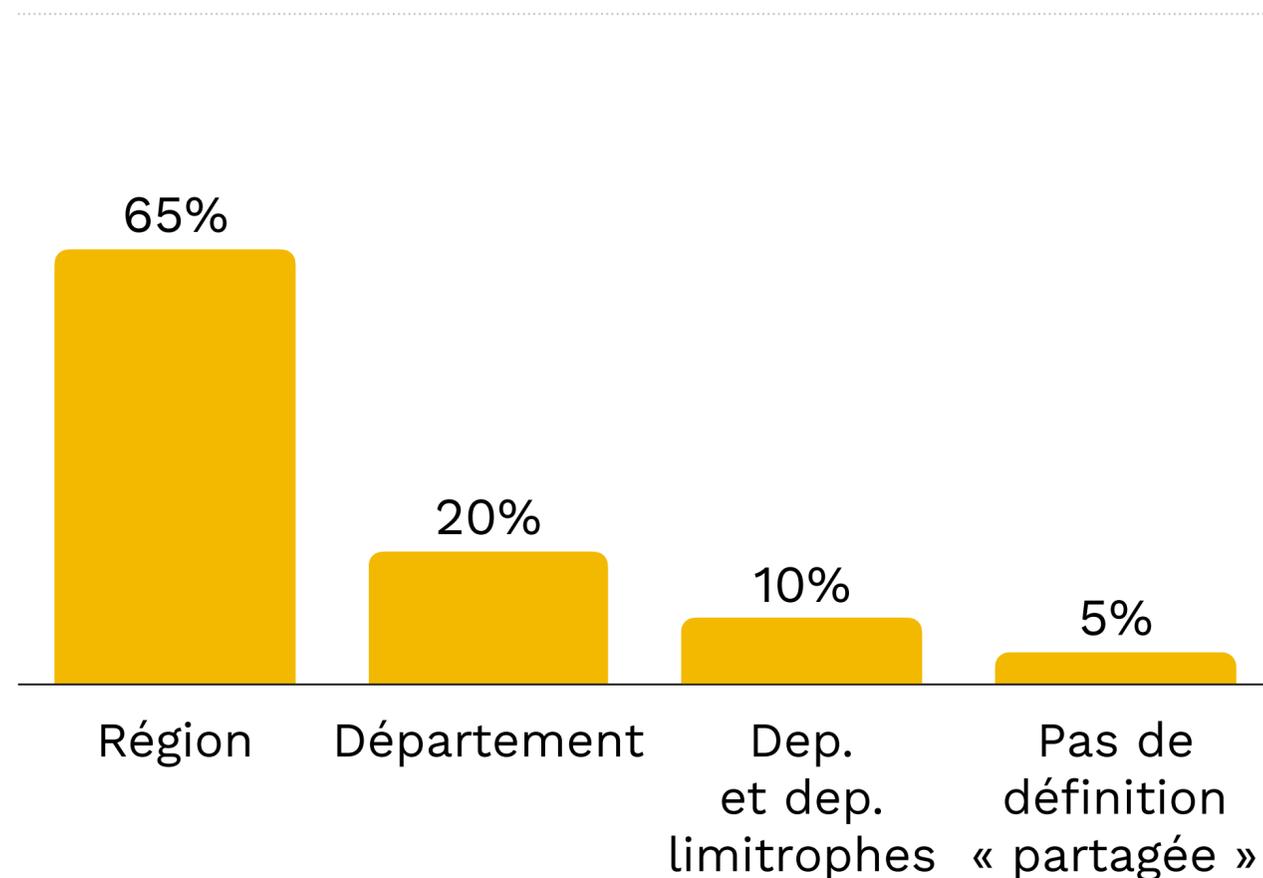
Quelles familles de produit en BIO LOCAL ?



■ % des répondants qui utilisent ces produits

L'approvisionnement local

Quelle définition du local utilise les établissements du Pays ?



Remarques :

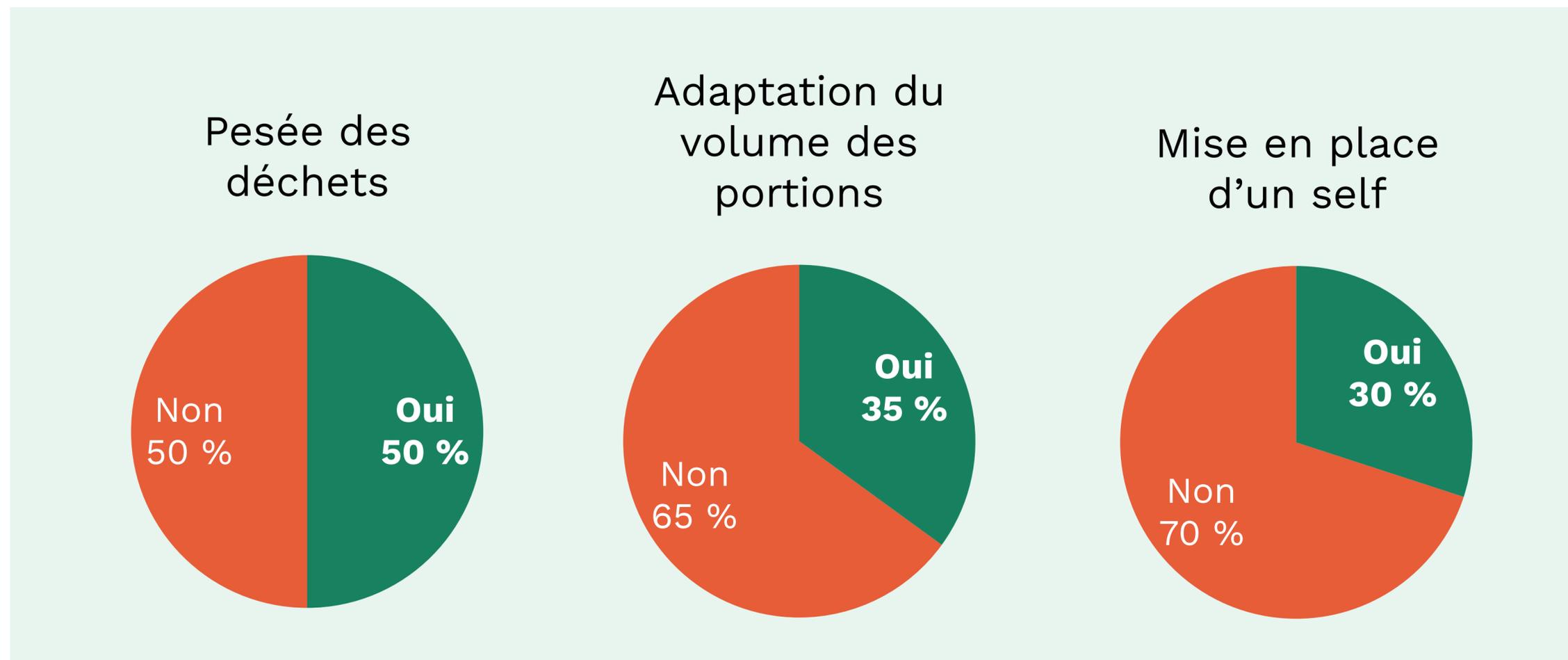
- Un local à géographie variable selon les produits
- Au niveau national, on observe des difficultés à bien évaluer la part de local
- Dès qu'on multiplie les intermédiaires > + difficile de tracer la provenance des produits
- Certains labels garantissent l'origine géographique des produits (AOC, AOP, IGP) > la majorité des établissements interrogés en proposent
- Outils mobilisés pour trouver des producteurs locaux : Agrilocal, Occitalim

Restauration collective en régie : les changements de pratique observés

1. La lutte contre le gaspillage alimentaire
2. L'introduction des menus végétariens
3. La montée en compétences des équipes



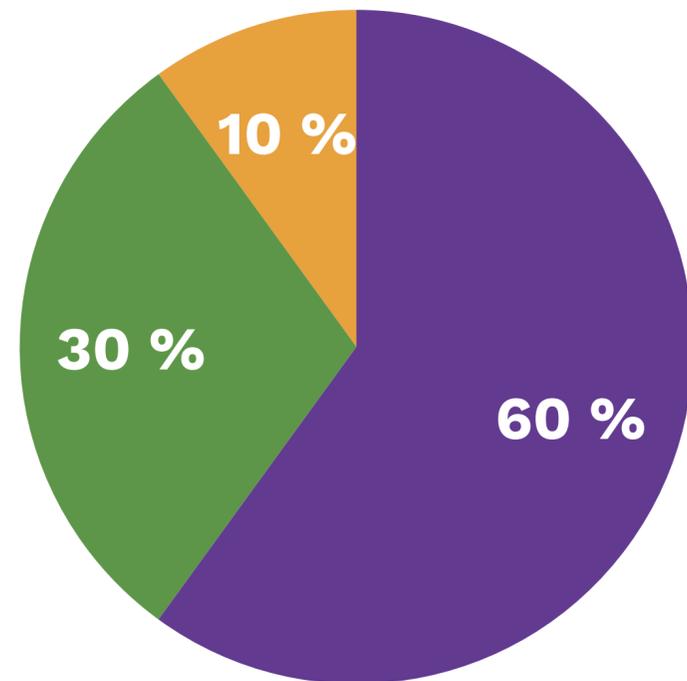
La réduction du gaspillage alimentaire



Sur les communes d'Aniane et Saint-André-de-Sangonis, un « challenge » commun autour du gaspillage alimentaire est en train de se mettre en place

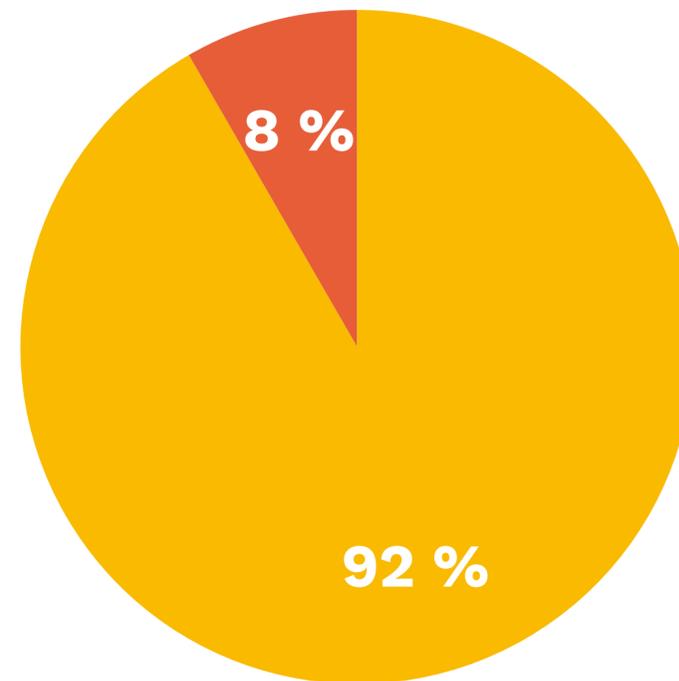
Les menus végétariens

Mise en place d'un menu végétarien



- Oui
- Non
- Absence de réponse

Fréquence du menu végétarien



- Hebdomadaire
- Bi-mensuel



Remarques :

- Des disparités sur l'appropriation de la cuisine végétarienne
- Dans les établissements qui sont passés au menu végé hebdomadaire : ateliers cuisine, formations, affiches, animations...
- Au niveau national, on observe que les cantines font appel à des produits prêts à l'emploi (galettes, etc.) face au manque de recettes ou de savoir-faire

La formation et la réorganisation en interne

Les formations réalisées dans les établissements



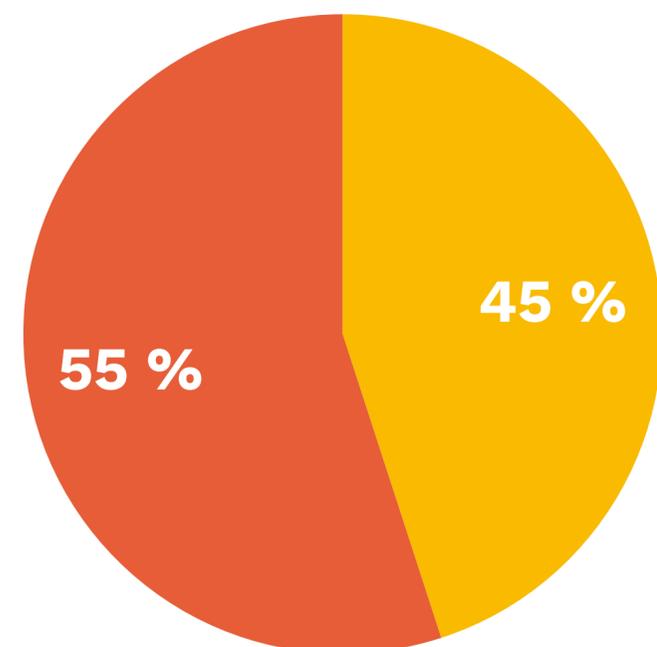
Thématiques les plus citées (hors hygiène, sécurité) :

1. Lutte contre le gaspillage alimentaire
2. Les menus végétariens
3. La bio et les produits de qualité
4. La qualité nutritionnelle et la conception des menus



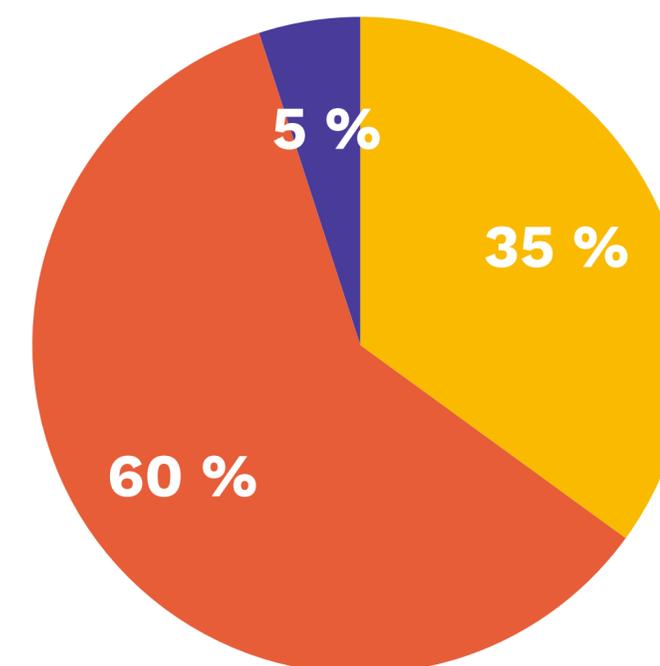
Évolutions portent sur :

1. Le passage en mode self
2. La réorganisation du temps de travail (ex : augmentation temps de production le matin)
3. Le recrutement



● Oui
● Non

Les changements au niveau du personnel



● Oui
● Non
● Sans réponse

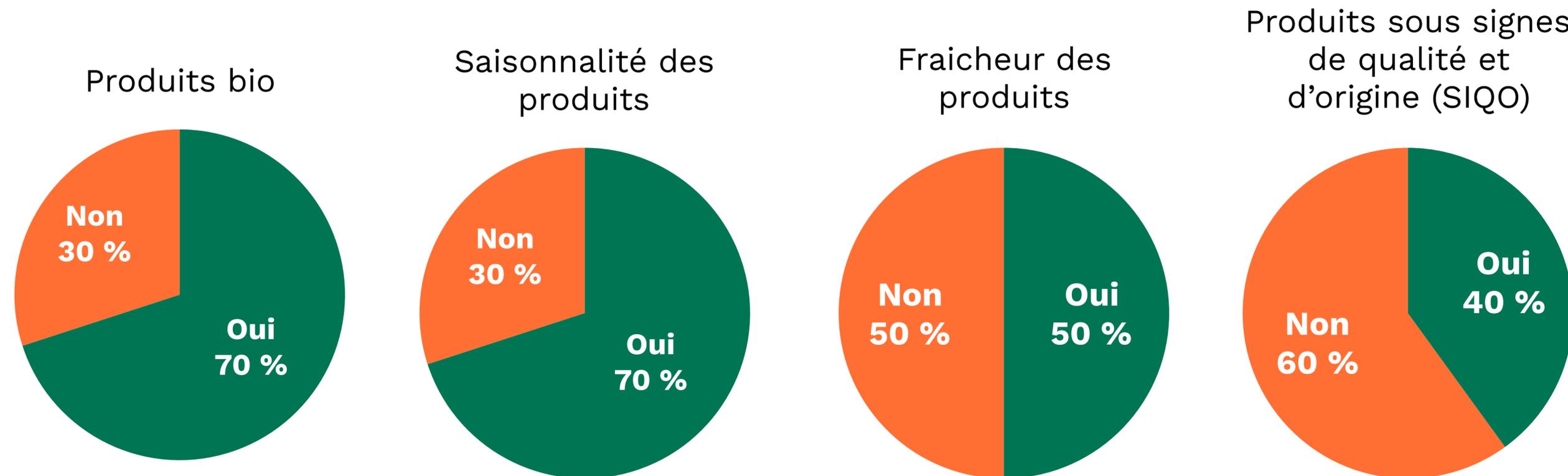
Restauration collective en **gestion concédée** : les changements de pratique observés

1. Le cahier des charges
2. Le suivi de la prestation
3. Les temps d'échange (commissions menus)



Rédaction du cahier des charges

- Quels sont les critères inscrits dans les cahiers des charges des collectivités et établissements du territoire ?



Autres critères : suppression des contenants en plastique

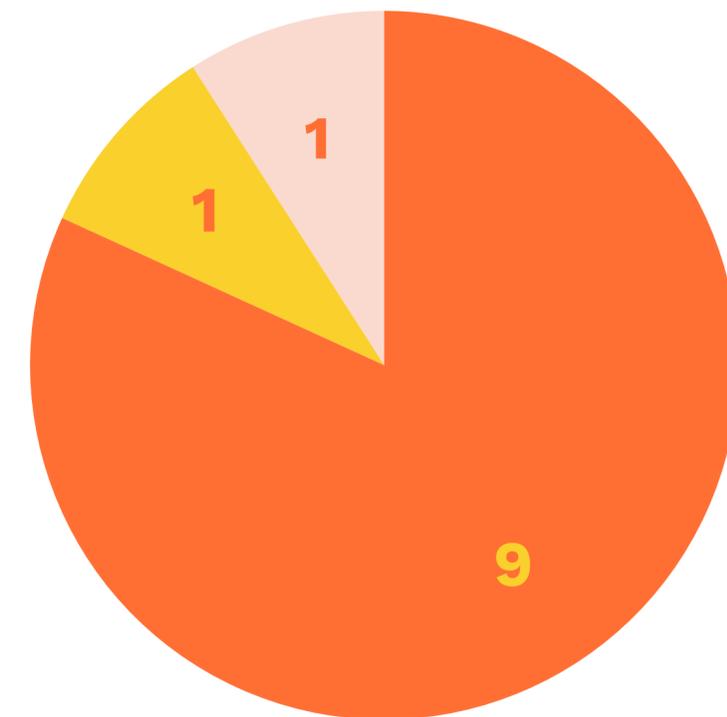
Modalités de suivi de la prestation



Remarques :

- Principaux freins : les outils et le temps pour le faire (en particulier dans les petites structures)
- Certains font le choix d'externaliser ce travail de contrôle et de suivi (exemple avec la Communauté de Communes du Clermontais ou le label « En Cuisine » d'Ecocert dans les collèges)
- 1 structure sur 2 a une « Commission menus » régulière (prestataire, équipe restauration, représentant des convives/parents, direction de l'établissement)

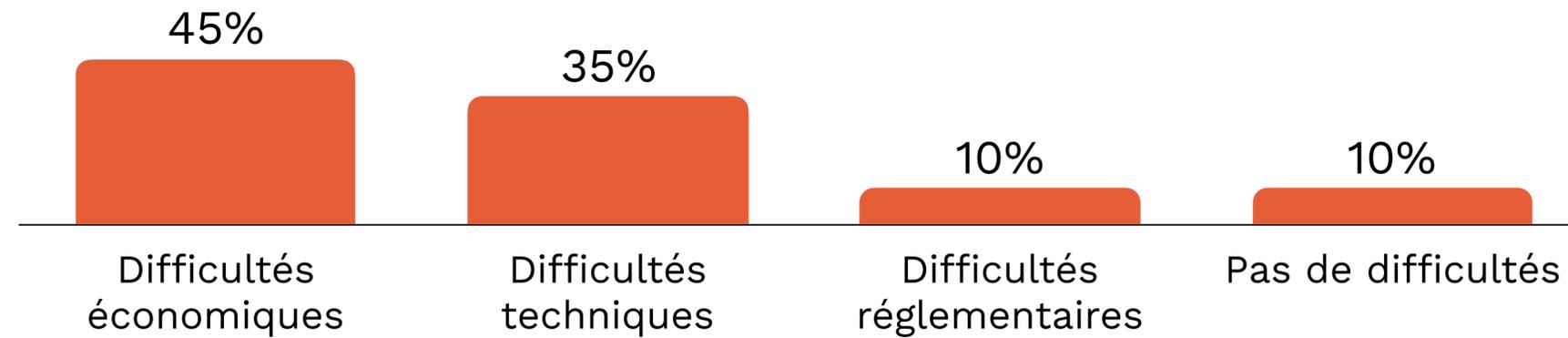
Comment contrôlez-vous le respect du cahier des charges ?



- Pas de contrôle
- Contrôle réalisé par un cabinet de conseil
- Contrôle en interne

Difficultés rencontrées

Difficultés classées par type



Les difficultés économiques arrivent en premier et pourtant :

la moitié des répondants considère que **le surcoût lié à l'augmentation de la qualité a été accepté** par la collectivité ou l'établissement.

Dans les difficultés techniques, les trois premières raisons citées sont :

- 1. Méconnaissance ou manque d'offre en produits bio et locaux**
2. Contraintes logistiques
3. Sous-effectif en cuisine

Points forts

- Des **changements déjà adoptés** sur la majorité des cantines pour lutter contre le gaspillage
- Un travail réalisé sur les **exigences des cahiers des charges** par plusieurs collectivités
- Des **savoir-faire** acquis sur certaines cuisines pour intégrer des produits frais et bruts, livrés par des producteurs locaux (équipements, astuces, organisation...)
- Une habitude de **mutualisation** sur les trois communautés de communes
- Des établissements sur lesquels s'appuyer bien qu'ils ne soient pas administrativement rattaché au territoire, avec un **outil en commun** : le label Ecocert « En Cuisine » (28 collèges dans l'Hérault et 13 lycées en Occitanie)
- Une **problématique** commune formulée : l'approvisionnement en bio et local
- Et des **premiers éléments de réponse** (exemple : mobilisation du foncier agricole)

Perspectives / besoins sous-jacents

- Des **outils d'évaluation** et de suivi
- La mise en commun de **définitions et d'objectifs** (ex : le local)
- Les **espaces de partage** d'informations et de compétences (ex : cahiers des charges, menus végétariens, fournisseurs bio et locaux)
- L'introduction de **nouveaux produits** aujourd'hui peu présents et qui ne demandent pas de changements dans les pratiques (ex : le pain, la viande)
- La prise en compte de ces éléments dans la **stratégie agricole et foncière** du territoire



ÉCHANGES

Vos questionnements
et vos réactions

www.observatoire-restauration-biodurable.fr

Association Un Plus Bio

68 bis Avenue Jean Jaurès

30 900 NÎMES

09 82 58 26 41

www.unplusbio.org

