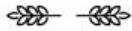




Projet Alimentaire Territorial *du Pays de Grasse*



Réseau des cantines durables du Pays de Grasse :

Etat des lieux de la restauration collective du territoire

Juin 2025

Porteur : Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse

Contacts :

- Elodie Picamal, Chargée de mission Restauration collective durable, epicamal@paysdegrasse.fr
- Sandra Troupenat, cheffe de projet PAT, stroupenat@paysdegrasse.fr
- Gabriel Bouillon, responsable agriculture, gbouillon@paysdegrasse.fr

Table des matières

I. Présentation de la démarche et des enjeux.....	7
1) Diagnostic des restaurations collectives & création du réseau de cantines durables	7
2) Les lois (EGALIM, AGEC, Climat & résilience).....	9
3) La restauration collective : un levier pour relever les enjeux de l'alimentation durable.....	13
4) La méthodologie du diagnostic.....	18
a. Récolte de données qualitatives et quantitatives	19
b. Traitement des données et limites de l'étude (mi-mai/mi-juin).....	20
II. Organisation de la restauration collective en 2024	21
1) Localisation et mode de gestion des restaurations collectives en 2024.....	21
a. Fonctionnement des restaurations collectives scolaires en 2024	21
b. Fonctionnement des restaurations collectives : accueils de loisirs et périscolaire	26
c. Fonctionnement des restaurations collectives municipales	31
d. Fonctionnement des restaurations collectives de la petite enfance	34
e. Fonctionnement des restaurations collectives pour le portage de repas à domicile (PAD)	37
2) Production des restaurations collectives.....	39
a. Nombre de repas produit en 2024.....	39
b. Capacité de production des cuisines	39
3) Tarification repas de la restauration collective scolaire	41
a. Coûts denrée et coût global	41
b. Prix facturé aux parents	44
c. Dispositifs d'aide et subvention des cantines	45
4) Personnel en cuisine et en salle dans la restauration collective scolaire	46
5) Projets de cuisine des communes.....	47
III. Réponse à la loi EGALIM, la loi AGEC, loi climat & résilience	49
1) Approvisionnement en produits de qualité	49
2) La cuisine végétarienne	51
3) La lutte contre le gaspillage alimentaire.....	52
4) Substitution des plastiques.....	55

5) Obligation de don.....	55
6) Information des usagers et communication auprès des habitants.....	56
7) Télédéclaration Ma Cantine.....	56
8) Tri des biodéchets à la source.....	57
9) Les engagements supplémentaires des communes	58
a. Approvisionnement des cantines en produits locaux	58
b. Labélisation Ecocert en cuisine.....	58
c. Self zéro déchet.....	59
d. Accompagnement sur le temps du repas.....	59
e. Animations dans les cantines	60
IV. Les principaux besoins identifiés	61
1) Les besoins récurrents exprimés par les communes	61
2) Les besoins individuels exprimés par les communes.....	61
3) Les besoins sous-jacents identifiés dans l'analyse.....	61
V- Tables des illustrations.....	63
1) Table des figures	63
2) Table des tableaux	63
3) Table des cartes.....	63
Annexes.....	65
Annexe 1: Les labels EGALIM.....	65
Annexe 2 : Infographie étude coût restauration scolaire et transition écologique	66

Table des abréviations :

AGEC : Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire

ALSH : Accueil de Loisir Sans hébergement

CAPG : Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse

CCC : Convention Citoyenne pour le Climat

DSP : Délégation/Délégataire de Service Public

GES : Gaz à Effet de Serre

MP : Marché Public

PAD : Portage de repas A Domicile

PAT : Projet Alimentaire Territorial

I. Présentation de la démarche et des enjeux

1) Diagnostic des restaurations collectives & création du réseau de cantines durables

a. Les objectifs du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Pays de Grasse

Qu'est-ce qu'un PAT ?

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'alimentation et l'agriculture sur les territoires, d'améliorer les modes d'alimentation pour tous, en prenant en compte la santé, la précarité alimentaire, et les patrimoines alimentaires. Ils visent à soutenir l'installation d'agriculteurs, à encourager les circuits courts ou les produits bios et locaux dans les cantines, et à favoriser l'engagement du territoire dans la transition agroécologique pour s'adapter au changement climatique.

Issus de la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'Alimentation et la Forêt de 2014, les PAT sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs locaux (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens,...).

Le PAT du Pays de Grasse est labellisé niveau 2 « PAT en action » pour une durée de 5 ans de mars 2024 à février 2029. La stratégie et le plan d'action du PAT a été adopté en conseil communautaire en septembre 2023.

Les 5 axes du projet alimentaire du Pays de Grasse :

AXE 1 - Pilotage en transversalité de la politique alimentaire

AXE 2 - Conserver et développer les capacités nourricières du territoire ; anticiper les risques de ruptures d'approvisionnement, coopérer avec des territoires cohérents

AXE 3 - Accompagner la mutation de l'économie alimentaire et agricole ; soutenir la création d'emploi ; assurer de bonnes conditions de vie et de travail

AXE 4 - Garantir un accès à une alimentation saine et locale pour le plus grand nombre et sur tout le territoire ; développer une culture partagée de l'alimentation durable, culturelle et patrimoniale ; favoriser les initiatives citoyennes

AXE 5 - S'engager dans la transition agroécologique, s'adapter au réchauffement climatique, conserver les potentiels écologiques locaux

b. La création du réseau de cantines durables

La réalisation du diagnostic des restaurations collectives durables a été la première pierre afin de créer le réseau de cantines durables du Pays de Grasse. Il a permis de rencontrer l'ensemble des acteurs (élus, techniciens, CCAS et services de la CAPG pour les ALSH, crèches) œuvrant à la restauration collective au sein des communes, de comprendre leur fonctionnement, de recenser les besoins de ces dernières et les initiatives existantes. Ainsi, le réseau de restaurations collectives s'appuiera sur ce diagnostic afin de proposer un accompagnement adapté.

Il s'inscrit dans l'axe 4 du PAT « Garantir un accès à une alimentation saine et locale pour le plus grand nombre et sur tout le territoire ; développer une culture partagée de l'alimentation durable, culturelle et patrimoniale ; favoriser les initiatives citoyennes », qui a 3 objectifs majeurs :

1. Aider les acteurs de la restauration collective à aller au-delà de la loi Egalim et à s'engager vers le 100% durable, local et biologique
2. Inciter les habitants et tous les publics à faire évoluer leurs pratiques alimentaires vers des régimes alimentaires durables, locaux et bio
3. Réduire l'impact de l'alimentation sur les émissions de GES et sur les ressources, et améliorer la santé générale de la population tel que prévu dans le PCAET et le PAT.

c. Le soutien de l'ADEME

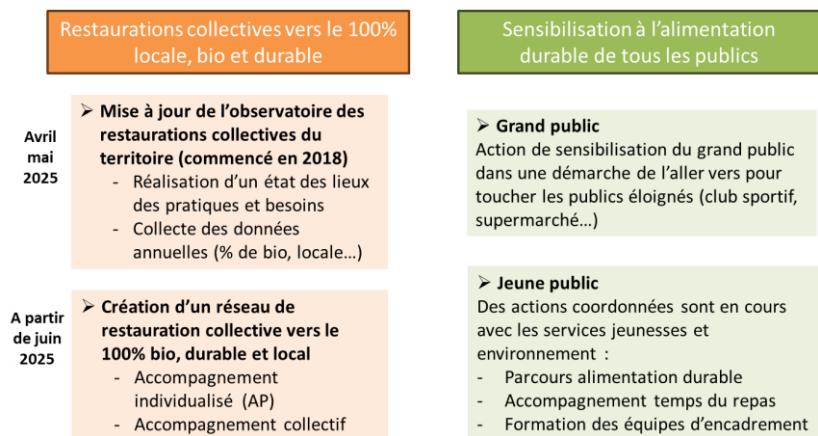
L'ADEME soutient deux actions au sein du PAT pour une durée de trois ans à travers le financement d'une chargée de mission dans le cadre de son programme « Actions en faveur de la transition écologique ». Les missions soutenues sont : le travail autour de la restauration collective durable et la sensibilisation grand public. Elles correspondent aux 3 objectifs majeurs de l'axe 4 du PAT.

A travers ce financement les 3 principaux objectifs de l'ADEME sont de :

1. Dépasser les objectifs EGALIM de 20% de bio réglementaire
2. Ancrer le concept de l'alimentation durable comme voie d'avenir et comme élément structurant de la transition écologique et énergétique
3. Réduire les gaspillages et les pertes sur la chaîne alimentaire

Les missions financées par l'ADEME sont détaillées ci-dessous :

Figure 1 : Les missions financées par l'ADEME pour la CAPG



2) Les lois (EGALIM, AGEC, Climat & résilience)

Depuis 2018, trois lois sont venues s'imposer aux communes en matière de restauration collective. Elles ont toutes pour ambition d'amener les cantines à transitionner vers des modèles plus durables.

La Loi EGALIM promulguée le 30 octobre 2018 est issue des Etats généraux de l'alimentation. Elle porte trois objectifs majeurs : « payer le juste prix aux producteurs pour leur permettre de vivre dignement de leur travail » ; « renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits » ; « favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous ». Elle concerne ainsi de nombreux acteurs de la chaîne agri-alimentaire. Pour les restaurations collectives publiques et privées, elle fixe des objectifs ambitieux afin de permettre leur transition vers une alimentation de qualité et durable. La loi EGALIM est complétée par les lois AGEC et Climat et résilience (voir les tableaux résumés des lois ci-dessous¹).

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (dite loi AGEC) promulguée le 10 février 2020 a pour ambition d'accélérer le changement de modèle de production et de consommation afin de réduire les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat. Elle concerne les entreprises, les restaurateurs, les administrations publiques et le secteur des déchets. Ses mesures sont réparties selon cinq axes : « sortir du plastique jetable » ; « mieux informer les consommateurs » ; « lutter contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire » ; « agir contre l'obsolescence programmée » ; et « mieux produire ». Avec la loi AGEC, la France s'est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration

¹ Ne sont pas mentionnés dans les tableaux les « autres personnes morales responsables privées » qui sont également soumis à ces lois.

commerciale. Cet objectif est fixé à 2025 pour la restauration collective et à 2030 pour les autres secteurs.

La loi Climat et Résilience du 22 août 2021 traduit une partie des 146 propositions de la Convention citoyenne pour le climat (CCC). Elle vise à réduire les émissions de gaz à effet de serre de la France d'au moins 55% d'ici 2030, dans un esprit de justice sociale. Elle s'articule autour de cinq thématiques : « Consommer », « produire et travailler », « se déplacer », « se loger » et « se nourrir ». Concernant la restauration collective, le volet « se nourrir » ajoute de nouvelles obligations et complète certaines des dispositions introduites par la loi EGAlim fin 2018 (voir les tableaux résumés des lois ci-dessous).

Ces trois lois sont révélées être un défi dans la mise en œuvre de leurs obligations pour les communes et les acteurs de la restauration collective. C'est la raison pour laquelle la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse a souhaité créer un réseau de cantine durable visant à accompagner les communes volontaires afin d'atteindre ces ambitions et d'aller au-delà.

Tableau 1 : Loi EGALIM (août 2018) :

Obligations :	Qui est concerné ?
Au moins 50% de produits de qualité dont 20 % de produits bio	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (accueil de loisir sans hébergement notamment (ALSH))
Plan pluriannuel de diversification des protéines (si > 200 couverts/jour)	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (ALSH notamment)
Expérimentation d'un menu végétarien 1/semaine Expérimentation terminée, rendue obligatoire par la Loi Climat & Résilience	Scolaire
Information des usagers une fois par an par voie d'affichage et par communication électronique, de la part des produits durables et de qualité	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (ALSH notamment)
Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité, et de la part de produits issus des PAT (mise à jour une fois par an minimum)	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (ALSH notamment)
Information nutritionnelle	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	Scolaire
Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, Administration de l'état (sauf pour les collectivités de <2000 hab, la mesure devra s'appliquer au 01/01/2028)
Obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients	Portage de repas A Domicile (PAD)
Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (ALSH notamment)

Tableau 2 : Loi AGEC (février 2020) :

Obligations :	Qui est concerné ?
Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, PAD, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (ALSH notamment)
Interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées alimentaires consommables	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, PAD, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (ALSH notamment)
Etablissement d'une convention de don avec une association caritative habilitée (si <3000 couverts/jour)	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, PAD, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (ALSH notamment)
Tri sélectif à la source des biodéchets	Collectivité et producteurs de + de 5T/an

Tableau 3 : Loi Climat & résilience (août 2021) :

Obligations :	Qui est concerné ?
Au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons	Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (accueil de loisir sans hébergement notamment)
1 menu végétarien par semaine	Scolaire
1 option végétarienne quotidienne	Administration de l'Etat et établissements publics de l'Etat
Expérimentation de proposer une option végétarienne quotidienne	Facultatif pour les collectivités locales volontaires (scolaire, petite enfance, PAD, autres établissements ou administration des collectivités territoriales)
Expérimentation de mise en place d'une solution de réservation de repas	Facultatif : Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (ALSH notamment)

3) La restauration collective : un levier pour relever les enjeux de l'alimentation durable

« **Les alimentations durables** sont les systèmes alimentaires à **faibles impacts environnementaux**, qui contribuent à la **sécurité alimentaire et nutritionnelle** des générations **présentes et futures**. Les alimentations durables sont protectrices et **respectueuses de la biodiversité et des écosystèmes**, sont **acceptables culturellement, accessibles, économiquement équitables et abordables**. Elles sont **nutritionnellement correctes, sûres et saines**, tout en **optimisant les ressources naturelles et humaines**. » (FAO, 2010)

Avec plus de 8 714 de repas/jour à l'échelle des restaurations collectives municipales du territoire CAPG et plus de 1 345 289 de repas/an, la restauration collective publique représente un levier important pour garantir une bonne santé par l'alimentation des enfants, éduquer à l'alimentation le plus grand nombre, garantir 1 repas/jour sain et équilibré, soutenir le développement économique locale et limiter les impacts de l'agriculture sur les ressources et la biodiversité.

Contextualisation des enjeux de l'alimentation durable

La révolution agricole des années 1950 a permis d'augmenter la production agricole et d'atteindre l'autosuffisance alimentaire en Europe dans un contexte de reconstruction et d'explosion démographique d'après-guerre. En France, le remembrement agricole promulgué en 1941 a facilité la mécanisation de l'agriculture. Il a consisté à agrandir et à redistribuer les parcelles agricoles entre les propriétaires. Les haies ont été coupé pour faciliter le passage des engins agricoles. A partir des années 1960, l'utilisation d'engrais chimiques et de produits phytosanitaires de synthèse s'est généralisé, permettant une augmentation significative des rendements.

Exemple de l'augmentation de la production agricole végétale et animale² en France :

- **Le rendement par hectare du blé a plus que triplé** : il est passé de 19 quintaux en 1951 à 69 quintaux en 1996.
- **L'élevage porcins a doublé** entre 1950 et 1997 : en 1950 le nombre de porcins était de 6 797, en 1970 de 11 240 et 1997 de 14 480.

²Source : Bourgeois Lucien, Demotes-Mainard Magalie. Les cinquante ans qui ont changé l'agriculture française. In: Économie rurale. N°255-256, 2000. Les cinquante premières années de la sfer. Quel avenir pour l'économie rurale ? pp. 14-20

La révolution agricole a ainsi permis une sécurité alimentaire en Europe par le développement de ces nouvelles pratiques. Toutefois ces pratiques soulèvent des questions qui constituent aujourd’hui des enjeux de santé publique, de consommation des ressources, d’efficacité écosystémiques, etc...

Enjeux de santé publique

L’augmentation de la production agricole française a permis de satisfaire les besoins des consommateurs français de plus en plus nombreux (augmentation de 42% de la population en 50 ans)³. Elle a également contribué à la baisse les prix de l’alimentation et faisant de la viande une composante courante des repas des français. Ainsi les régimes alimentaires se sont transformés se traduisant par l’augmentation de la consommation de produits animaux mais aussi de la consommation d’aliments transformés, de sucre, de lipides, de sel et, avec en parallèle une baisse de la consommation en produits végétaux.

Ces nouveaux régimes alimentaires ont un lien avec l’augmentation des maladies : surpoids et Obésité, diabète de type 2, maladies cardiovasculaires (MCV), cancers, allergies, maladies neuro-dégénératives, dépressions...

A titre d’exemple :

- **La nutrition représente le premier facteur de risque de perte d’années de vie en bonne santé (31 %)**, devant le tabac et l’alcool (IHME, 2017).
- **49% des adultes sont en surpoids ou en situation d’obésité** en France en 2024⁴
- **18% des français sont en situation d’obésité** en France en 2024, soit **10 millions** de personnes
- **15% des enfants et adolescents sont en surpoids en PACA, dont 3,5% en situation d’obésité**⁵

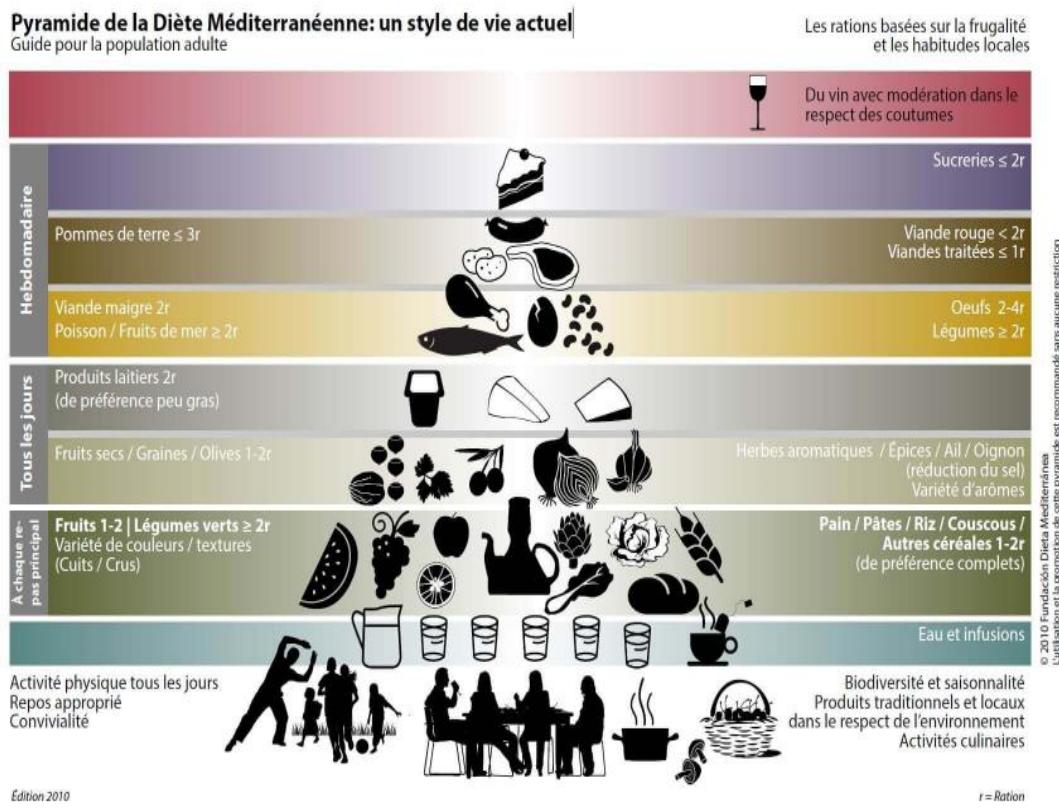
³ Source : Bourgeois Lucien, Demotes-Mainard Magalie. Les cinquante ans qui ont changé l’agriculture française. In: Économie rurale. N°255-256, 2000. Les cinquante premières années de la sfer. Quel avenir pour l’économie rurale ? pp. 14-20

⁴ Source : Ligue contre l’obésité-OEFO 2024, Enquête épidémiologique sur le surpoids et l’obésité.

⁵ Source : [Association CERON PACA | Recherche sur l’obésité et la nutrition](#)

Zoom sur le régime méditerranéen ?

Le régime méditerranéen (voir figure) participe, chez les enfants, à la réduction du risque du surpoids et de l'obésité, du risque métabolique et de l'asthme, il améliore également la capacité d'apprentissage scolaire. Chez les adultes, il contribue à la réduction de la mortalité, du surpoids et de l'obésité, de certains cancers et maladies.⁶



De plus en plus d'études scientifiques constatent un lien entre l'augmentation des maladies humaines et la présence de perturbateurs endocriniens dans l'alimentation humaine. Ces derniers à l'origine se trouvent dans les produits phytosanitaires qui sont utilisés dans l'agriculture. Une étude française⁷ montre que **47,6% des aliments végétaux sont contaminés par des résidus de pesticides** (374 échantillons végétaux testés). La même étude s'est intéressée à l'agriculture biologique, et c'est **1,9% des aliments végétaux bio qui sont contaminés** par des résidus de pesticides.

⁶ Données compilées par D.Lairon lors du colloque Educ'alim, 03/2025

⁷ Source : Rapport DGCCRF-France (2016), cité par Denis Lairon, intervention colloque Educ-alim, 03/2025

Exemple du **lien entre santé et alimentation** :

Des chercheurs américains⁸ ont étudié **l'impact sur la santé, des fruits et légumes contaminés par des pesticides**. Ils sont partis du constat que manger des fruits et légumes permet de se protéger de diverses pathologies. Les résultats de l'étude montre que :

- ➔ Consommer 4 portions/jour de fruits et légumes « **peu contaminés** » **réduit le risque de mortalité de -36%**
- ➔ Consommer 4 portions/jour de fruits et légumes « **très contaminés** » **ne réduit pas significativement le risque de mortalité (-7%)**

Ainsi, l'étude montre que l'exposition forte aux pesticides par les fruits et légumes annule l'effet bénéfique de la consommation des fruits et légumes sur la mortalité humaine.

Enjeux de disparition des ressources

La révolution agricole, notamment avec la mécanisation de l'agriculture a permis d'augmenter considérablement la production à l'hectare. Elle a permis de diminuer le travail manuel en le remplaçant par des engins agricoles. En contrepartie de ces progrès la coupe des haies et à l'utilisation de produits phytosanitaires a entraîné une disparition progressive de la biodiversité sur les parcelles. Pourtant la biodiversité joue un rôle majeur dans la santé du sol et la résilience des systèmes de production face aux changements climatiques et aux ravageurs. Une forte contamination des eaux et des sols a également été constaté, liée à l'usage de ces intrants, menaçant ainsi directement la santé humaine.

- ➔ Plus **de 6% de nitrates recensés** dans les cours d'eau de France métropolitaine entre 2000 et 2020⁹.

En plus des enjeux liés à ces ressources naturelles, la consommation d'espaces due au développement des villes est un enjeu pour l'agriculture. L'urbanisation détruisant des terres agricoles fertiles, cela représente un risque de perte de ressources pour le territoire. D'autant plus que dans certaines territoires comme les Alpes-Maritimes, l'urbanisation des terres agricoles est persistante, alors même que sa capacité de production agricole est très limitée.

A titre d'exemple dans les Alpes-Maritimes¹⁰ :

- ➔ **14% de la surface agricole** a été artificialisée en **5 ans** (entre 2013 et 2018), soit 15 terrains de football par mois.

⁸ Source : Sandoval-Insausti et al, Environment international, 2022, cité par Denis Lairon, intervention colloque Educ-alim, 03/2025

⁹ Source : INSEE : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/7728899?sommaire=7728903>

¹⁰ Source : [Diagnostic Agriculteurs & Exploitations pour Alpes-Maritimes | Territoires Fertiles](#)

- ➔ Le département des Alpes-Maritimes a une autonomie alimentaire effective très faible : 1%, à l'échelle de la région PACA c'est 12%.

La ressource humaine est également un enjeu actuel de l'agriculture française. Depuis plusieurs années, la profession agricole est vieillissante et peine à se renouveler. Dans les Alpes-Maritimes, l'âge moyen des chefs d'exploitation est de 54 ans et le nombre d'exploitations est en fort recul ce qui pose la question de la transmission des exploitations et in fine, de la production agricole de demain.

A titre d'exemple dans les Alpes-Maritimes¹¹:

- ➔ **70% des chefs d'exploitation ont plus de 50 ans et 42% ont plus de 60 ans.**
- ➔ **En 12 ans, il y a eu une baisse du nombre d'exploitation de – de 62%, soit 12 exploitations en moins par mois.** En 1988, il y en avait 5 002 et en 2010, 1 894.

En revanche la **surface moyenne par exploitations** a été multiplié par 2 lors de cette période passant de 11ha à 22 ha. Pour autant, la **surface agricole utile (SAU) totale a tout de même baissé** passant de 56 000 ha en 1988 à 42 000 ha en 2010.

Quel levier représente la restauration collective en Pays Grassois face à ces enjeux ?

Avec plus de 8 714 de repas/jour à l'échelle des restaurations collectives municipales du territoire CAPG, la commande publique peut représenter un levier en faisant le choix de produits sains, de qualité et durable à mettre dans les assiettes des enfants, leur garantissant une bonne santé et tout en préservant les ressources indispensables à l'homme. Toujours par sa commande elle peut œuvrer au développement local et agricole de notre territoire, en soutenant les filières et les agriculteurs, en encourageant leur travail et en sécurisant leur débouché de vente, afin de lutter contre le recul de la profession agricole et leur précarité de revenu.

Les communes peuvent également faire le choix d'accompagner l'enfant lors du repas afin de l'éveiller au goût, l'inciter à goûter et à découvrir de nouveaux aliments sains et durables, afin d'en faire des adultes de demain garant de leur bonne santé par l'alimentation à l'heure où la consommation de produits ultratransformés est en augmentation.

¹¹ Source : [Diagnostic Agriculteurs & Exploitations pour Alpes-Maritimes | Territoires Fertiles](#)

Enfin la restauration collective permet également de répondre à de nombreux enjeux comme la lutte contre le gaspillage alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire. En France, près de 10 millions de tonnes de nourriture¹² sont jetées chaque année, dont 4 millions de tonnes qui étaient encore comestibles. Alors même, que 16% des Français sont en situation de précarité alimentaire¹³ et ne peuvent donc se nourrir en quantité et qualité suffisante tous les jours. La cantine pouvant garantir à tous les enfants, un repas sain et équilibré par jour.

Ainsi pour toutes ces raisons, les choix fait lors de la commande publique ont un réel impact sur les enjeux que constituent aujourd’hui notre alimentation.

4) La méthodologie du diagnostic

Objectif du diagnostic : Actualiser l’observatoire des restaurations collectives du territoire CAPG initié en 2018 et mis à jour en 2020 ; recenser les besoins et difficultés rencontrés par ces dernières ; et connaître les avancées EGALIM des communes.

Délimitations de l’étude :

Le diagnostic étudie les restaurations collectives publiques qui sont sous plusieurs compétences :

- **Compétences communales** à savoir les écoles élémentaires, celles destinées aux personnels communaux, certaines crèches et accueils de loisirs.
- **Compétences des CCAS** à savoir certaines crèches, certains restaurants destinés aux personnels communaux, un restaurant destiné aux personnes âgées et certains services de portage de repas à domicile (PAD).
- **Compétences de la Communauté d’Agglomération du Pays de Grasse** à savoir certaines crèches, accueils de loisirs, et un service de PAD.

Le diagnostic ne s'est pas intéressé aux collèges et lycées car ces derniers relèvent de la compétence départementale et régionale, mais nous travaillons en collaboration avec ces derniers.

Aussi les restaurations collectives relevant de la compétence privée n'ont pas été prises en compte dans le diagnostic.

Les données présentées tout au long du diagnostic correspondent à l'année civile 2024.

¹² [Infographie - Le gaspillage alimentaire | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire](#)

¹³ CREDOC

a. Récolte de données qualitatives et quantitatives

Les entretiens ont porté sur la restauration collective scolaire publique (maternelle et primaire), celle des accueils de loisirs sans hébergement (repas du mercredi midi, des vacances (midi et goûter) et du goûter), du PAD, des crèches, des agents municipaux, des personnes âgées et « autres » (sont incluses dedans les communes (peu nombreuses) proposant des repas pour des personnes extérieures telles que les pompiers ou des artistes en résidence, et le grand public lors des jours de festivité).

La récolte des données qualitatives et quantitatives a été réalisé en trois phases de février à mi-mai 2025 :

1. Entretiens avec élus et maires

Au total les élus et maires de 21 communes sur les 23 (les 2 manquantes n'ont pas de restauration collective) et 1 CCAS (sur 2 visés) ont été rencontrés.

Thématiques des entretiens : positionnement politique des élus et maires vis-à-vis de leur(s) restauration(s) collective(s) ; des éventuels besoins et difficultés rencontrés ; des initiatives existantes vis-à-vis de la loi EGALIM et celles, la dépassant.

Des données ont également été recueillies telles que le nombre de repas servis, les % d'approvisionnement bio, durable et local, coût et tarification des repas...

2. Entretiens avec les techniciens en charge de la production de la restauration scolaire

Au total 9 cuisines rencontrées (sur les 10 cuisines du territoire¹⁴).

Thématiques des entretiens : Organisation de la cuisine et la gestion des approvisionnements ; des éventuels besoins et difficultés rencontrés ; des initiatives existantes vis-à-vis de la loi EGALIM et celles, la dépassant.

Des données ont également été recueillies telles que le nombre de repas servis, % d'approvisionnement bio, durable et local, coût denrée....

3. Phase de relance téléphonique et mailing

Certaines données ont été recueillies par téléphone ou par mail, pour les communes ou techniciens ne disposant pas des données le jour des entretiens ou n'ayant pas été rencontrés.

¹⁴ Lorsqu'une commune à plusieurs cuisines pour ses écoles, elles ont été regroupé pour correspondre à une seule cuisine car elles ont la même logique d'approvisionnement et de fonctionnement.

La grande majorité des données souhaitées ont été recueillies. Les données manquantes concernent 1 accueil de loisir sans hébergement (ALSH), 1 crèche, 3 restaurations municipales et 2 PAD. Elles sont mentionnées dans chaque partie du diagnostic. Au final, il reste à rencontrer 2 ALSH, 1 PAD et 2 crèches pour comprendre leur fonctionnement (la plupart de ces structures ont transmis leurs données).

b. Traitement des données et limites de l'étude (mi-mai/mi-juin)

Avant de commencer à lire ce diagnostic, il est important d'évoquer 3 limites à notre étude :

- Tous les résultats présentés ici sont **basés sur du déclaratif**. Ainsi, toutes les communes n'ont pas la même méthode de calcul notamment pour l'approvisionnement EGALIM et les coûts du repas.

Par exemple en ce qui concerne le calcul des approvisionnements dits « EGALIM », certaines cuisines comptabilisent dans leur approvisionnement « durable » des labels qui ne sont pas pris en compte par la loi EGALIM (c'est le cas dans au moins pour 2 cuisines). Aussi d'autres cuisines comptabilisent dans leur total d'approvisionnement bio, des aliments qui par définition ne peuvent obtenir la labélisation bio (ex : le sel ou le poisson sauvage) alors que d'autres non.

Autre exemple, dans le calcul du budget cantine des communes, au moins une commune répartit son budget cantine dans d'autres services communaux, ainsi le coût global d'un repas est diminué puisque ce sont d'autres services qui prennent en charge une partie du coût.

- De plus, **certains chiffres sont précis et d'autres** ont été estimés par les répondants ne disposant pas de l'information (cela concerne au moins deux cuisines pour leurs approvisionnements bio, local et durable).
- Enfin, **certains chiffres ont fait l'objet d'un retraitement** pour correspondre à la même période que les autres (notamment pour la conversion de repas/an en repas/jour).

II. Organisation de la restauration collective en 2024

1) Localisation et mode de gestion des restaurations collectives en 2024

a. Fonctionnement des restaurations collectives scolaires en 2024

- Mode de gestion (voir carte) :

Sur les 23 communes de la CAPG, **5 n'ont pas de restaurations collectives**, elles se trouvent toutes dans le Haut Pays (pas d'écoles). Cependant les maires financent la restauration scolaire de leurs enfants qui sont scolarisés dans d'autres communes.

7 ont un marché public (MP) cela concerne 7 sites de restauration soit 34% des repas produits sur le territoire (voir tableau).

6 ont une régie municipale (dont 2 dans le Haut-Pays), cela concerne 13 sites de restauration¹⁵. Ce mode de gestion représente 10% des repas scolaires préparés à la CAPG.

3 ont un délégataire de service public (DSP), cela concerne 29 sites de restauration et plus de la moitié des repas scolaires (56%) préparés à la CAPG.

2 ont une convention avec un restaurateur traditionnel dans le Haut Pays.

Tableau 4 : Nombre de sites de restauration et repas scolaire par modes de gestion en 2024

Modes de gestion	Nbr sites de restauration	Nbr de repas/an	Nbr repas/an en %
DSP	3	580 635	56%
Régie municipale	6	352 267	34%
MP	7	109 105	10%
Restaurateur local	2	3360	0%

¹⁵ Un site de restauration est entendu ici comme un lieu de restauration (restaurant satellite et cuisine intégrée).

Mode de gestion des restaurations collectives des communes en 2024 : Scolaire



Carte 1 : Modes de gestion des restaurations collectives scolaires municipales en 2024

- **Mode de fonctionnement (voir carte) :**

Sur le territoire 53 sites participent à la restauration collective scolaire, dont :

- 41 sont des restaurants satellites¹⁶
- 6 des cuisines intégrées¹⁷
- 2 des cuisines centrales¹⁸
- 3 des cuisines centrales intégrées
- 1 est un restaurant traditionnel sur place, qui livre aussi un restaurant satellite.

A noter :

- On note une concentration des sites de restauration et des cuisines dans le Moyen-Pays, notamment autour de la ville de Grasse (voir carte).
- La cuisine centrale de Grasse gérée par Elior couvre 30 restaurants satellites (dont 23 pour la ville de Grasse et 7 pour le marché de commande groupée de la CAPG) (voir tableau).
- 2 des cuisines centrales sont gérées en régie municipale (Peymeinade et La Roquette-sur-Siagne).
- 2 autres cuisines centrales sont gérées par le délégataire « Régal et Saveur » (Pégomas et Saint-Vallier-de-Thiey).

Types de liaison :

La livraison des repas en liaison froide est le mode de liaison le plus utilisé sur le territoire. Pourtant seules deux cuisines utilisent ce mode de liaison : la cuisine centrale de Grasse (30 restaurants satellites) et le restaurateur traditionnel.

Les autres cuisines centrales utilisent la liaison chaude : Saint Vallier de Thiey (2 restaurants satellites), Peymeinade (4), Pégomas (2) et la Roquette (3).

¹⁶ Un restaurant satellite est un établissement desservi par une cuisine centrale.

¹⁷ Nous considérons une cuisine ou une cuisine centrale « intégrée » lorsqu'elle dessert en plus de ses restaurants satellites, un restaurant accolé à son site de production, sans que cela soit un restaurant satellite.

¹⁸ Une cuisine centrale est un établissement qui produit des repas destinés à être livrés à au moins un restaurant satellite.

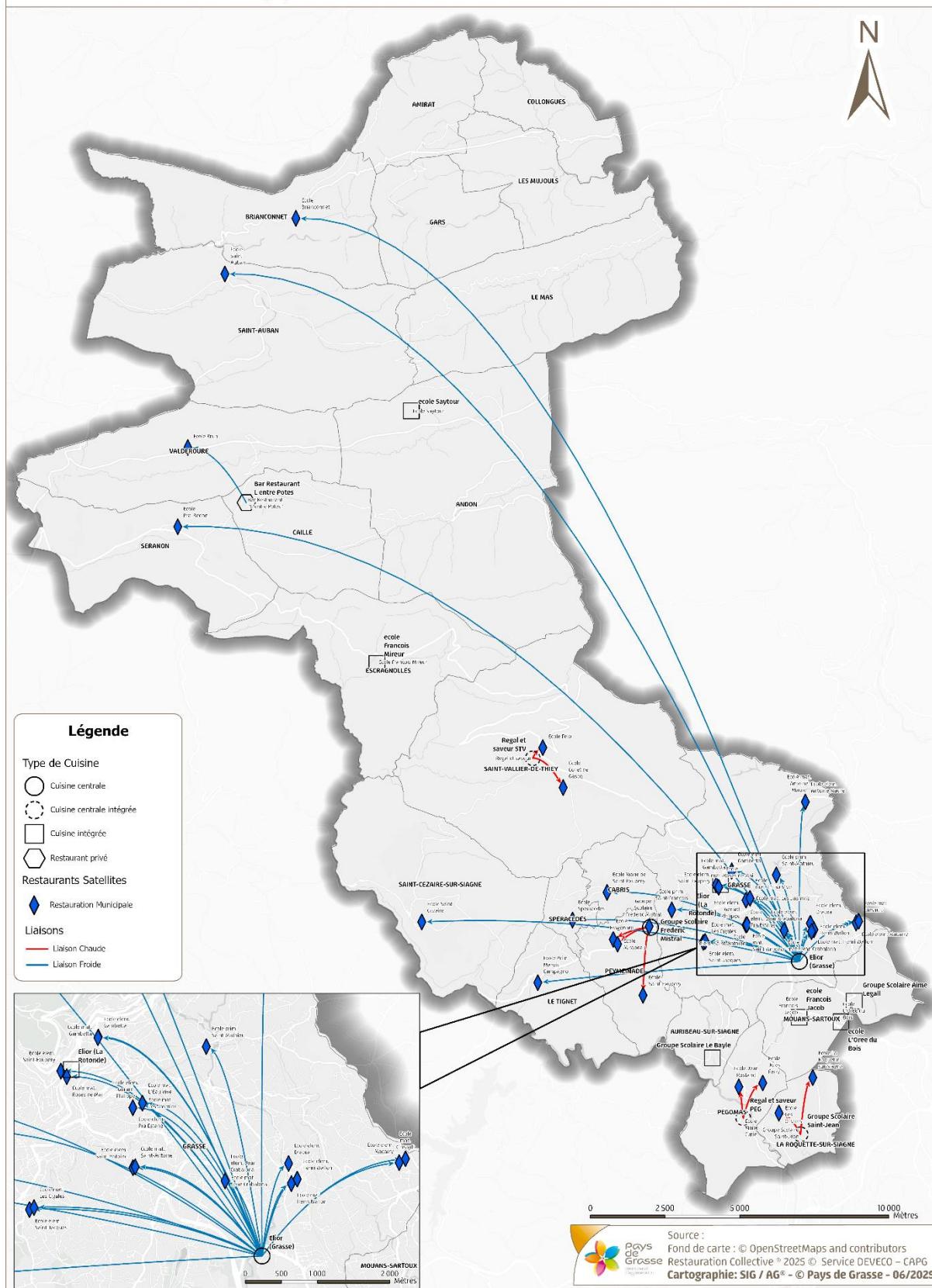
Zoom sur la livraison des restaurations satellites :

- Tous les DSP livrent avec leur propre moyen leurs restaurants satellites.
- Pour le restaurateur traditionnel, la commune de Valderoure vient chercher les denrées alimentaires à l'aide de contenants isothermes.
- Les cuisines centrales en régie communale se sont procurées ou louent des camions réfrigérés, et contenants isothermes et de maintien au chaud.

Tableau 5 : Nombre de restaurants satellites scolaires et types de liaison par cuisines

Types de cuisine centrale :	Nbr restaurants satellites	Types de liaison
Cuisine centrale		
Cuisine centrale de Grasse	30	Liaison froide
Cuisine centrale de Peymeinade	4	Liaison chaude
Cuisine centrale intégrée		
Cuisine centrale intégrée de La Roquette-sur-Siagne	2	Liaison chaude
Cuisine centrale intégrée de Pégomas	2	Liaison chaude
Cuisine centrale intégrée à Saint-Vallier-de-Thiey	3	Liaison chaude
Restaurant privée		
Restaurateur traditionnel Caille	1	Liaison froide
Total		41

Localisation des équipements des restaurations collectives en 2024 : Restauration Scolaire



Carte 2 : Localisation des équipements des restaurations collectives scolaires municipales en 2024

b. Fonctionnement des restaurations collectives : accueils de loisirs et périscolaire

- Mode de gestion et de fonctionnement (voir carte) :**

- Les goûters :**

Un goûter est servi aux enfants lors du temps périscolaire dans toutes les communes proposant une restauration collective scolaire à l'exception d'une.

Pour les 11 communes où la compétence de la CAPG s'exerce lors du temps périscolaire c'est-à-dire Saint-Auban, Valderoure, Séranon, Caille, Andon, Escragnolles, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Spéracèdes, Cabris, Le Tignet et Auribeau-sur-Siagne, les goûters sont commandés via un marché public. Pour Peymeinade où la compétence jeunesse de la CAPG s'exerce, les goûters sont confectionnés par la régie municipale en charge des repas du midi. Enfin pour Saint-Vallier-de-Thiey, où la compétence jeunesse de la CAPG est également présente, c'est le DSP qui est chargé des repas du midi qui confectionne les goûters.

Pour les autres communes disposant de la compétence jeunesse, les goûters sont préparés par les mêmes cuisines que les repas scolaires du midi.

Zoom sur la composition des goûters

On note un effort fait par la totalité des communes quant à la composition des goûters. Deux communes refusent de proposer aux enfants des collations ultra transformées. Ainsi elles vont proposer une fois par semaine une pâtisserie maison et les autres jours du pain avec en accompagnement du miel, de la confiture ou une barre de chocolat avec un fruit.

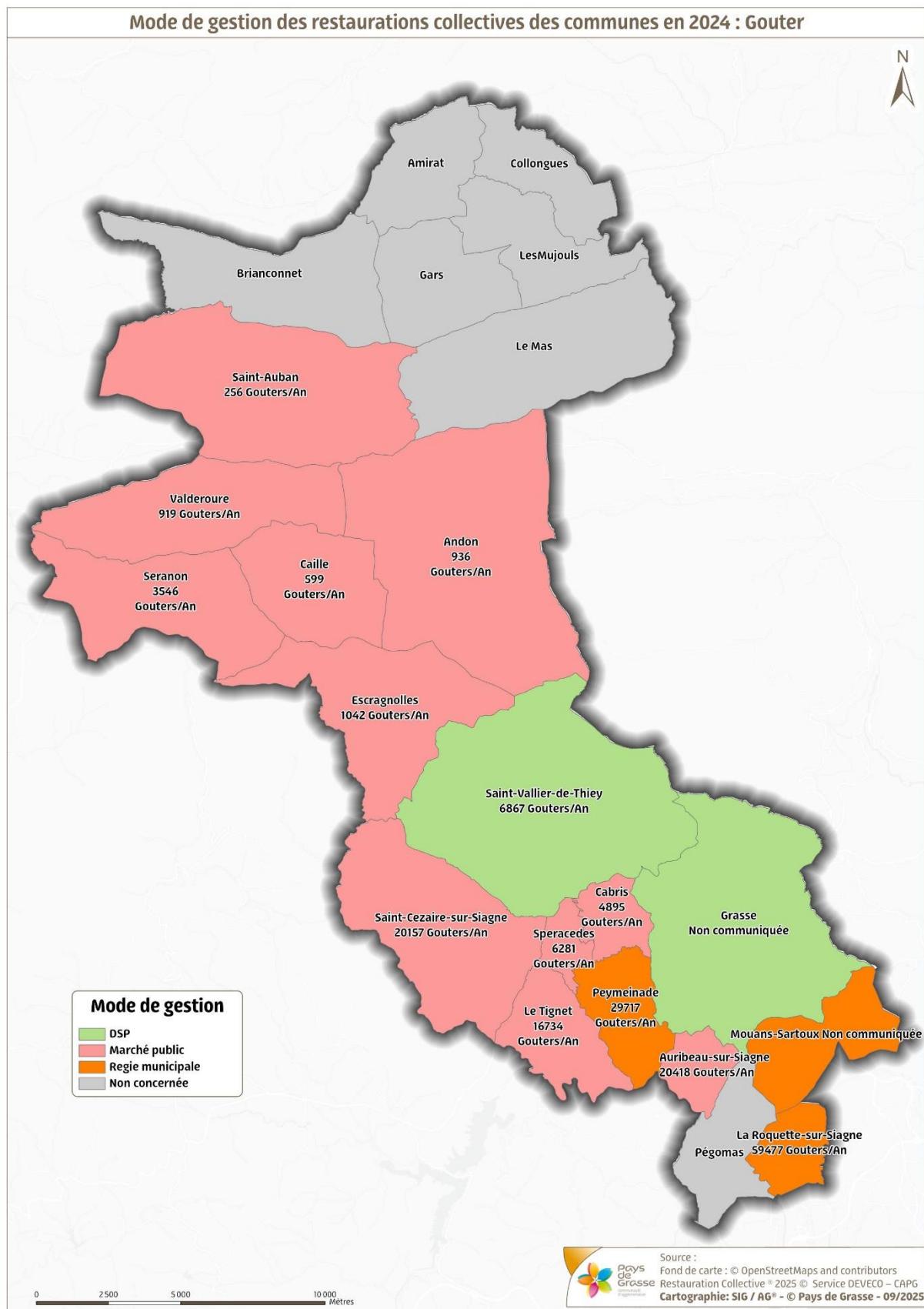
La majorité des accueils de loisirs gérés par la CAPG vont proposer du pain et des accompagnements type confiture, barre de chocolat ou fromage, minimum deux fois par semaine. Elles vont proposer une pâtisserie maison une fois par semaine et des gâteaux « industriels » de temps en temps.

Enfin une autre commune du territoire propose le même type de goûters que les accueils de loisirs gérés par la CAPG. Cette commune propose en plus des jus de fruits et du sirop en boisson.

Ainsi, les communes font un effort en limitant les produits transformés industriels et emballages plastiques. En effet, le pain, les pâtisseries maison, la confiture et le chocolat sont proposés en vrac et non en portion individuel. En revanche, dans certaines communes le fromage peut être emballé individuellement et pour les communes proposant de temps en temps des goûters industriels ils peuvent être sous la forme de portion individuelle.

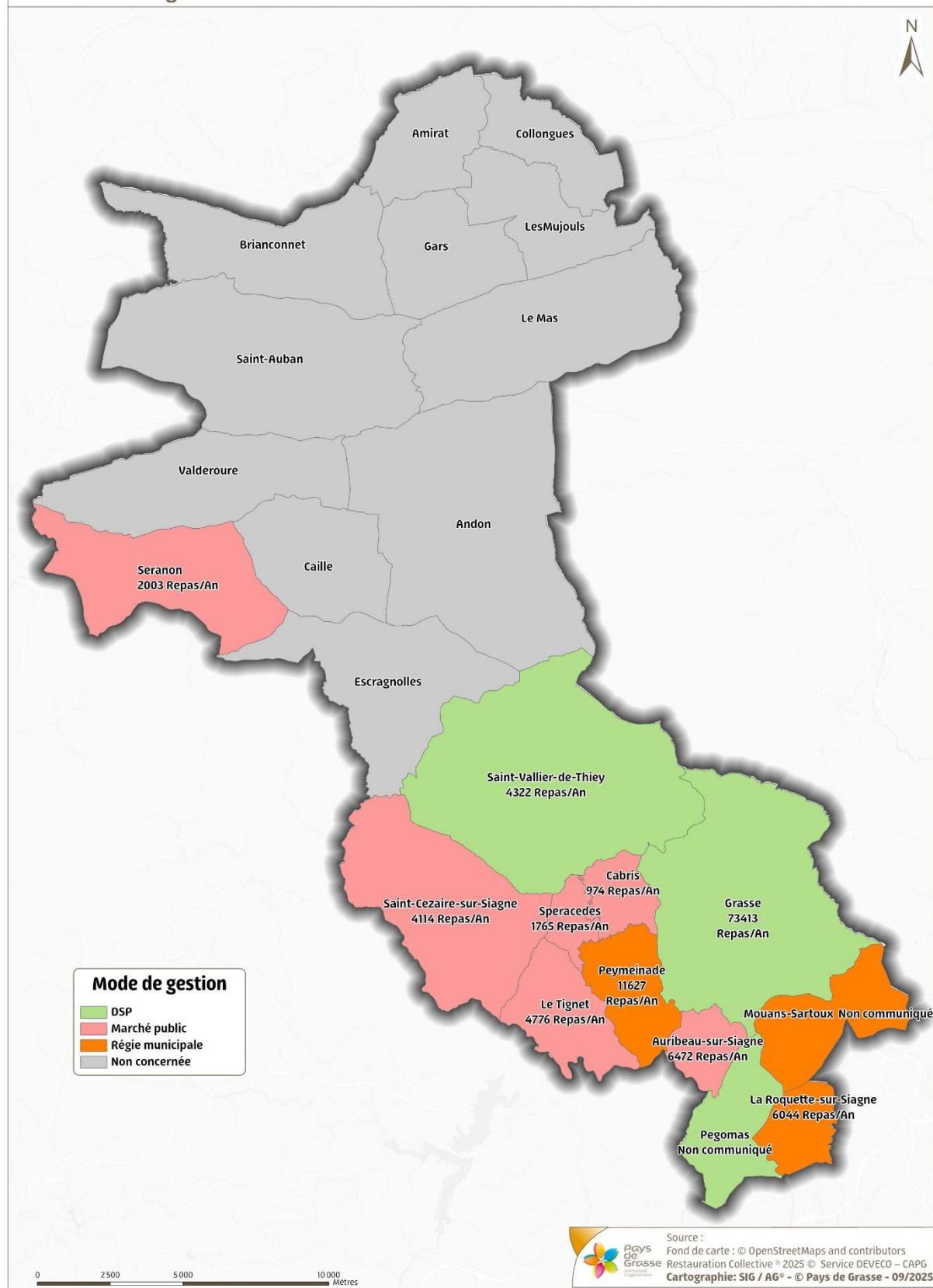
- **Les repas méridiens du mercredi et des vacances scolaires :**

Dans 11 communes les accueils de loisirs proposent une restauration collective le mercredi midi et pendant les vacances scolaires. Les repas sont confectionnés **par les mêmes cuisines** en charge de la restauration scolaire.



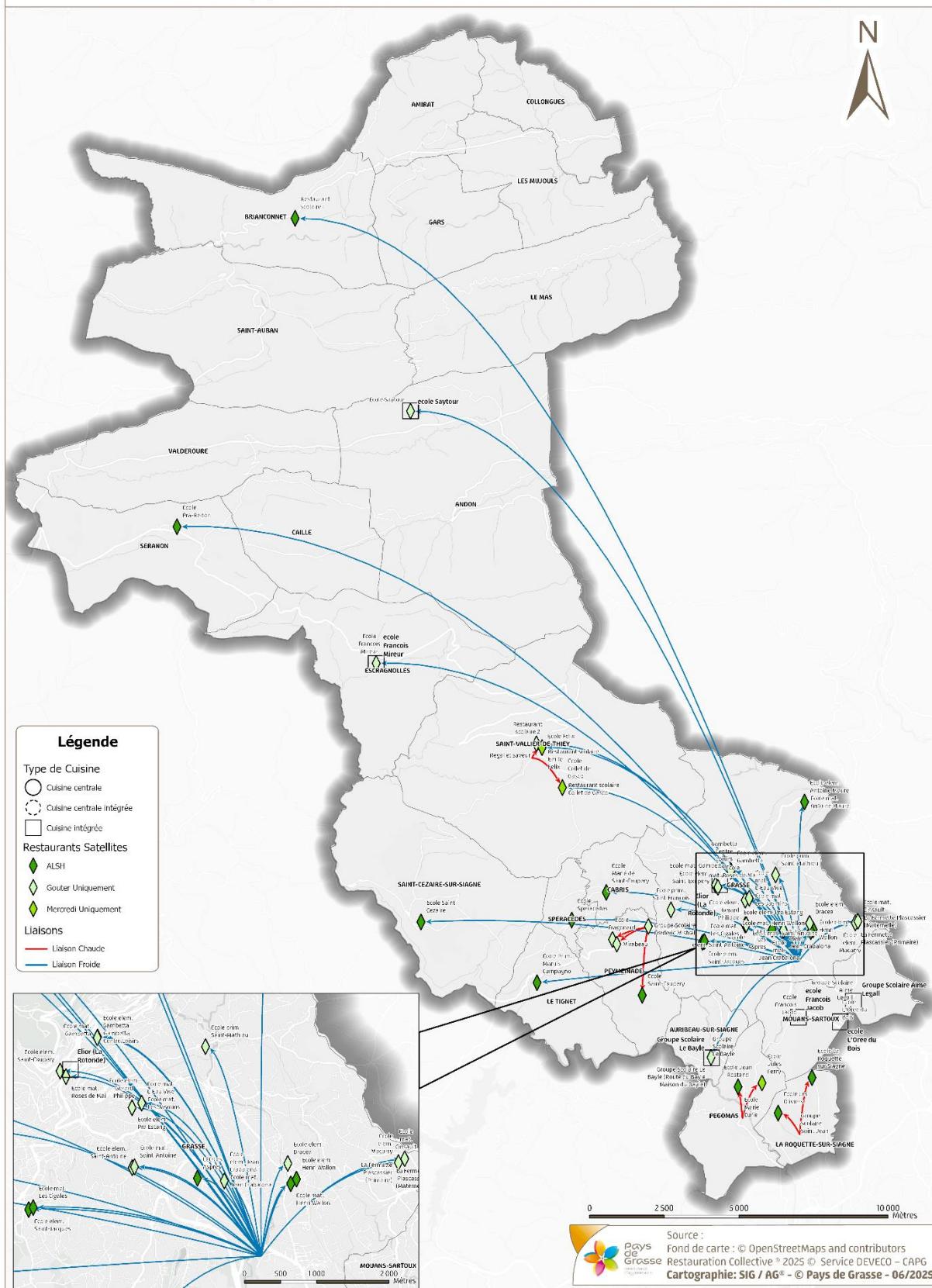
Carte 3 : Modes de gestion des goûters par les communes ou la CAPG en 2024

Mode de gestion des restaurations collectives des communes en 2024 : ALSH et Mercredi



Carte 4 : Modes de gestion des repas des mercredi midi et des vacances scolaires par les communes ou la CAPG en 2024

Localisation des équipements des restaurations collectives en 2024 : ALSH, Mercredi et Gouter



Carte 5 : Localisation des équipements des goûters, repas du mercredi midi et des vacances scolaires en 2024

c. Fonctionnement des restaurations collectives municipales

- **Mode de gestion et de fonctionnement (voir cartes pages suivantes) :**

Sur les communes disposant d'un service de restauration collective scolaire, 8 proposent un service de restauration collective à leurs agents municipaux. Pour la plupart ce service est également élargi aux instituteurs.

3 communes proposant ce service sont en DSP, 4 sont en régie et 1 en marché public. Les repas confectionnés pour les agents municipaux sont produits par les mêmes cuisines en charge de la restauration collective scolaire à l'exception de la ville de Grasse.

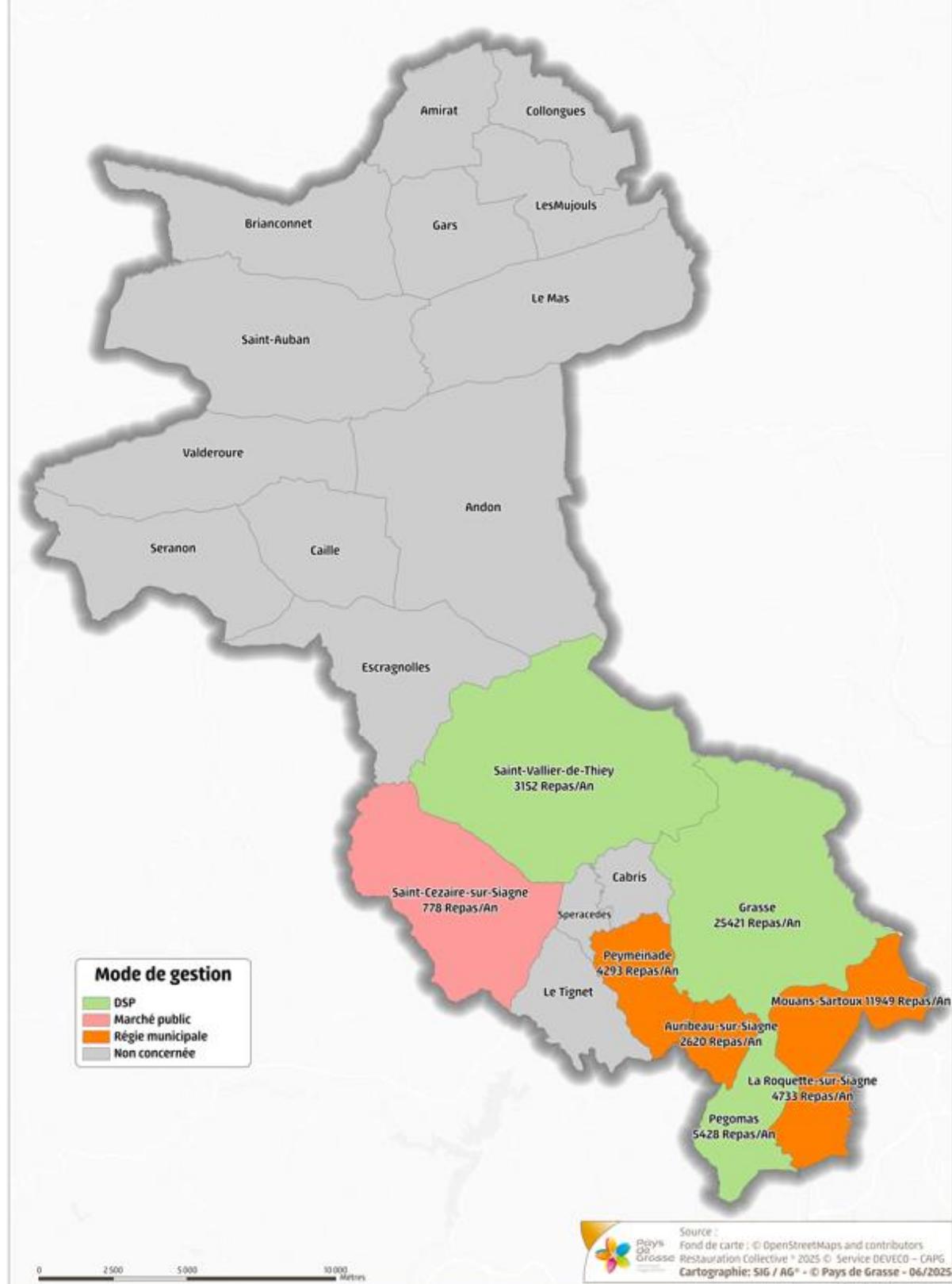
A noter :

Les agents de la ville de Grasse avec le restaurant « La Rotonde » et de Mouans-Sartoux disposent d'un site propre pour leur restauration.

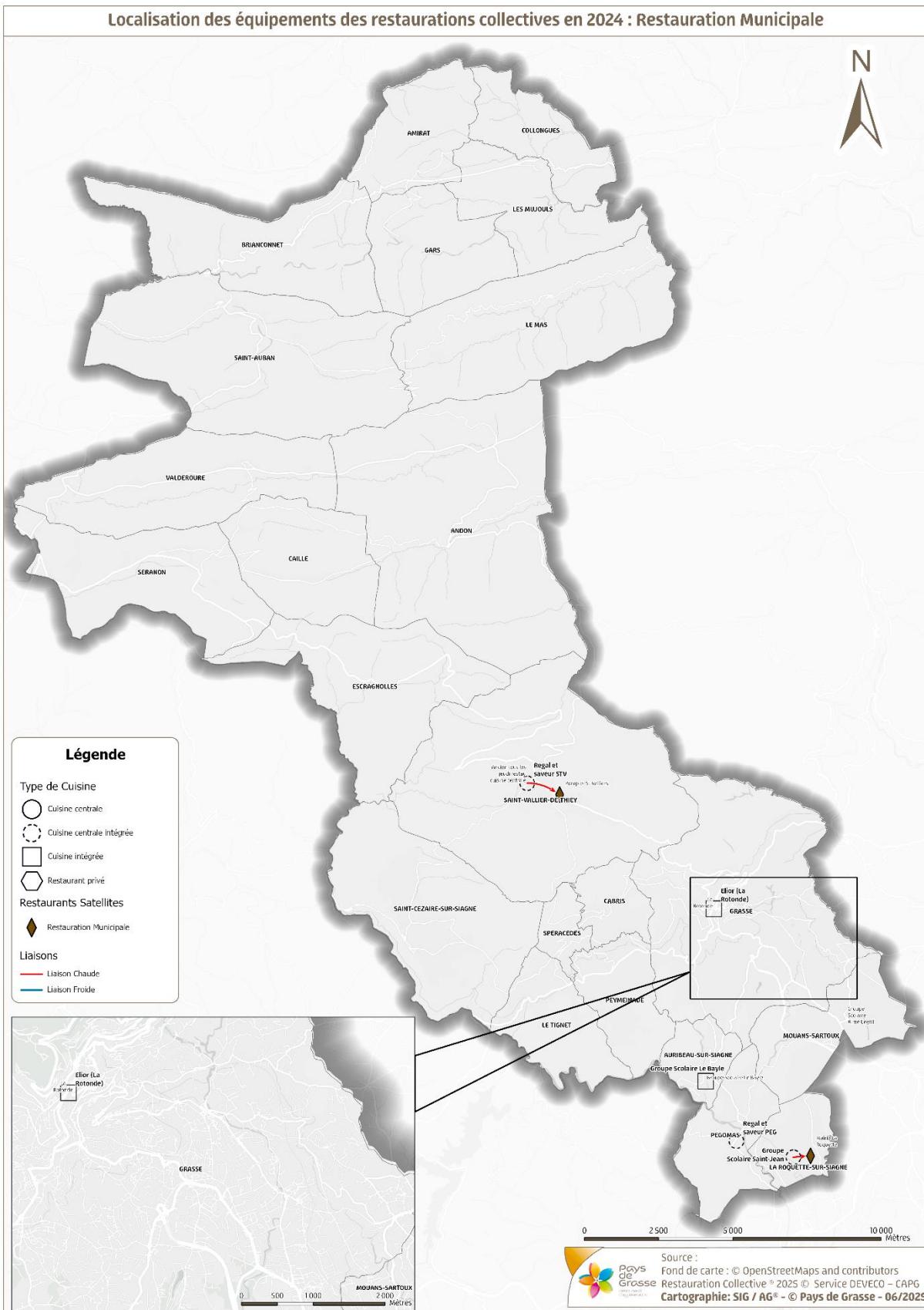
A Saint Vallier-de-Thiey, la commune produit également des repas pour les pompiers, les artistes de l'Espace Thiers, et les personnes âgées (tous les jeudis 1 jour/semaine).

Le CCAS de la ville de Grasse propose également une restauration collective pour les personnes âgées, au restaurant « La Rotonde », et un accueil de jour où 12 repas/jour sont livrés.

Mode de gestion des restaurations collectives des communes en 2024 : Restauration municipale



Carte 6 : Modes de gestion des restaurations collectives municipales en 2024



Carte 7 : Localisation des équipements des restaurations collectives municipales en 2024¹⁹

¹⁹ A noter que la carte ne montre pas les sites de restaurations pour les communes proposant les repas à emporter.

d. Fonctionnement des restaurations collectives de la petite enfance

- Mode de gestion et de fonctionnement (voir cartes pages suivantes) :**

9 communes sur le territoire accueillent au moins une structure relevant de la petite enfance, pour autant elles ne relèvent pas toutes de la compétence communale.

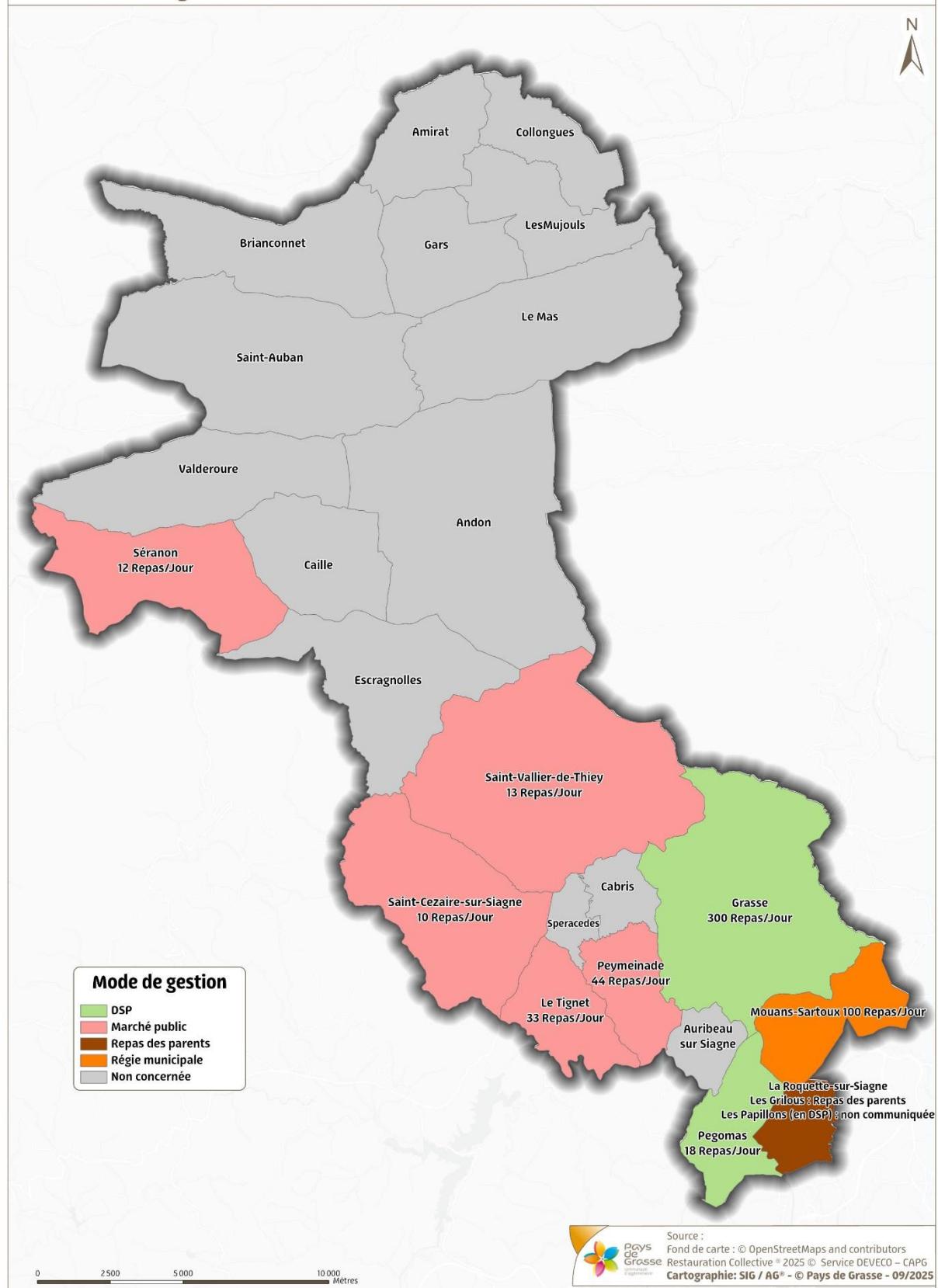
Pour les structures relevant de la compétence CAPG, les repas sont produits par le même prestataire, cela correspond à 6 structures.

Dans 2 communes, les repas des différentes structures d'accueil sont produits par un DSP (le même que pour la restauration scolaire).

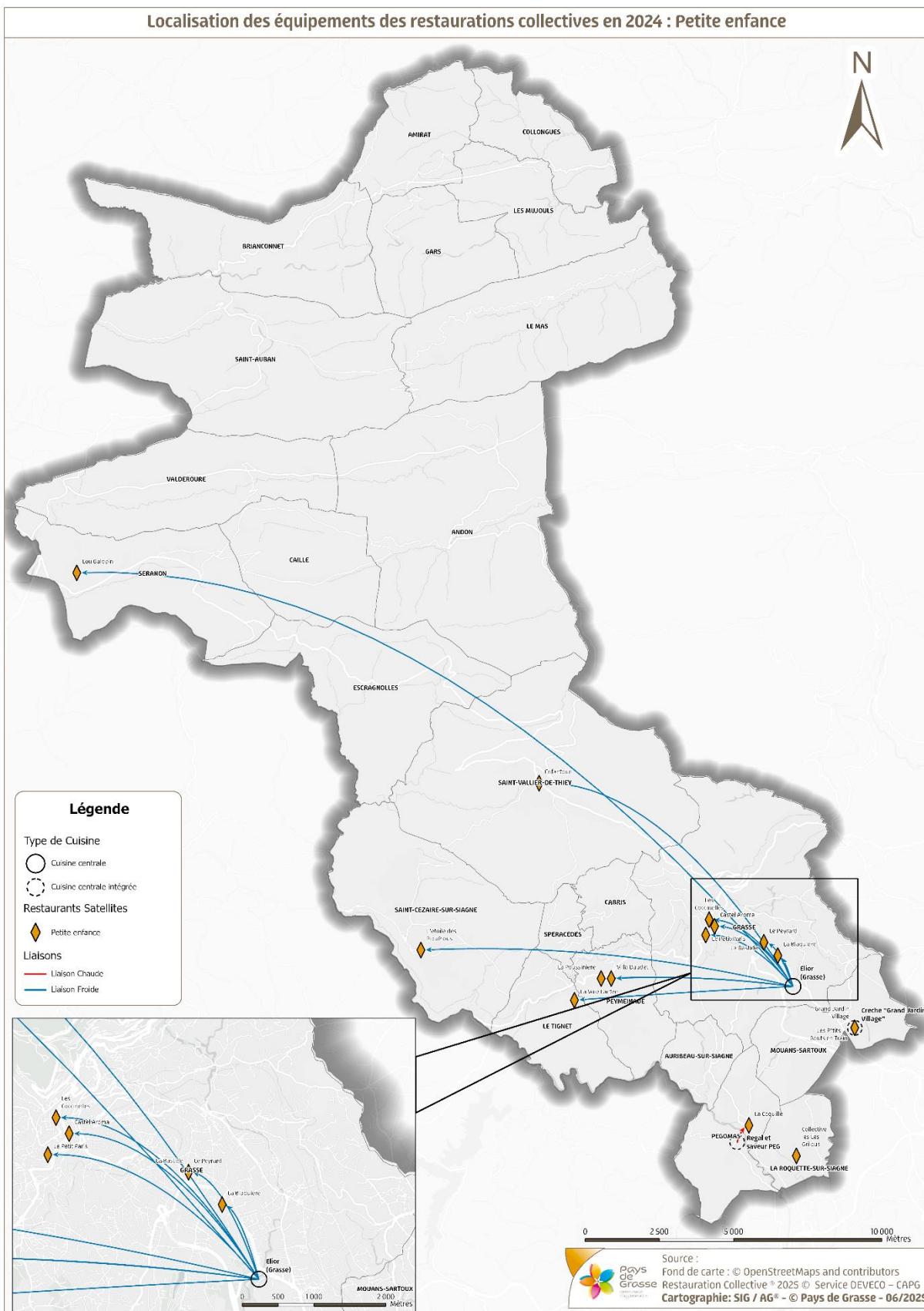
Dans 1 commune les repas des deux crèches sont produits en régie municipale (différente que celle des restaurations scolaires de la commune).

Enfin 1 structure d'accueil dans 1 commune ne prend pas en charge la restauration des jeunes enfants.

Mode de gestion des restaurations collectives des communes en 2024 : Petite Enfance



Carte 8 : Modes de gestion des restaurations collectives de la petite enfance des communes ou la CAPG en 2024



Carte 9 : Localisation des équipements des restaurations collectives de la petite enfance en 2024

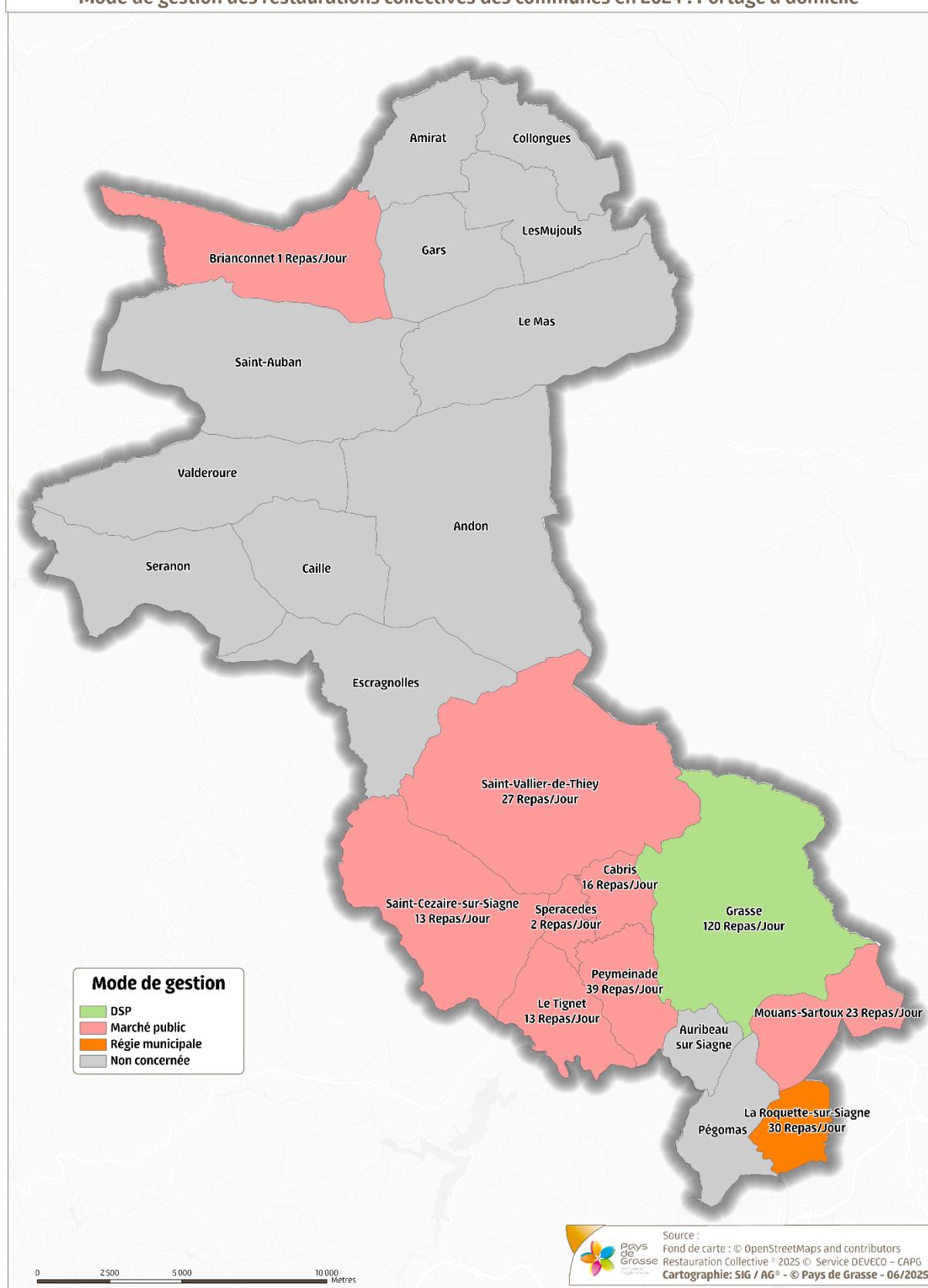
e. Fonctionnement des restaurations collectives pour le portage de repas à domicile (PAD)

- Mode de gestion et de fonctionnement (voir cartes pages suivantes) :**

10 communes sont couvertes par un service de portage à domicile :

- Pour 7 communes, le PAD est pris en charge par la CAPG et géré par le même prestataire.
- 1 commune a conclu un marché public avec un prestataire pour le PAD (toutes les autres restaurations collectives dans cette commune sont gérées en régie).
- 1 commune a une DSP pour son PAD.
- 1 commune gère le PAD de sa commune et c'est la cuisine de la restauration scolaire qui prépare les repas.

Mode de gestion des restaurations collectives des communes en 2024 : Portage à domicile



Carte 10 : Modes de gestion du portage à domicile des communes ou de la CAPG en 2024

2) Production des restaurations collectives

a. Nombre de repas produit en 2024

Avec plus d'1 million de repas produits en 2024 par et/ou pour les communes de la CAPG, la restauration scolaire est celle qui produit le plus grand nombre de repas.

91% des enfants scolarisés du territoire mangent à la cantine.

Tableau 6 : Nombre de repas produits en 2024 par types de prestations

	Scolaire	ALSH (mercredi et vacances) ²⁰	Petite enfance	Agents (+ autres extérieur ²¹)	PAD	Total
Repas/jour	7 676		+ de 503 ²²	+ de 251 ²³	284	+ de 8 714 repas/jour
Repas/an	1 045 367	+ de 115 510 ²⁴	+ de 101 828 ²⁵	+ de 58 497 ²⁶ + de 24 087 ²⁷		+ de 1 372 289 repas/an

b. Capacité de production des cuisines

D'après le SCOT Ouest des Alpes-Maritimes, le Moyen-Pays connaîtrait un développement démographique d'ici 2040 de son territoire de + 0,33% (soit + de 6 000 habitants par rapport à 2020), le Haut Pays lui connaît une hauteur de +0,4% (soit + de

²⁰ Les repas du mercredi et de vacances scolaires ne figurent pas dans le tableau car ils ne sont pas réguliers

²¹ Est compris dans « autres extérieurs » les repas des instituteurs, des pompiers et des personnes âgées (hors PAD) dans le cas de Saint Vallier, et des personnes âgées et de l'accueil de jour du CCAS de Grasse.

²² manque donnée pour 1 crèche

²³ manque données pour 3 communes

²⁴ manque donnée pour 1 commune

²⁵ manque donnée pour 1 crèche

²⁶ manque donnée pour 1 commune

²⁷ manque données pour 2 communes

759 habitants par rapport à 2020). Il est ainsi intéressant de se questionner sur les capacités de production des cuisines du territoire.

Sur le territoire deux communes produisent des repas au-delà de leur capacité de production²⁸ (soit 218 repas produits/jour). Une de ces dernières a par ailleurs initié la création d'une nouvelle cuisine centrale pour palier à cette problématique, elle pourra produire 600 repas.

Les autres²⁹ pourraient au total produire 2 015 repas/jour en plus.

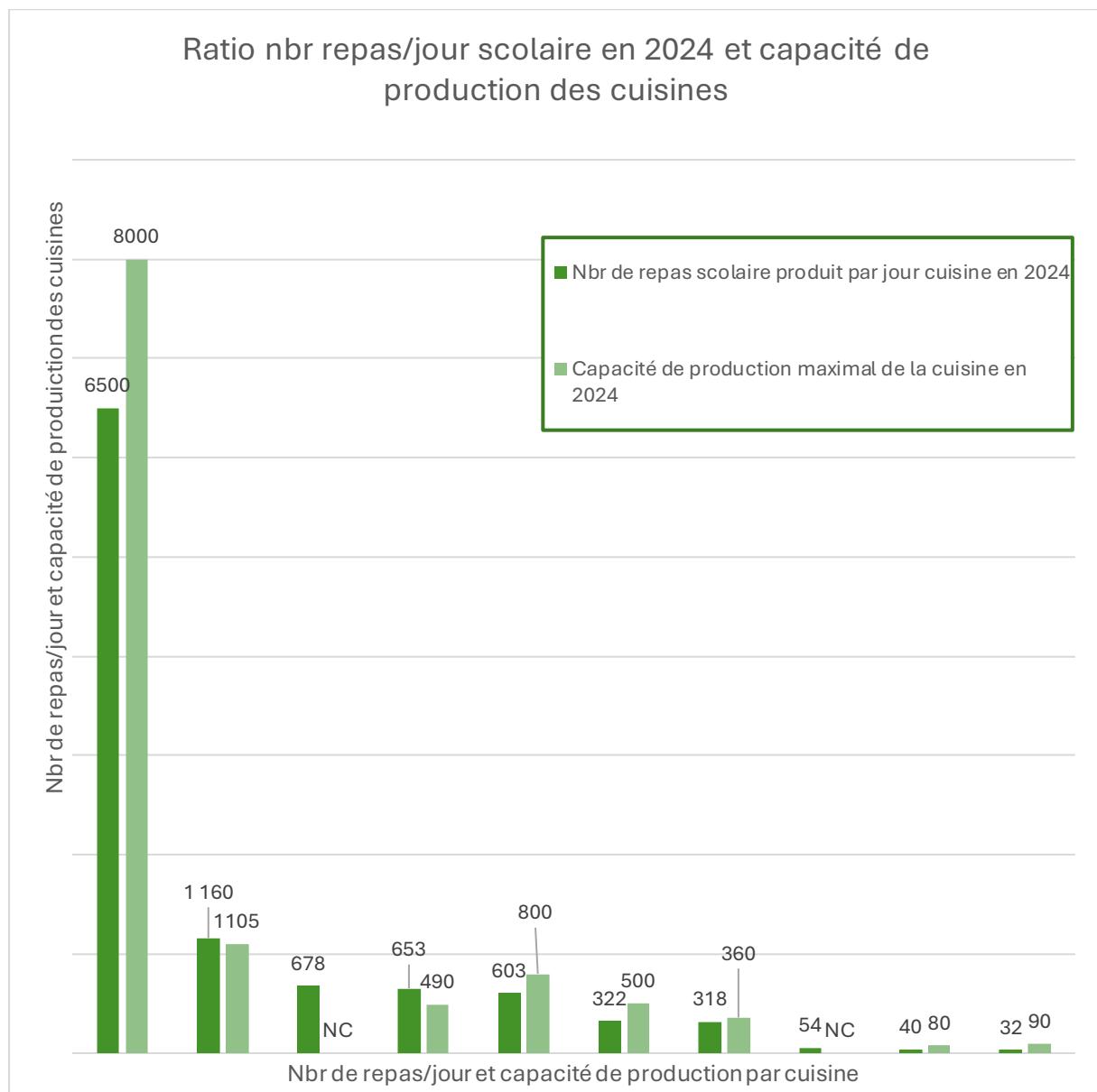


Figure 3 : Ratio nbr repas/jour scolaire et capacité de production des cuisines

²⁸ Pour une commune ayant plusieurs cuisines scolaires en régie directe, les capacités de production des différentes cuisines ont été additionné.

²⁹ Pour deux cuisines nous ne disposons pas de leur capacité de production

3) Tarification repas de la restauration collective scolaire

a. Coûts denrée et coût global

- **Le coût denrée** correspond aux dépenses liées à l'achat des denrées alimentaires.

Le coût denrée moyen³⁰ pour les repas des maternelles est 2€. Il varie de 1,67€ à 2,72€ selon les communes.

Pour les repas des primaires³¹, il est à 2,33€. Il varie de 1,95€ à 2,72€ selon les communes.

- **Le coût global** d'un repas regroupe en général plusieurs coûts : le coût denrée, les coûts de personnel, les coûts de fonctionnement (électricité, eaux, petits matériels, entretiens, etc...) et les coûts d'investissement (coût d'amortissement des dépenses liées aux bâtiments et au gros équipement). Les communes ne calculent pas toutes, l'ensemble de ces coûts, surtout les coûts d'investissement.

Tableau 7 : Coûts denrée et global moyens d'un repas maternelle et primaire à la CAPG en 2024

	Coût moyen denrée en 2024 à la CAPG	Coût moyen denrée en 2018 national (ADEME)	Coût moyen global en 2024 à la CAPG	Coût moyen global en 2018 national (ADEME)
Repas maternelle	2€	2,21€	8,55€ ³²	8,72€
Repas primaire	2,33€		8,78€ ³³	

³⁰ Coût calculé pour les 13 communes ayant communiqué leur coût denrée (soit sur un total de 950 783 repas) et ayant une restauration scolaire accueillant des maternelles. La moyenne a été établi en prenant en compte le nombre de repas/an pour chaque commune (Nbr de repas commune x coût denrée/nbr total de repas des 13 communes).

³¹ Coût calculé pour les 14 communes ayant communiqué leur coût denrée (soit sur un total de 952 043 repas) et ayant une restauration scolaire accueillant des primaires. La moyenne a été établi en suivant la même méthodologie expliquée précédemment.

³² Coût calculé pour les 10 communes ayant communiqué leur coût global (soit sur un total de 522 772 repas) et ayant une restauration scolaire accueillant des primaires. La moyenne a été établi en suivant la même méthodologie expliquée précédemment.

³³ Coût calculé pour les 9 communes ayant communiqué leur coût global (soit sur un total de 524 895 repas) et ayant une restauration scolaire accueillant des primaires. La moyenne a été établi en suivant la même méthodologie expliquée précédemment.

Approvisionnement bio et local = coût denrée et global plus élevé ?

Un coût denrée et global élevé ne correspond pas forcément à un fort taux d'approvisionnement en produit bio (voir graphiques page suivante).

Cela rejoint les résultats d'une étude de l'ADEME³⁴ au sujet des coûts dans la restauration collective (voir infographie en annexe) qui estime que le respect de la loi EGALIM constitue une augmentation du coût global d'un repas (avant inflation) de l'ordre de 3,3%.

A cela si on ajoute des ambitions qui vont au-delà de la loi EGALIM comme avoir un approvisionnement local, la hausse des coûts est plus significative. Elle est de 11,9%.

Pour autant, cette hausse des coûts liés à l'approvisionnement EGALIM et local ne se répercute pas forcément dans les coûts denrées et globaux des communes respectant la loi et engagées dans l'approvisionnement local à la CAPG. En effet, la mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire sont des mesures qui permettent de faire des économies. Dans le cas du menu végétarien, lorsque les produits utilisés sont bruts ou semi-bruts, le coût denrée se révèle être diminué de moins de 10% qu'un menu comprenant de la viande ou du poisson d'après l'ADEME. L'ajustement des quantités commandées, suite aux mesures mise en place lors de la lutte contre le gaspillage alimentaire, permet également de réinvestir cet argent vers des produits de qualité.

³⁴ Coût complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ?, ADEME, 2023

COÛT DENRÉE ET % DE BIO ET DE LOCAL PAR COMMUNE

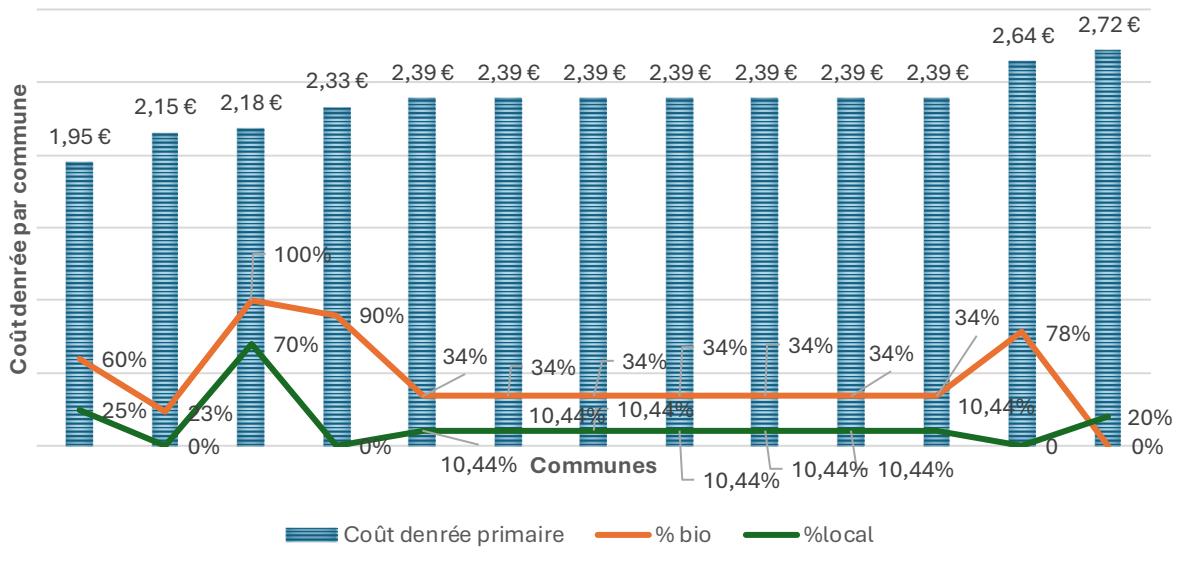


Figure 4 : Coût denrée et taux de bio et de local par commune en 2024

COÛT GLOBAL ET % BIO ET DE LOCAL PAR COMMUNE

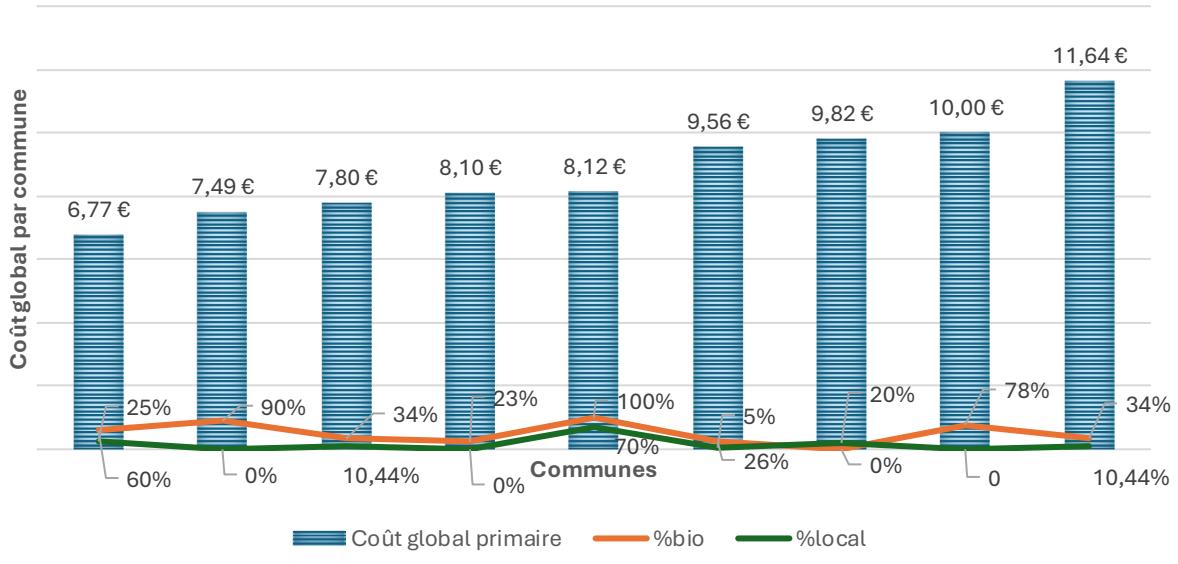


Figure 5 : Coût global et taux de bio et de local par communes en 2024

b. Prix facturé aux parents

Tableau 8 : Prix facturé aux parents et prise en charge des communes

	Prix moyen d'un repas facturé aux parents ³⁵	Coût moyen pris en charge par les communes ³⁶
Repas maternelle	3,77€³⁷	
Repas primaire	4,16€³⁸	3,34€³⁹

Les prix des repas maternelle facturés aux parents varient de **2,80€ à 5,24€**. Pour les repas primaire ils varient de **2,80€ à 6,60€**, pour les communes ne disposant pas de tarification sociale

Selon les communes, la part prise en charge par la mairie varie de **0,10€ à 9€**.

A noter :

- Au moins trois communes facturent les repas à un prix plus élevé aux enfants qui n'habitent pas dans leur commune.
- La plupart des communes rencontrent des problématiques d'impayés de cantine. Un total de **173 582€** d'impayés de cantine pour l'ensemble des 10 communes ayant communiquées le chiffre.
- 3 communes ont mis en place une tarification sociale avec aide de l'état ou non. Dans certaines, le tarif commence à 1€ et peut s'élever à 9€.

Ex : calcul d'une tarification sociale d'une commune de la CAPG : $QF \times 0.0015 + 2.30€$

³⁵ Moyenne calculée sur les 15 communes ne disposant pas de tarification sociale. La moyenne n'a pas été reporté aux nombres de repas des communes.

³⁶ Moyenne calculée sur les 15 communes ne disposant pas de tarification sociale. La moyenne n'a pas été reporté aux nombres de repas des communes.

³⁷ Moyenne calculée sur les 10 communes ayant communiquées ces chiffres et n'ayant pas de tarification sociale. La moyenne n'a pas été reporté aux nombres de repas des communes.

³⁸ Moyenne calculée sur les 14 communes ayant communiquées ces chiffres et n'ayant pas de tarification sociale. La moyenne n'a pas été reporté aux nombres de repas des communes.

³⁹ Moyenne calculée sur les 13 communes ayant communiquées ces chiffres et n'ayant pas de tarification sociale. La moyenne n'a pas été reporté aux nombres de repas des communes.

c. Dispositifs d'aide et subvention des cantines

Des dispositifs de subvention ou d'aide peuvent venir aider les communes dans la maîtrise de leur budget cantine :

- Le programme européen Lait et fruits à l'école de France Agrimer peut apporter un appui pour compenser les initiatives d'approvisionnement durable des cantines en subventionnant certaines denrées.
- La tarification sociale permettait aux communes de bénéficier d'une aide de l'état à hauteur de 3€/repas, d'adapter le tarif des repas au coefficient social (QF) des familles et ainsi de limiter le risque d'impayés. Depuis juillet 2025, le dispositif ne prend plus en compte de nouvelles inscriptions. Cependant, pour les communes bénéficiant déjà de ce programme, il se poursuit et elles pourront renouveler leur convention jusqu'au 31 décembre 2027⁴⁰.

Zoom : Qu'est-ce que le Programme lait et fruits à l'école ?

Il s'agit d'un programme européen qui vise à soutenir la distribution de fruits et légumes et/ou de lait et de produits laitiers aux enfants, dans les établissements scolaires, de la maternelle au lycée.

Conditions :

- Ils doivent être distribués nature, non transformés
- S'ils sont distribués le midi ils doivent être bio ou sous SIQO

Le montant de l'aide dépend de :

- ➔ Du nombre d'élèves bénéficiaires
- ➔ Du nombre de distributions (plafonné)
- ➔ De la portion (plafonné)

Pour en savoir plus : [Lait et fruits à l'école | FranceAgriMer](#)

Montant des subventions pour les 4 communes bénéficiaires CAPG		
Nombre de repas produit/jour (scolaire) 2024	Nombre de repas produit/an (scolaire) en 2024	Subvention L&F 2024
1060	133 560	12 000 €
660	83 160	6 126 €
623	91 943	11 000 €
322	41 933	7 357 €

⁴⁰ Pour en savoir plus : [Cantine à 1€ - Tarification sociale des cantines scolaires - Agence de ser...](#)

4) Personnel en cuisine et en salle dans la restauration collective scolaire

Tableau 9 : Agents en cuisine et en salle pour la restauration scolaire

	Agents en cuisine (cuisiniers et préparateurs)	Agents en salle (agents de restauration)
Total	+ de 39⁴¹	+ de 243⁴²

A noter :

- Les cuisiniers et les agents de préparation de la cuisine centrale de Grasse, déléguée à Elior, représentent 33% des 39 cuisiniers à la CAPG.
- Les agents de restauration de la ville de Grasse représentent 76% des 243 agents en salle sur l'ensemble du territoire.
- Dans les cuisines intégrées, certains agents de cuisine servent également en salle les enfants (cela n'est pas pris en compte dans le total des agents en salle).
- Certaines communes rencontrent des problématiques de turn-over de leurs agents de restauration en salle. Ce qui peut poser des difficultés notamment dans l'accompagnement des enfants lors du repas et la mise en place de mesure contre la lutte contre le gaspillage alimentaire.

⁴¹ Total fait sur l'ensemble des cuisines des communes sauf 1 n'ayant pas communiqué ses chiffres. Certaines communes cuisinent pour d'autres prestations comme le PAD ou des crèches, il est difficile de reporter le nombre de cuisiniers uniquement au service restauration scolaire. Enfin, nous n'avons pas l'information s'il s'agit d'équivalent temps plein.

⁴² Total fait sur l'ensemble des restaurants scolaires sauf pour 3 communes qui n'ont pas communiqué leur chiffre.

5) Projets de cuisine des communes

Tableau 10 : Typologie des projets de cuisines des communes

Total commune	Création ou rénovation d'une cuisine centrale	Commande de repas futur à Auberge du village	Approvisionnement de la cantine avec une régie agricole municipale
Projet en cours de réalisation	2		
Projet au « stade projet »	2	2	2

A noter :

- ➔ **6 communes ont un projet futur lié à leur restauration collective.** La plupart de ces projets ne sont qu'au stade projet.
- ➔ **2 communes ont un projet de construction ou de rénovation déjà initié.**

La plupart des projets en « stade projet » sont dans le Haut-Pays :

Les projets (hors approvisionnement de la cantine en régie et ceux en cours de réalisation) sont localisés dans le Haut-Pays.

En plus de cela, 2 cuisines souhaitent élargir leurs débouchés dont 1 dans le Haut-Pays, et la cuisine centrale de la Martre (Var) pourrait être susceptible d'alimenter le Haut Pays.

Ces projets de restauration collective scolaire dans le Haut-Pays posent la question d'une bonne coordination entre eux afin de garantir un maillage territorial cohérent.

III. Réponse à la loi EGALIM, la loi AGEC, loi climat & résilience

1) Approvisionnement en produits de qualité

Rappel loi EGALIM et Climat et Résilience :

- 50% de produits dits « durable » dont 20% de bio (en valeur hors taxe)
- 60% des viandes et poissons bio ou « durable » (en valeur hors taxe)

Qui est concerné dans le secteur public ? Scolaire, Petite enfance, Enseignement supérieur, Administration de l'état, Etablissement ou administration des collectivités territoriales (accueil de loisir sans hébergement notamment)

Pour en savoir plus : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits>

Une très bonne dynamique concernant l'approvisionnement durable et bio à la CAPG : Les 1 045 367 repas scolaire servis en 2024 étaient composés de **47% de produits bio, de 9% de produits durables EGALIM et de 16% de produits locaux en valeur d'achat hors taxe.**

Tableau 11 : Approvisionnement en produits bio, sous SIQUO et locaux à la CAPG en 2024

	% produits bio	% de produits durable (EGALIM)	Total % produits EGALIM	% Produits locaux
Moyenne commune à l'échelle des 18 communes⁴³	38%	7,5%	46%	13%
Moyenne commune rapportée au nombre de repas/an	47% (6% en national selon Agence Bio)	9%	56% (37% à l'échelle nationale (Ma Cantine))	16%

⁴³ Moyenne établie sur les 18 communes. Pour les communes qui n'ont pas quantifié ou communiqué leur approvisionnement, ils ont été considérés comme à « 0 », c'est le cas pour 4 communes pour les produits « durables » et le total des produits EGALIM, et de 3 communes pour les produits locaux.

Figure 6 : Approvisionnement dit « durable » EGALIM des communes par tranches

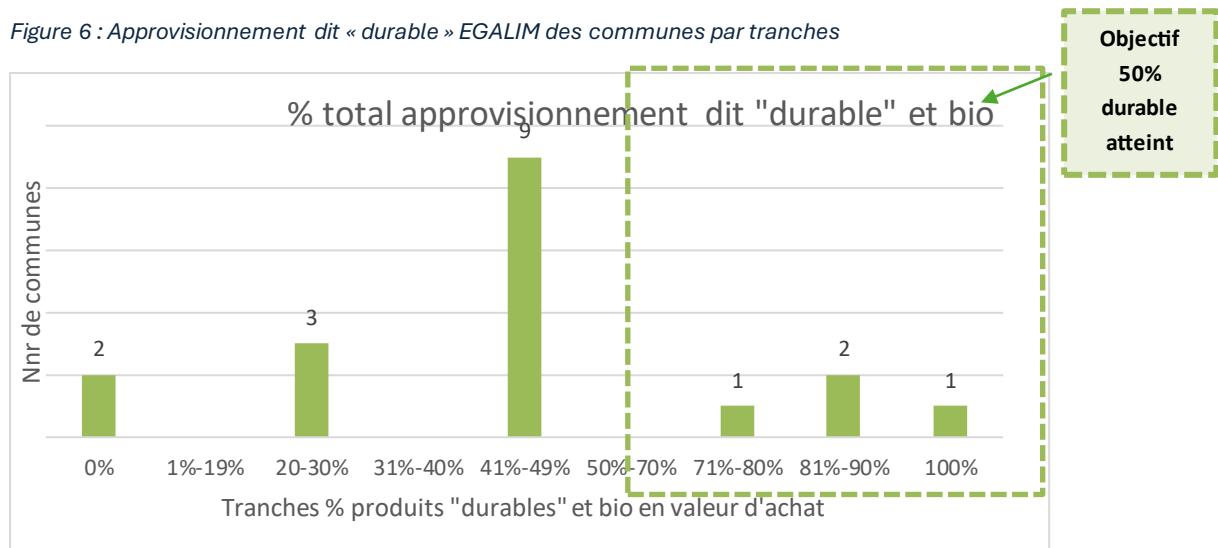


Figure 7 : Approvisionnement en produits bio des communes par tranches

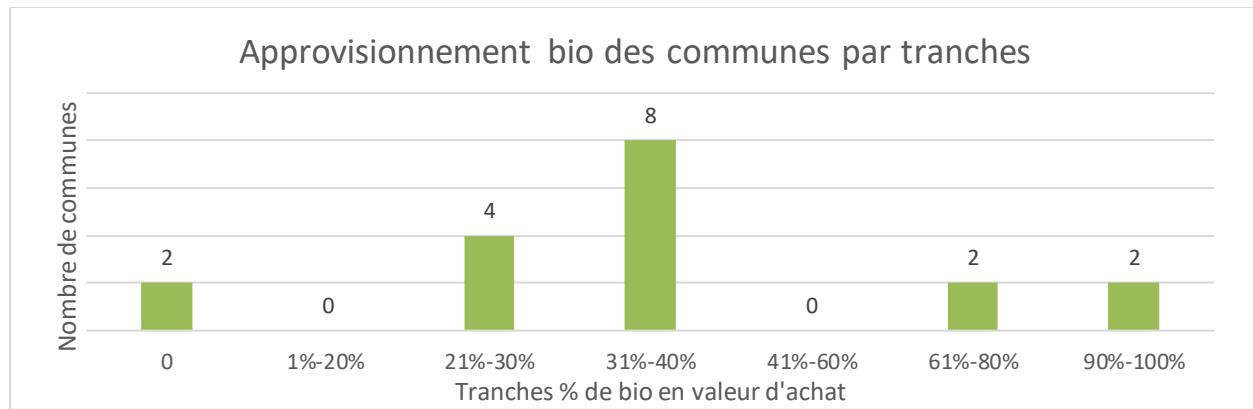
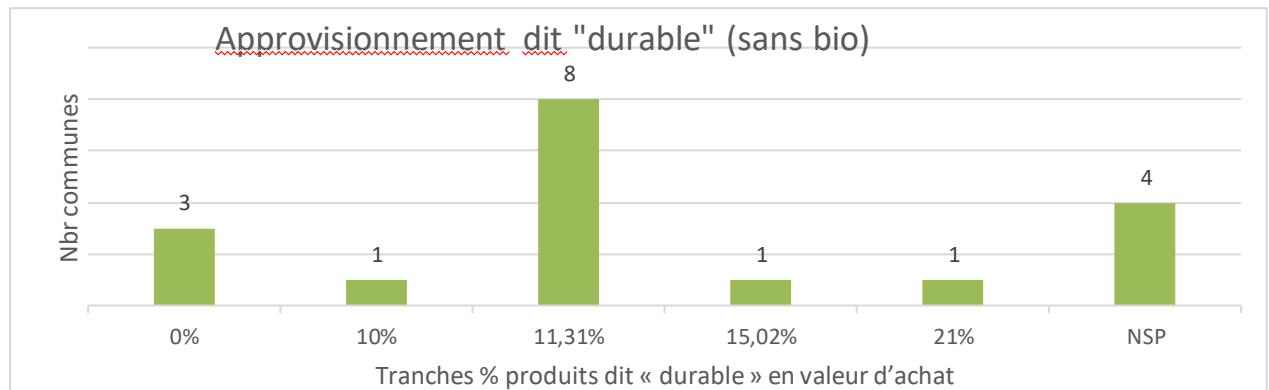


Figure 8 : Approvisionnement en produits dit « durables » sans le bio des communes par tranches



Réponse à la loi EGALIM des communes :

A l'échelle des communes de la CAPG et du nombre de repas produits par communes, **les objectifs EGALIM de 50% de produits durables dont 20% de bio sont atteints** : 56% de produit durable et de qualité sont présents dans l'approvisionnement des cantines. **C'est plus qu'à l'échelle nationale** où les approvisionnements durables sont chiffrés à 37% (pour les 21% de restaurations collectives nationales qui ont télédéclarés leurs données sur Ma Cantine).

4 communes déclarent atteindre les 50% de produits dit « durable » dont 20% de bio et les dépassent largement (+ de 71%) ! Elles représentent à elles seules 305 477 repas par an soit 29% des repas produits en 2024 (voir graphique). Elles contribuent à tirer vers le haut la moyenne générale de l'approvisionnement bio et durable à la CAPG. Si on regarde les % de bio par commune, et sans faire le ratio avec le nombre de repas total produit à la CAPG, les % EGALIM sont abaissés de 10% : 46%.

9 communes y sont presque : 45% de produits durables dont 20% de bio. Elles concentrent plus de la moitié des repas de restauration scolaire préparés à la CAPG (564 647 repas).

4 communes dépassent les 20% de bio réglementaires mais n'atteignent pas les objectifs EGALIM, dont 3 qui n'ont pas quantifié leur approvisionnement « durable ». Elles servent 86 520 repas soit 8% des repas préparés à l'échelle de la CAPG.

2 communes ne s'approvisionnent pas en produit bio et « durable », elles produisent 11 723 repas à l'année soit 1% des repas produits.

- Et les 60% de poissons et viandes labélisés ?

Seulement trois communes atteignent l'objectif EGALIM de 60% d'approvisionnement bio et/ou « durable » pour la viande et le poisson.

Une de ces communes déclare comprendre le label MSC dans le calcul. Attention le label MSC, de même que le label Bleu Blanc Cœur, n'est pas un label valable vis-à-vis de la loi EGALIM (voir liste des labels EGALIM en annexe).

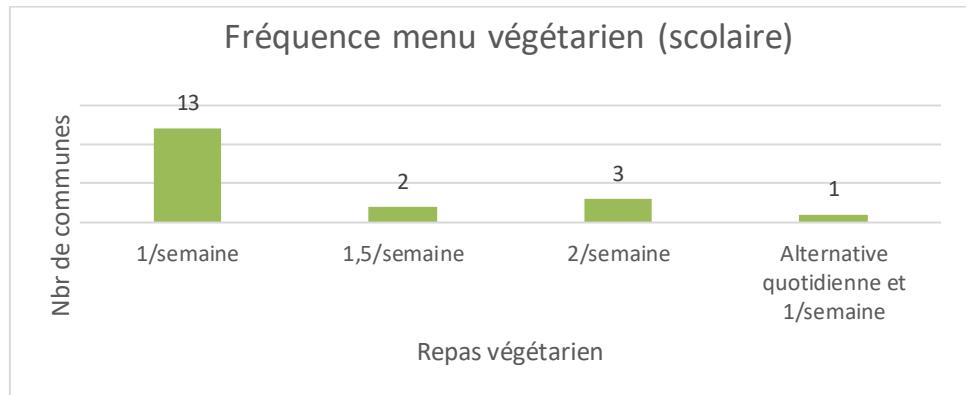
2) La cuisine végétarienne

Rappel lois :

- Plan pluriannuel de diversification de protéines (+ de 200 couverts par jour) (loi Egalim)
- Obligation d'un menu végétarien au moins 1/semaine (scolaire) (loi Climat et résilience)
- Possibilité de proposer une alternative végétarienne quotidienne (loi Climat et Résilience)

La totalité des communes respectent l'obligation EGALIM d'un repas végétarien par semaine, six vont au-delà de l'obligation en le proposant plus de 1 jour/semaine, dont une qui propose une alternative végétarienne quotidienne.

Figure 9 : Fréquence menu végétarien dans la restauration collective scolaire



A noter :

Une seule structure déclare éprouver des difficultés dans la cuisine végétarienne (équilibre nutritionnel). Les autres expliquent en avoir éprouvé et s'être adaptées, la plupart sont dans une démarche d'amélioration continue (2 cuisines ont suivi au moins une formation à la cuisine végétarienne).

Les difficultés rencontrées sont surtout de l'ordre culturel (importance de la viande dans le régime alimentaire, peur de manquer d'énergie) et au niveau des recettes afin qu'elles soient variées et qu'elles plaisent aux convives.

La mise en place du menu végétarien a amené de nouveaux défis pour les cuisiniers :

- Évolution des recettes
- Utilisation de nouveau ingrédient et apprentissage de nouveau procédé de cuisson (légumineuse)
- Changer les habitudes et pratique de cuisine (protéine pas forcément dans le plat de résistance)
- Être dans une amélioration continue (trouver de nouvelles recettes, être à l'écoute des enfants...)

3) La lutte contre le gaspillage alimentaire

Rappel loi EGALIM et AGEC :

Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour tous les opérateurs.

8 communes ont mené en 2024 des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (voir tableau).

Depuis 2017, 10 communes ont été accompagnées par le service *Développement durable et cadre de vie*, de la CAPG à la réduction du gaspillage alimentaire. Ainsi, deux communes ont arrêté de lutter contre le gaspillage alimentaire malgré l'accompagnement de la CAPG initié.

Tableau 12 : Les principales actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cuisines et restaurants scolaires

Principales actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	
Dans les cuisines :	Dans les restaurants :
<p>➔ Adaptation des grammages et du nombre de composantes</p> <p>La plupart des communes ont fait un travail d'adaptation des grammages en s'affranchissant du GEMRCN et/ou en réduisant le nombre de composantes du repas.</p> <p>➔ Adapter la production aux effectifs réels</p> <p>Dans 9 communes les quantités sont adaptées aux effectifs réels. Les 8 autres ne le font pas car sont en liaison froide J+2.</p> <p>➔ Commission menu, explication des « tops et flops »</p> <p>Echange avec prestataire, implication parfois des enfants et parents d'élèves.</p> <p>➔ Cuisiner des plats que les enfants apprécient en fonction de l'équilibre alimentaire</p>	<p>➔ Adaptation des portions à la faim des convives</p> <p>Au moins 11 communes ont mis en place le système petite faim/grande faim dans leur(s) self(s).</p> <p>➔ Placement du pain en bout de self et limitation du pain à une tranche</p> <p>Le pain est placé en bout de self afin que l'enfant détermine son besoin en pain en fonction de la composition de son plateau. Le pain est limité à une tranche, avec autorisation de se ressourvir.</p> <p>➔ Campagne de pesée :</p> <p>Au moins 8 communes font des campagnes de pesées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dont 3 tous les jours • 1 tous les 15 jours • 3 qui ont plusieurs campagnes de 15 jours par an (en général 3) <p>➔ Eduquer au goût et incitation à goûter sans forcer</p> <p>➔ Enquête auprès des convives sur la satisfaction des repas (oui/non)</p>

En 2024, la moyenne nationale du gaspillage alimentaire était de 100g/repas. A la CAPG, il est difficile d'effectuer une moyenne car toutes les communes n'ont pas mis en place de campagne de pesées au sein de leur(s) restaurant(s) scolaire(s) ou sur la totalité de

leur(s) restaurant(s) scolaire(s). Le tableau ci-dessous⁴⁴ recense le gaspillage alimentaire moyen/repas pour 1 ou plusieurs restaurants de 6 communes.

Tableau 13 : Relevé du gaspillage alimentaire pour 6 communes

Communes (x)	Gaspillage alimentaire moyen/repas
Commune 1 2023 (sur 1 restaurant)	120 g
Commune 2 2024 (sur 2 restaurants)	88g (en 2020 : 219g)
Commune 3 2024 (2)	30g
Commune 4 2024 (4)	58g
Commune 5 2025 (1)	100g (en 2019 : 99g)
Commune 6 2025 (3)	230g (en 2019 : 207g)

Le gaspillage alimentaire n'a pas seulement un coût pour notre planète, il représente également un coût pour les communes !

120g/repas gaspillé = 0,54€/repas

soit **10 784€ /an jeté à la poubelle**

De l'argent qui pourrait être investi dans l'approvisionnement bio, local et durable ou d'autres initiatives durables !

Les principales difficultés rencontrées dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les communes sont :

- **Des difficultés d'adhésion à la démarche :**

- Des équipes en salle (temps, nouvelle tâche, bousclement des habitudes de travail)
- Des parents d'élèves (diminution des quantités/composantes)
- De certains enseignants (diminution des quantités/composantes)

⁴⁴ Ces données ont soit été recueillies lors du diagnostic soit font partie des données internes du Service Développement durable et cadre de vie de la CAPG.

- **Des difficultés de pérennisation dans le temps à la démarche** (notamment liée à la problématique de l'adhésion de la démarche).
- **Pensée que si le gaspillage alimentaire est valorisé (bio déchets), il n'y a pas de gaspillage** (= frein pour entrer dans la démarche anti-gaspi).
- **Difficultés d'ajustement des quantités aux effectifs réels lorsqu'il s'agit d'un restaurant satellite en liaison froide.**

4) Substitution des plastiques

Rappel loi EGALIM :

- Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique (tout type de restauration)
- Interdiction des bouteilles en plastique (scolaire)
- Obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients (scolaire) + doivent faire l'objet d'une collecte en vue de leur réemploi (PAD)
- Interdiction des contenants alimentaires en plastique (scolaire et crèches) (dérogation pour les communes de – de 2000 hab (pour 2028)

De manière générale, les plastiques à usage unique ne sont plus utilisés dans les restaurants sauf cas exceptionnels. La plupart des restaurants utilisent des bacs gastronomiques en inox et n'ont plus de contenants en plastique, à l'exception de deux communes qui ont des dérogations, et de certaines crèches qui utilisent des contenants « biosourcés ».

Les bouteilles d'eau en plastique ne sont pas utilisées dans les restaurants, et la grande majorité des communes n'en distribuent pas lors des pique-niques.

Pour les pique-niques les sandwichs sont en général emballés individuellement, certaines cuisines n'emballent pas les sandwichs et les disposent directement dans des bacs en inox .

Au sujet du PAD l'information n'a pas été remontée sur le réemploi des contenants et ustensiles utilisés. Nous avons l'information pour la commande groupée CAPG et c'est un axe qui doit être travaillé.

5) Obligation de don

Rappel loi EGALIM

- ➔ Etablissement d'une convention de don avec une association caritative habilitée (si <3000 couverts/jour)

Une seule cuisine est concernée par l'obligation de don, et elle déclare respecter cette obligation.

6) Information des usagers et communication auprès des habitants

Rappel loi EGALIM

- ➔ La part des produits de qualité et durables et la part des produits issus des PAT doivent être afficher de façon permanente et actualisé au moins 1x par an et au moins 1x par an les usages doivent être informés par communication électronique (tout)
- ➔ Informer et consulter régulièrement les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas

Lors de la phase de collecte de données, les communes ont affirmé faire le nécessaire en terme d'information des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas.

Toutefois, l'analyse des entretiens a mis en lumière le fait que les parents d'élèves tout comme les habitants, n'étaient pas tous informés des démarches durables engagées dans les cantines notamment au sujet de l'utilisation de produits bio et durables ainsi que des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

A titre d'exemple, la méconnaissance des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire a, dans certaines communes créer des polémiques à l'initiative de parents d'élèves et d'enseignants n'ayant pas compris les mesures mises en place. Par exemple, la suppression d'une composante dans le menu et la limitation à une tranche de pain lors du passage au self peuvent être perçues, si elles ne sont pas expliquées et justifiées, comme des mesures liés à des coupes budgétaires plutôt qu'à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Or dans les cantines où ont été mises en place ces mesures, il y a été noté un fort gaspillage lié aux quantités de nourriture servie qui ne correspondaient pas à l'appétit des enfants ciblés. Ce constat montre ainsi qu'il s'avère nécessaire de tenir informé les usagers et les parents d'élèves des mesures durables mises en place afin d'éviter les quiproquos et la construction de préjugés associés au mot « cantine ».

7) Télédéclaration Ma Cantine

Rappel loi Egalim :

Obligation de télédéclarer sur la plateforme « Ma Cantine » un bilan statistique de la mise en place des obligations EGALIM.

Seulement 5 communes sur les 18 remplissent Ma Cantine. Il est remonté des entretiens que plusieurs communes ne connaissaient pas cette obligation.

L'analyse des entretiens montre que le calcul concernant les approvisionnements est assez chronophage, notamment pour la partie recueil de données :

- 3 communes (ou déléataire/prestataire) éploquent les factures à la main pour calculer les pourcentages.
- 4 communes (ou déléataire/prestataire) sont équipées d'un logiciel de gestion dont 2 qui ne calculent pas les % EGALIM.
- Certaines plateformes de fournisseurs peuvent générer des pourcentages mais uniquement pour les produits achetés à ce fournisseur.

De plus, des interrogations ont été relevé au sein des communes, au sujet de « qui » doit remplir Ma Cantine au sein de sa commune.

8) Tri des biodéchets à la source

Certaines cantines compostent le gaspillage alimentaire, c'est au moins le cas pour 4 communes qui ont directement un composteur dans leur école. Certaines crèches relevant de la compétence CAPG ont également un composteur. Pour 6 communes, le gaspillage alimentaire est donné à des animaux.

Conclusion sur la réponse aux obligations EGALIM des communes :

- ➔ **Une bonne dynamique sur le territoire CAPG ! En moyenne 56% de produit durable (dont 47% de bio).**
- ➔ **Objectifs EGALIM presque atteints, des sujets à approfondir :**
 - Les approvisionnements bio et durables atteint à l'échelle de la CAPG mais pas au sein de toutes les communes
 - Approvisionnement viande/poisson durables à développer dans la majorité des communes
 - Repas végétarien (respecté à 100%)
 - Suppression des contenants en plastique dans la très grande majorité des cuisines et restaurants
 - Une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire qui mérite d'être poursuivie et initiée dans certaines communes
 - Information des convives : les démarches d'approvisionnement durable et de lutte contre le gaspillage alimentaire manquent de valorisation (d'où polémique possible émanant des parents d'élèves par exemple)

9) Les engagements supplémentaires des communes

a. Approvisionnement des cantines en produits locaux

Zoom sur notre définition du local :

Un denrée est ici considérée comme local lorsqu'elle est produit en PACA, dans les départements limitrophes de PACA c'est-à-dire le Gard, la Drôme, l'Isère, la Savoie ; en Corse, et enfin dans la Ligurie et le Piémont en Italie.

16% de denrées composant les 1 045 376 repas scolaires servis en 2024 étaient locales.

12 communes s'approvisionnent auprès de producteurs locaux (de 5% à 70%) (voir graphique).

2 communes ont une régie agricole leur permettant un approvisionnement ultra local sur certains fruits et légumes.

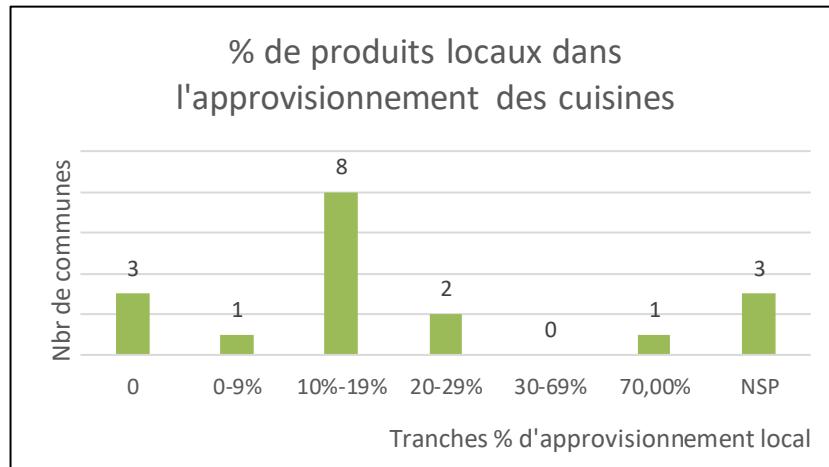


Figure 10 :Taux de produits locaux dans l'approvisionnement des cuisines en 2024

b. Labérisation Ecocert en cuisine

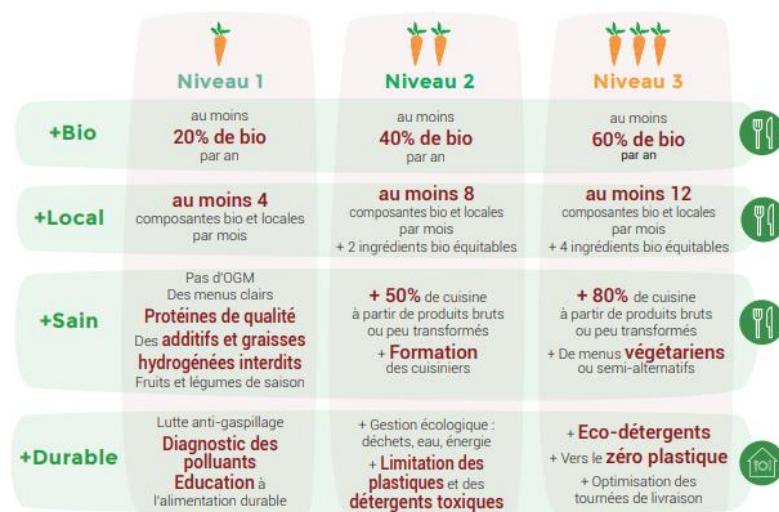
4 communes sont labélisées Ecocert en Cuisine (dont 3 ont la labérisation maximale).

Le Label Ecocert en cuisine c'est quoi ?

« Le référentiel de contrôle Ecocert « En Cuisine » a pour objectif de définir des critères exigeants permettant de garantir aux convives du restaurant contrôlé, une cuisine qui :

- Favorise les produits biologiques locaux, dans des menus sains et équilibrés,
- S'inscrit dans une démarche globale à la fois environnementale (éducation à l'alimentation durable, lutte contre le gaspillage, gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets...) et sanitaire (moins de plastiques en cuisine, détergents écologiques).
- Communique clairement sur ses prestations, les démarches engagées et son niveau de labellisation. »⁴⁵

3 niveaux de labellisation



Pour en savoir plus : [Ecocert En Cuisine - Le label pour une restauration collective durable, bio, locale et saine](#)

c. Self zéro déchet

2 communes ont des selfs zéro plastique : des aliments tels que le fromage ou les produits laitiers sont proposés en vrac dans des contenants réemployables.

3 communes ont substitué les serviettes en papier pour du tissu dans tout ou partie de leurs restaurants.

d. Accompagnement sur le temps du repas

4 communes proposent un accompagnement sur le temps du repas. De plus le service jeunesse & sport de la CAPG propose cet accompagnement dans 4 communes soit 9 cantines avec ses animateurs. Cet accompagnement à destination des enfants consiste

⁴⁵ Source : Ecocert en cuisine, Référentiel Ecocert « En Cuisine », 1 février 2022.

à inciter à goûter, vérifier que les convives s'hydratent bien et à les accompagner sur tous les sujets liés à la pause méridienne.

e. Animations dans les cantines

4 communes proposent des animations dans les cantines sur plusieurs thématiques (éducation au goût, commerce équitable, etc.).

IV. Les principaux besoins identifiés

Lors des entretiens réalisés avec les élus, techniciens et autres personnes en charge de la restauration collective, des besoins propres ont été identifiés. Nous les avons répartis en 3 catégories :

1. Les besoins récurrents exprimés par les communes (besoins qui sont communs à plusieurs communes).
2. Les besoins individuels des communes (besoins qui sont propres à chaque commune).
3. Les besoins sous-jacents identifiés dans l'analyse (besoins qui sont communs à plusieurs communes et qui n'ont pas été exprimés).

1) Les besoins récurrents exprimés par les communes

Les besoins récurrents exprimés par les communes :

- Appui pour améliorer l'approvisionnement bio et local
- Appui dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets
- Suivi du prestataire dans le respect du cahier des charges
- Aide à la composition des repas et la cuisine végétarienne
- Accompagnement du temps du repas
- Education au goût

2) Les besoins individuels exprimés par les communes

Les besoins individuels recensés :

- Comment contractualiser avec un producteur
- Projet de jardin qui approvisionne la cantine
- Recherche de terre pour régie agricole municipale
- Travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Mise à jour par Elior des techniques de réchauffage dans les restaurants satellites
- Besoin de former le personnel à l'hygiène des repas, aux relations en générale avec les enfants, à l'anti-gaspi et à l'accompagnement au goût
- Le goûter : comment font les autres communes ?
- Pérennisation restaurant
- Accompagnement au goût
- Accompagnement à l'élaboration des marchés

3) Les besoins sous-jacents identifiés dans l'analyse

Les besoins sous-jacents identifiés dans l'analyse :

- S'engager dans une démarche d'alimentation durable et engager toutes les parties prenantes
- Communiquer sur les efforts fait par les communes (% de local, de bio, self zéro déchets, éducation au goût)
- Améliorer sa connaissance de la loi EGALIM et des obligations Ma Cantine
- Optimiser son budget cantine
- Etudier l'intérêt de mettre en place des logiciels de gestion de restauration collective pour faciliter le calcul de l'approvisionnement en «produits durables» exigé par la loi EGALIM
- Etudier les problématiques de turn over et d'absences des agents de cantine
- Renforcer et coordonner l'organisation de la restauration collective du Haut-Pays

V- Tables des illustrations

1) Table des figures

Figure 1 : Les missions financées par l'ADEME pour la CAPG	9
Figure 2 : Régime Méditerranéen.....	15
Figure 3 : Ratio nbr repas/jour scolaire et capacité de production des cuisines	40
Figure 4 : Coût denrée et taux de bio et de local par commune en 2024	43
Figure 5 : Coût global et taux de bio et de local par communes en 2024	43
Figure 6 : Approvisionnement dit « durable » EGALIM des communes par tranches	50
Figure 7 : Approvisionnement en produits bio des communes par tranches.....	50
Figure 8 : Approvisionnement en produits dit « durables » sans le bio des communes par tranches	50
Figure 9 : Fréquence menu végétarien dans la restauration collective scolaire.....	52
Figure 10 :Taux de produits locaux dans l'approvisionnement des cuisines en 2024	58

2) Table des tableaux

Tableau 1 : Loi EGALIM (août 2018) :.....	11
Tableau 2 : Loi AGEC (février 2020) :	12
Tableau 3 : Loi Climat & résilience (août 2021) :	12
Tableau 4 : Nombre de sites de restauration et repas scolaire par modes de gestion en 2024.....	21
Tableau 5 : Nombre de restaurants satellites scolaires et types de liaison par cuisines	24
Tableau 6 : Nombre de repas produits en 2024 par types de prestations	39
Tableau 7 : Coûts denrée et global moyens d'un repas maternelle et primaire à la CAPG en 2024.....	41
Tableau 8 : Prix facturé aux parents et prise en charge des communes	44
Tableau 9 : Agents en cuisine et en salle pour la restauration scolaire.....	46
Tableau 10 : Typologie des projets de cuisines des communes	47
Tableau 11 : Approvisionnement en produits bio, sous SIQUO et locaux à la CAPG en 2024.....	49
Tableau 12 : Les principales actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cuisines et restaurants scolaires	53
Tableau 13 : Relevé du gaspillage alimentaire pour 6 communes	54

3) Table des cartes

Carte 1 : Modes de gestion des restaurations collectives scolaires municipales en 2024	22
--	----

Carte 2 : Localisation des équipements des restaurations collectives scolaires municipales en 2024	25
Carte 3 : Modes de gestion des goûters par les communes ou la CAPG en 2024	28
Carte 4 : Modes de gestion des repas des mercredi midi et des vacances scolaires par les communes ou la CAPG en 2024.....	29
Carte 5 : Localisation des équipements des goûters, repas du mercredi midi et des vacances scolaires en 2024	30
Carte 6 : Modes de gestion des restaurations collectives municipales en 2024.....	32
Carte 7 : Localisation des équipements des restaurations collectives municipales en 2024.....	33
Carte 8 : Modes de gestion des restaurations collectives de la petite enfance des communes ou la CAPG en 2024.....	35
Carte 9 : Localisation des équipements des restaurations collectives de la petite enfance en 2024	36
Carte 10 : Modes de gestion du portage à domicile des communes ou de la CAPG en 2024.....	38

Annexes

Annexe 1: Les labels EGALIM

ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ



LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)

Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.

LES PRODUITS ENFÉCIAINT DU LABEL ROUGE

LES PRODUITS SOUS APPELATION D'ORIGINE (AOC OU AOP)

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IGP)

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.

LES PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE MARITIME BÉNÉFICIAINT DE L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT DU LOGO « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)

Le symbole graphique des régions ultrapérimétriques (couramment dénommé « logo RUP » ou « Label RUP ») vise à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapérimétriques, dont font partie les départements français d'outre-mer.

IL N'EXISTE PAS DE LOGO OFFICIEL POUR LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT DE LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »

Seuls les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50 %. 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).

Source : Conseil national de la restauration collective, Les mesures de la loi EGALIM et de la Loi Climat et Résilience concernant la restauration collective, septembre 2022

Annexe 2 : Infographie étude coût restauration scolaire et transition écologique



CANTINES BIO ET ZÉRO DÉCHET : COMBIEN COÛTE LA TRANSITION ?

Une étude de l'ADEME montre que la hausse des coûts liée à la transition écologique pour les cantines scolaires est modérée, mais aussi qu'elle peut être en partie compensée.



50 %

DE PRODUITS DURABLES,
dont au moins 20 % issus
de l'agriculture biologique
(ou en conversion) + un repas
végétarien hebdomadaire + moins de gaspillage alimentaire.

C'est ce qu'impose la loi EGALIM* aux cantines depuis 2022.

* Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable.

COÛT MOYEN
D'UN REPAS

AVANT EGALIM
(2018)

8,72 €

APRÈS EGALIM**
(MAIS AVANT
INFLATION)

9 €

Administratif
(gestion des
commandes...)

1,12 €

1,13 €

Achat des denrées

2,21 €

2,27 €

Autres coûts de
préparation des repas

1,55 €

1,58 €

Distribution

0,72 €

0,80 €

Encadrement
des élèves

2,73 €

2,92 €

Coûts indirects (climat,
traitement de l'eau et
des déchets organiques...)

0,39 €

0,32 €

** Hypothèse considérée pour les repas après Egalim : 20 % de produits biologiques, 1 repas végétarien par semaine et 20 % de réduction du gaspillage alimentaire.



+3,2 %

C'est la hausse des coûts
pour les cantines liée à
l'application de la loi Egalim.
Cette hausse peut être en partie
compensée, grâce aux économies
réalisées en gaspillant moins,
en achetant moins de viande
et en limitant les coûts indirects.



+11,9 %

Si, au-delà de la loi Egalim,
les cantines investissent
(en matériel et en personnel) pour
relocaliser leur approvisionnement
et cuisiner principalement
des produits bruts, la hausse
des coûts est plus significative.



25 %

Dans les collectivités ayant une part
élevée de ménages modestes,
la part du prix du repas prise en
charge par la collectivité devrait
augmenter de 25 % pour répondre
à la fois aux enjeux de transition
écologique et d'accessibilité
à tous de la cantine.



Retrouvez l'étude « Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire :
quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? » : librairie.ademe.fr

Source : ADEME