



La restauration collective

Chiffres clés 2023

44 restaurants collectifs sur le territoire

894 548 repas servis par an



Un secteur important de l'alimentation sur le territoire

C'est comme si tous les habitants de Cheffes et d'Etriché mangeaient à la cantine toute l'année

20

Restaurants scolaires



08

Centres de loisirs



07

Micro-crèches (0-3 ans)



09

EHPAD, résidences, foyer de vie



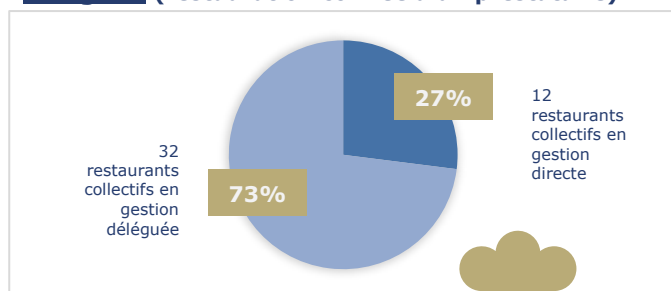
3677 repas par jour en période scolaire

432 repas par jour mercredis et vacs. scolaires

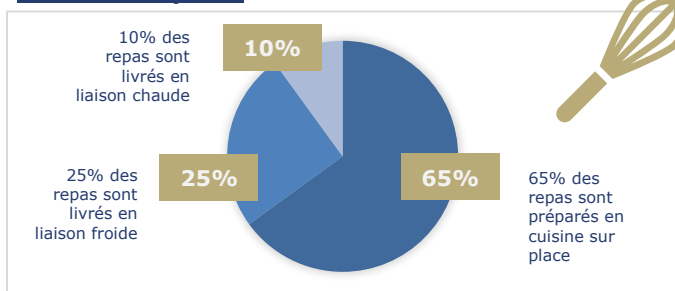
119 repas par jour 5 jours/sem. et 11 mois sur 12

821 repas par jour midi et soir toute l'année

73% des restaurants collectifs en gestion déléguée (restauration confiée à un prestataire)



65% des repas servis sont préparés en cuisine sur place



Toutes les structures de restauration collectives ont été contactées dans le cadre de ce diagnostic

100% des restaurants collectifs ont des produits locaux dans leurs menus

La majorité d'entre eux sont intéressés pour se mobiliser pour lutter contre le gaspillage alimentaire



Leviers d'action PAT CCALS

4 thématiques de projet

à mettre en œuvre avec les acteurs de la restauration collective du territoire sont issues du diagnostic

- Relocalisation de la production de repas
- Mutualisation logistique
- Optimisation du coût matière avec des produits de qualité
- Réduction du gaspillage alimentaire



La démarche

La restauration collective regroupe les services de repas en collectivité en dehors du domicile privé. Ce sont principalement les restaurants scolaires et les EHPAD¹ mais aussi les centres de loisirs pour les mercredis et les vacances scolaires, les structures de petite enfance pour les 0-3 ans où les parents n'ont pas besoin d'apporter les repas des enfants. Il n'y en a pas sur la CCALS [Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe](#) mais la restauration collective englobe aussi les structures médicosociales et les restaurants d'entreprise.

Pour réaliser ce diagnostic, nous avons contacté tous les acteurs de la restauration collective sur le territoire de la CCALS, soit réalisé une trentaine d'entretiens entre janvier et mars 2023. Un grand merci à toutes les structures pour leur accueil et la qualité des échanges. Nous avons échangé avec des élu.e.s, des chef.fe.s de cuisine, des responsables de restauration, agents de service et des directeur.rice.s d'établissement.

Le but ? Etablir un état des lieux, une « photo » de la restauration collective aujourd'hui sur le territoire de la CCALS, mieux prendre en compte ce que ce secteur d'activité représente dans le système alimentaire territorial et repérer les besoins, les attentes, les projets pour les accompagner dans le cadre du PAT [Projet Alimentaire Territorial](#). La restauration collective est un levier important pour le développement de l'alimentation durable sur les territoires.

44

Restaurants collectifs sur la Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe

894 548

Repas servis par an par la restauration collective

894 548 repas par an, c'est comme si tous les habitants d'Etriché et de Cheffes mangeaient à cantine tous les jours du 1^{er} janvier au 31 décembre !

2450 repas en moyenne par jour sur 365 jours

La restauration collective sur le territoire de la CCALS représente 894 548 repas servis par an dans 44 restaurants collectifs pour des convives âgés de 0 à 100 ans (petite enfance, enfance jeunesse, secteur scolaire, personnes âgées et handicap) avec une diversité des formes d'organisation et de tailles de structure.

de 10

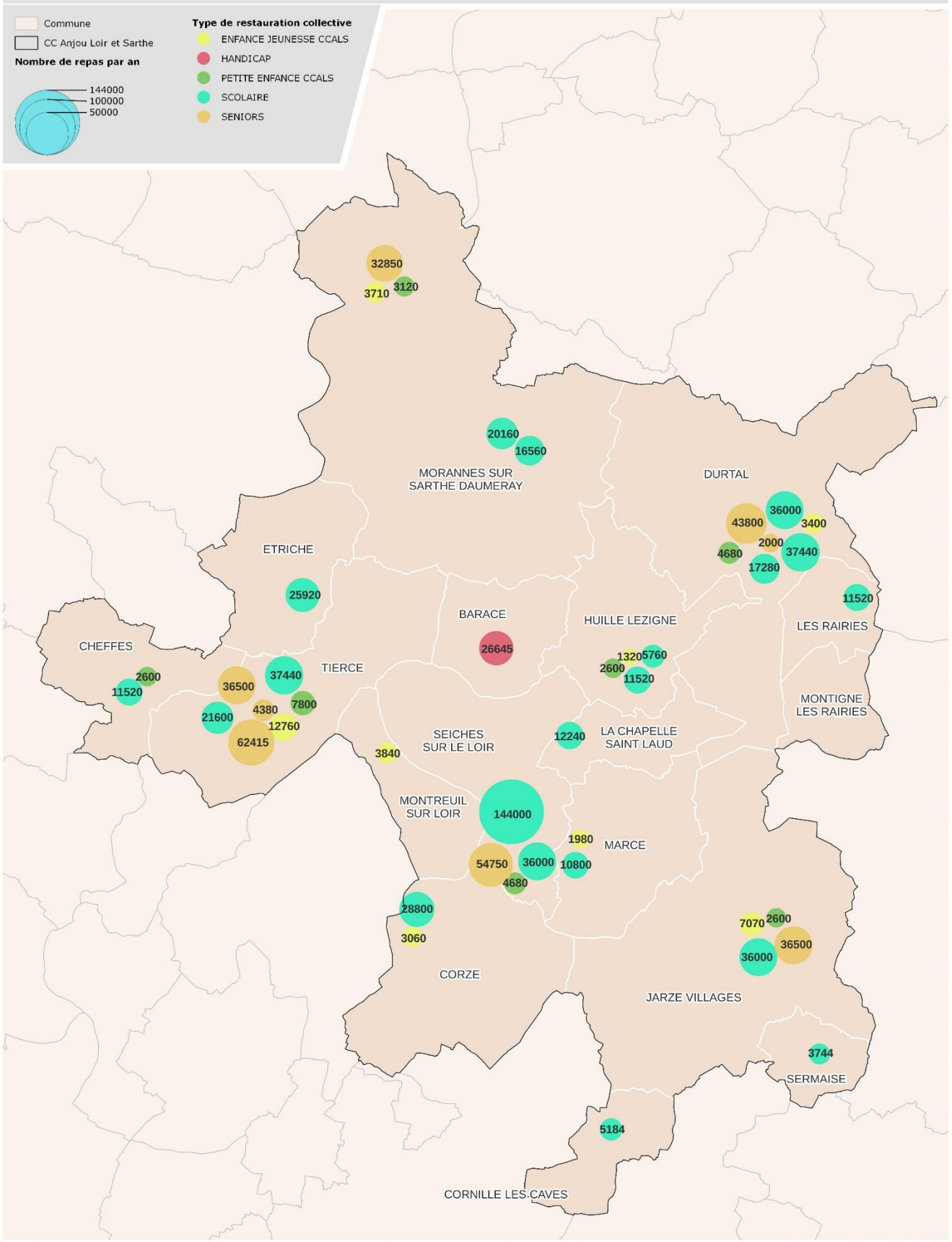
Repas par jour

à 1000

Repas par jour

Les plus petites structures préparent **10 repas par jour** crèches pour des enfants de 0 à 3 ans et les plus grosses **1000 repas par jour** pour le collège et les écoles à Seiches


¹ EHPAD : Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes





C'est la restauration scolaire qui représente la majorité de l'activité avec 20 restaurants scolaires dont 2 collèges pour 3 677 repas servis par jour en période scolaire soit 144 jours par an suivi par le secteur seniors et handicap avec 9 établissements EHPAD, résidence autonomie, accueil de jour et foyer de vie pour 821 repas servis par jour, midi et soir et 365 jours a par an. Les 8 centres de loisirs du territoire représentent 37 140 repas servis par an les mercredis et pendant les vacances scolaires et la petite enfance avec 7 micro-crèches et multi-accueils représente 28 080 repas par an pour les petits de 0 à 3 ans, 5 jours par semaine, 11 mois sur 12.

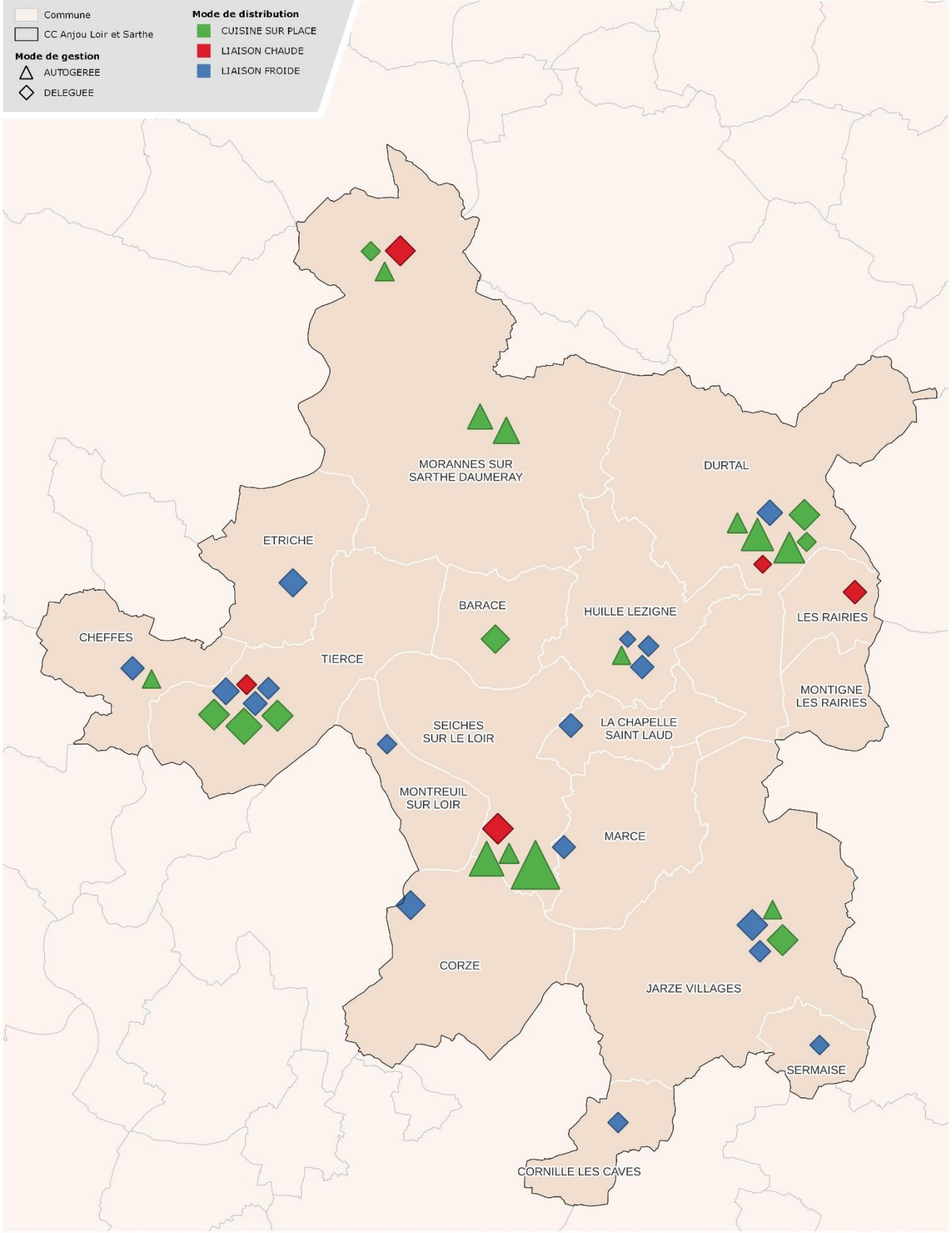
Répartition du nombre de structures et du nombre de repas par secteurs

SCOLAIRE	ENFANCE JEUNESSE	PETITE ENFANCE	SENIORS ET HANDICAP
20	8	7	9
Restaurants scolaires dont 2 collèges	Centres de loisirs qui représentent l'équivalent de	Micro-crèches et multi-accueils	EHPAD, résidences, foyer de vie, accueil de jour
3 677	432	119	821
Repas servis par jour	Repas servis par jour	Repas servis par jour	Repas servis par jour
Périodes scolaires	Mercredis et vacances scolaires	5 jours par semaine et 11 mois sur 12	Toute l'année midi et soir
529 488	37 140	28 080	299 840
Repas servis par an	Repas servis par an	Repas servis par an	Repas servis par an

 En restauration collective, il existe une diversité importante de modes d'organisation. **En gestion directe ou auto-gestion**, la restauration collective est gérée directement par la structure qui propose les repas. Par exemple en gestion directe pour un restaurant scolaire, c'est la mairie de la commune qui emploie le personnel, achète les denrées, etc. **En gestion déléguée ou concédée**, on confie la production et/ou la livraison des repas à une autre structure qui peut être une société de restauration ou un prestataire local comme un autre restaurant scolaire et la mairie toujours dans l'exemple d'une restauration scolaire paie une prestation pour ce service.

 Ensuite, peuvent se combiner à la gestion directe ou déléguée, 3 types de distribution. **La cuisine faite sur place** : les repas sont préparés sur place et servis directement sur le site. La cuisine faite sur place peut être en gestion directe mais aussi en gestion déléguée, dans ce cas, la mairie (pour poursuivre dans l'exemple de la restauration scolaire) contractualise avec un prestataire, une société de restauration le plus souvent, qui délègue du personnel pour cuisiner sur place et gérer les approvisionnements. **La liaison chaude** : les repas sont préparés par un prestataire sur un autre site et livrés chauds puis maintenus en température pour être servis dans le restaurants collectifs sans être réchauffés. **La liaison froide** : les repas sont préparés par un prestataire sur un autre site, refroidis pour être livrés froids puis réchauffés pour être servis aux convives.

 **Qui gère la restauration collective ?** La restauration collective dans les établissements publics sont gérés par les collectivités, ce sont les mairies qui sont compétentes pour gérer la restauration scolaire des écoles primaires publiques, les conseils départementaux pour les collèges publics, les régions pour les lycées publics. Sur le territoire, les mairies ont délégué la gestion des centres de loisirs et des structures de petite enfance à la Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe qui gère donc la restauration collective dans ces structures.

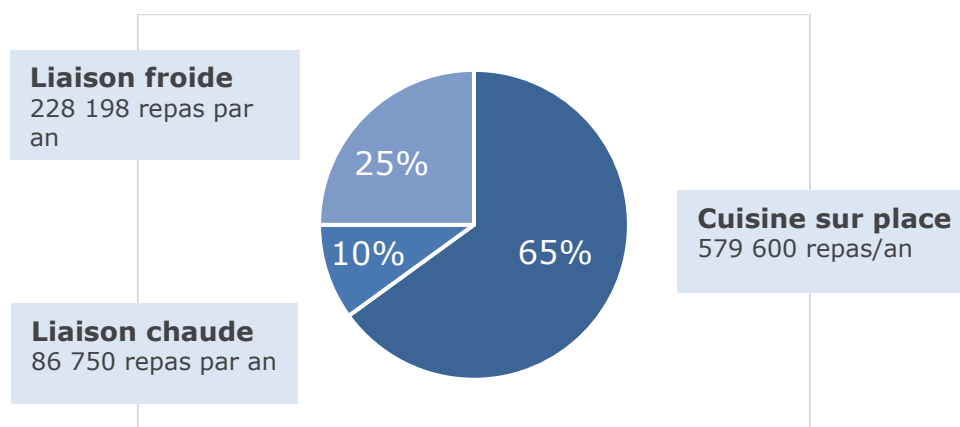


Répartition des 44 restaurants collectifs selon le type de distribution

20 restaurants	19 restaurants	5 restaurants
Cuisine sur place	Liaison froide	Liaison chaude

Sur les 44 restaurants collectifs en activité sur le territoire Anjou Loir et Sarthe, tous secteurs confondus, 20 restaurants sont organisés en cuisine sur place, 19 en liaison froide et 6 en liaison chaude. En termes de nombre de repas, 65% des repas servis sur le territoire sont préparés en cuisine sur place (579 600 repas par an), 25% en liaison froide (228 198 repas par an) et 10% en liaison chaude (86 750 repas par an).

Répartition des 894 548 repas par an selon le type de distribution



Sur les 44 restaurants collectifs en activité sur le territoire Anjou Loir et Sarthe, tous secteurs confondus, 12 restaurants collectifs sont en gestion directe (autogérés) et 32 restaurants collectifs sont en gestion déléguée (conçédée).

<p>12</p> <p>Restaurants collectifs sont en gestion directe soit 27% des restaurants collectifs sur la CCALS</p>	<p>32</p> <p>Restaurants collectifs sont en gestion déléguée soit 73% des restaurants collectifs sur la CCALS</p>	<p>En termes de répartition du nombre de repas total par an sur le territoire</p> <p>38% des repas sont issus de restauration collective autogérée (336 990 repas/an)</p> <p>62% des repas sont issus de restauration collective déléguée (557 558 repas/an)</p>
--	---	--

Parmi ces 32 restaurants collectifs en gestion déléguée, **17 font partie du groupement de commandes piloté par la CCALS**. Le groupement de commande permet de mutualiser la démarche de marché public incluant plusieurs commanditaires dans un même et seul marché. Dans le cadre de ce marché, le prestataire retenu est la société de restauration Restoria, basée à Angers, elle assure la fourniture et la livraison des repas dans ces 17 restaurants collectifs (restauration scolaire, petite enfance et enfance jeunesse).

Parmi ces 32 restaurants collectifs en gestion déléguée, **5 fonctionnent avec un prestataire de proximité en cuisine sur place et en liaison chaude** :

- Le restaurant scolaire des écoles maternelles et élémentaires de Seiches est livré par le restaurant scolaire du collège Vallée du Loir à Seiches (géré par le conseil départemental de Maine-et-Loire, en gestion directe)
- Le centre de loisirs de Durtal, le restaurant scolaire de l'école des Rairies et la résidence autonomie Axilette sont livrés par le restaurant municipal de Durtal (géré par la mairie de Durtal, en gestion déléguée avec la société de restauration Scolarest en cuisine sur place)
- L'EHPAD de Morannes est livré par l'EHPAD de Chateauneuf.

Les 32 restaurants collectifs en gestion déléguée sur le territoire de la CCALS travaillent avec **6 sociétés de restauration, présentes sur le territoire** pour la fourniture et la livraison de repas en liaison froide ou pour assurer des prestations de cuisine sur place : RESTORIA, ELIOR, API RESTAURATION, VALEURS CULINAIRES, SOGERES et SCOLAREST.



Parmi les 12 restaurants collectifs en gestion directe, on trouve 4 restaurants scolaires sur les 20 que compte le territoire, 6 structures petite enfance pour les 0-3 ans sur les 7 que compte le territoire et où il y a une production de repas et 2 structures seniors et handicap sur les 9 que compte le territoire. Ils sont tous en cuisine sur place.

Les restaurants collectifs du secteur SCOLAIRE en gestion directe	Les restaurants collectifs du secteur PETITE ENFANCE en gestion directe	Les restaurants collectifs du secteur SENIORS ET HANDICAP en gestion directe
RS du collège de Seiches RS du collège de Durtal RS de Daumeray RS de Morannes	Crèche collective de Seiches Micro-crèche de Cheffes Micro-crèche de Jarzé Micro-crèche de Huillé-Lézigné Multi-accueil de Morannes Multi-accueil de Durtal	EHPAD au Fil du Loir à Seiches EHPAD Au Fil du Loir à Durtal

RS : restaurant scolaire



Parmi les 32 restaurants collectifs en gestion délégués, 8 sont en cuisine sur place dont 2 restaurants scolaires, 2 restaurants de centre de loisirs et 4 restaurants des structures seniors et handicap. La gestion déléguée est confiée à des sociétés de restauration sauf pour le centre de loisirs de Morannes où c'est le restaurant scolaire qui fonctionne les mercredis et pendant les vacances scolaires pour préparer les repas.

Les restaurants collectifs du secteur SCOLAIRE en gestion déléguée + cuisine sur place	Les restaurants collectifs du secteur ENFANCE JEUNESSE en gestion déléguée + cuisine sur place	Les restaurants collectifs du secteur SENIORS ET HANDICAP en gestion déléguée + cuisine sur place
Restaurant municipal de Durtal RS école élémentaire de Tiercé	Centre de loisirs de Morannes (avec le RS Morannes) Centre de loisirs de Durtal (avec le restaurant municipal de Durtal)	EHPAD St Joseph à Jarzé EHPAD Ste Anne à Tiercé Foyer de vie Perce Neige à Baracé Résidence La Salussière à Tiercé

RS : restaurant scolaire

Produits locaux Manger local et de saison figure parmi les objectifs du Projet Alimentaire Territorial de la CCALS. **Toutes les structures de restauration collective confirment avoir des produits locaux dans leurs menus.** Ces produits locaux peuvent être issus d'approvisionnements directs auprès des producteurs de proximité ou issus des « filières longues de proximité » c'est-à-dire des produits d'origine locale ou régionale, achetés via des grossistes qui tracent l'origine des produits. Par exemple, on trouve le fromage Galet de Loire, fabriqué à la laiterie de Cornillé les Caves chez des grossistes spécialisés en produits frais qui livrent sur le territoire de la CCALS.



Ce sont les restaurants collectifs autogérés qui développent le plus l'approvisionnement local. Mais **c'est également possible en gestion déléguée.** Par exemple, [le restaurant municipal de Durtal](#) qui travaille en cuisine sur place avec la société de restauration SCOLAREST a précisé son cahier des charges pour que le prestataire développe particulièrement l'approvisionnement local de proximité en direct avec des producteurs de la commune ou des alentours pour la viande de bœuf, les pâtes, les légumes, les pommes, les produits laitiers et avec des artisans pour le pain et la charcuterie.

Dans le cas d'une gestion déléguée, livrée en liaison froide, les restaurants collectifs ont mentionné les **pictogrammes utilisés sur les menus** permettant de signifier la présence de produits locaux dans les plats proposés.

Dans le cadre du diagnostic, certaines structures de restauration collective nous ont partagé leurs fournisseurs de produits locaux, nous avons pu repérer :

9

Producteurs installés sur la CCALS livrent la restauration collective

14

Producteurs hors CCALS livrent la restauration collective du territoire

Les plus petites structures travaillent avec **5 magasins et épiceries locales** pour leur approvisionnement
La grande majorité des restaurants collectifs travaillent avec des **artisans de proximité** pour le pain

La loi EGAlim en restauration collective

Complétée par la Loi Climat et Résilience. Depuis le 1^{er} janvier 2022, la restauration collective doit justifier **au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio** dans les menus proposés. Sont comptés dans les produits de qualité, les produits sous signe officiels de qualité, c'est-à-dire dont la production est régie par des cahiers des charges contrôlés de manière indépendante. Il s'agit des produits bénéficiant du Label Rouge, des produits sous appellation d'origine (AOC, AOP), des produits bénéficiant d'une identification géographique (IGP), des produits bénéficiant d'une spécialité traditionnelle garantie (STG), des produits bénéficiant de la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE), des produits de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable, des produits bénéficiant du logo RUP et des produits issus du commerce équitable. Ces ratios se calculent sur des valeurs d'achats HT à rapporter au montant total des achats alimentaires et par année civile.

Tous les établissements de restauration collective sont concernés par cette disposition de la Loi EGAlim : les secteurs scolaires, petite enfance, enfance jeunesse et seniors et handicap qu'ils soient en gestion directe ou en gestion déléguée. Seuls ne sont pas concernées les activités de portage de repas à domicile.

Tous les établissements de restauration collective doivent télédéclarer leurs statistiques EGAlim de l'année civile 2022 avant le 15/05/2023 sur la plateforme dédiée macantine.gouv.fr. Pour en savoir plus sur la télédéclaration [cliquez ici](#)

Les principales autres mesures de la Loi EGAlim pour la restauration collective :

- Information des usagers Une fois par an par voie d'affichage et par communication électronique, de la part des produits durables et de qualité (en vigueur depuis le 01/01/2020) et affichage en permanence dans le restaurant de la part des produits durables et de qualité (en vigueur depuis le 22/08/2021)
- Un menu végétarien par semaine uniquement dans le secteur scolaire (de la maternelle au lycée)
- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic (en vigueur depuis le 22/10/2019)
- A compter du 01/01/2024, au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons. Les familles de produits concernées sont les suivantes : viandes bovines, porcines, ovines et de volailles, les produits de la pêche

Dans le cadre des entretiens réalisés pour ce diagnostic, tous les acteurs de la restauration collective déclarent connaître plus ou moins les exigences de la Loi EGAlim. Peu nombreux sont ceux qui ont connaissance de leurs statistiques 2022 et rares sont ceux qui ont déjà réalisé la procédure de télédéclaration sur le site de macantine.gouv.fr principalement par manque d'information.



Pour les restaurants collectifs en gestion directe, les restaurants collectifs en gestion déléguée en cuisine sur place, le contexte est difficile pour développer la part des produits de qualité compte tenu de l'augmentation générale des prix des produits alimentaires et des coûts de l'énergie. Cela contraint fortement les budgets de la restauration collective d'autant que la volonté est forte et légitime de ne pas augmenter fortement les tarifs pour les convives et les familles.



Pour les restaurants collectifs en gestion déléguée il y a globalement un manque d'information des prestataires sur la mise en œuvre et les résultats des exigences EGAlim. L'information est principalement accessible sur les menus proposés par les prestataires

lorsqu'ils présentent des pictogrammes pour signifier la présence de produits bio et moins fréquemment des pictogrammes pour les produits labellisés.



Avec cependant globalement pour tous, le souhait de développer les produits locaux et les produits de qualité dans les menus proposés tout en réussissant à tenir compte de contraintes budgétaires fortes.

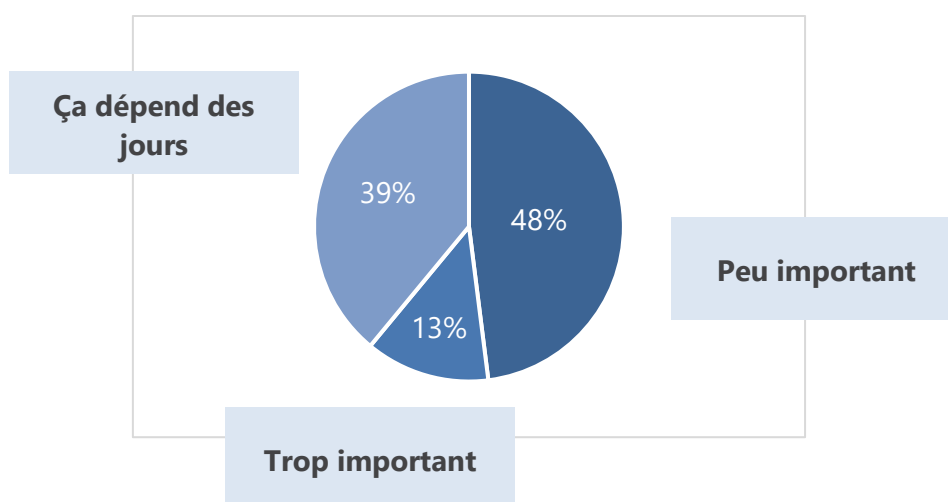
La lutte contre le gaspillage alimentaire

Et la réduction des déchets figurent dans les objectifs du Projet Alimentaire Territorial de la CCALS. C'est aussi une exigence de la Loi EGAlim **et une mesure de bon sens qui peut permettre de dégager du budget pour augmenter les approvisionnements en produits locaux et en produits de qualité**. 11 établissements du territoire avaient été accompagnés dans le cadre d'un projet avec le SICTOM entre 2017 et 2020.

Dans le cadre du diagnostic, plus de 17 restaurants collectifs sur la CCALS nous ont dit avoir déjà engagé des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire. A la question « **Selon vous, le gaspillage alimentaire dans votre structure est-il ?** » les résultats font apparaître que les actions engagées ont permis une réduction du gaspillage (48% peu important), que le gaspillage s'il y en a est toujours trop important (13% trop important) et font ressortir le rôle d'éducation à l'alimentation, de découverte des goûts, de souci à l'équilibre nutritionnel des repas (39% ça dépend des jours)



« Selon vous, le gaspillage alimentaire dans votre structure est-il ? »



Une majorité des structures est intéressée par des initiatives qui seraient menées dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la CCALS et qui leur permettraient d'initier ou d'amplifier leurs actions #antigaspi, comme :

- Un guide avec des idées concrètes
- Des supports de sensibilisation des convives au moment du repas
- Un outil pour réaliser un diagnostic en interne
- Du matériel de pesées et une formation pour savoir comment s'y prendre
- Des supports pour communiquer auprès des parents en restauration scolaire (en lien également avec l'éducation alimentaire, goûter aux plats proposés)
- De l'information sur les solutions concernant les biodéchets issus des restaurants collectifs

Perspectives PAT Anjou Loir et Sarthe

La restauration collective

Le but du Projet Alimentaire Territorial de la CCALS est d'agir concrètement pour participer à

- Relocaliser l'alimentation
- Sensibiliser et accompagner l'évolution des pratiques alimentaires et nutrition-santé
- Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous
- Ancrer et développer les productions locales
- Agir pour la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire

Le diagnostic est une 1^{ère} étape il s'étoffe et se consolide au fil de l'avancement du PAT. Des groupes de travail sont réunis pour imaginer des actions en réponse aux besoins et aux attentes identifiés. Les actions sont mises en œuvre dans le cadre du programme d'action du PAT en 2023 et 2024.

Dans cette perspective, les ambitions du PAT Anjou Loir et Sarthe concernant la restauration collective viseront à

Engager une / des réflexion(s) sur la relocalisation de la production de repas Accompagner un groupe de réflexion, ressources, experts	Favoriser l'accès aux produits locaux par la mutualisation logistique Animer une ou plusieurs démarches collectives de proximité
Optimiser son cout matière avec des produits de qualité, recettes végé et + Animer un groupe de progrès et de partage d'expérience	Accompagner la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective Accompagner la recherche et la mise en œuvre de solutions, pratiques pédagogiques, la création de supports

Ce sont les 4 thématiques identifiées dans le cadre du diagnostic. Tous les acteurs de la restauration collective ont été invités à participer à une 1^{ère} rencontre du Réseau restoco le 14 mars 2023 où les résultats du diagnostic ont été présentés. Les 4 thématiques vont permettre aux acteurs intéressés de s'impliquer dans le Projet Alimentaire Territorial, source de solutions à leurs besoins, générateur de liens et d'interconnaissance.

Ressources

Pour en savoir plus sur les exigences de la Loi EGAlim en restauration collective et le détail des mesures

https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/annexe_2_mesures_egalim_rc_sept_2022.pdf

Pour voir la vidéo sur les cuisines du collège Vallée du Loir à Seiches réalisé en 2020 dans le cadre du Projet Circuits-courts de la CC Anjou Loir et Sarthe <https://youtu.be/UbpIP78pqbM>

Photo

Restaurant scolaire de Daumeray

Contacts

Céline MAREC, Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe
Celine.marec@ccals.fr Tel. 07 62 60 79 93

Emmanuelle MOUNIER, Chambre d'agriculture Pays de la Loire
Emmanuelle.mounier@pl.chambagri.fr Tel. 06 26 64 30 72