



Restauration collective : ÉTAT DES LIEUX

Liffré-Cormier Communauté, dans le cadre de son projet alimentaire territorial, a souhaité réaliser une étude sur la restauration collective. Cette étude avait pour objet d'apporter éclairage et constat sur le fonctionnement de la restauration collective sur le territoire et d'explorer des pistes d'amélioration, notamment sur la qualité et la durabilité des repas.

L'étude a été réalisée par un groupement de consultants, de janvier à mai 2024, qui ont interrogé les différents acteurs de la restauration collective.

DES ATELIERS ET ENQUÊTE...

- ▶ Un atelier auprès des agents de restauration a été mené. Il a permis la mise en commun d'interrogations similaires, d'échanger sur les pratiques, la loi EGalim et d'identifier des leviers d'amélioration sur la qualité des repas.
- ▶ Des ateliers auprès des producteurs du territoire qui ont favorisé les échanges sur les besoins et attentes des agriculteurs pour développer les circuits courts.
- ▶ Une enquête auprès des familles : 381 familles ont répondu au questionnaire, représentant 564 enfants soit environ 22% des convives des cantines du territoire.

..... POUR L'ÉLABORATION D'UN ÉTAT DES LIEUX SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE À L'ÉCHELLE DU TERRITOIRE :

- ▶ 9 restaurants scolaires communaux : 2300 repas réalisés par jour en période scolaire, 2500 repas si on prend en compte le portage à domicile et les crèches. Avec une répartition de 5 restaurants collectifs en gestion directe (régie) et 4 en prestation (gestion concédée).
- ▶ Un coût du repas prenant en compte les denrées alimentaires, le personnel et l'énergie fluctuant entre 7 et 8€ par repas.
- ▶ Une compétence partagée, pendant les vacances scolaires pour les ALSH.
- ▶ L'existence d'un service de portage de repas à domicile pour les seniors et la confection de repas pour les crèches (Centre Communal d'Action Sociale).

ET DES PROPOSITIONS D' ACTIONS STRATÉGIQUES ET OPÉRATIONNELLES

4 objectifs stratégiques ont été soulignés :

- L'animation d'un réseau d'agents de restauration.
- La création d'outils pour faciliter l'approvisionnement local (catalogue, forum, planification).
- La réflexion sur la mise en œuvre d'achats groupés.
- La réorganisation de certaines restaurations scolaires fonctionnant actuellement avec prestataires.

PLUSIEURS ACTIONS SONT D'ORES ET DÉJÀ EN COURS DE DÉPLOIEMENT :

- ▶ Le restaurant scolaire de Livré-sur-Changeon (en régie) approvisionne désormais le restaurant scolaire de Dourdain (précédemment travaillant avec un prestataire).
- ▶ L'accompagnement des agents de restauration (EGAlim, ma-cantine.fr...).
- ▶ La structuration d'un approvisionnement local en légumes bio : accompagnement des maraichers et restaurants scolaires volontaires : identification des besoins, de l'offre disponible, réflexion sur une charte d'engagement, mise en place de partenariats...
- ▶ L'organisation d'un forum professionnel « circuits courts alimentaires » permettant la rencontre entre les acteurs du territoire : agriculteurs, restaurants collectifs et commerciaux.

LA RÉFLEXION ET L'ÉTUDE SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE PORTÉE PAR LIFFRÉ-CORMIER COMMUNAUTÉ DANS LE CADRE DU PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL A POUR FINALITÉ À MOYEN TERME DE :

Fournir des repas de qualité à tous les enfants, en respectant la loi EGalim, en maîtrisant les approvisionnements et en fabriquant des repas à partir de produits bruts.

Participer à la structuration des productions agricoles locales et de les intégrer à la fabrication des repas (circuits courts).

Contribuer à la monter en compétence des agents de restauration maîtriser les coûts de production et de distribution des repas répondre aux attentes des familles.

