



Septembre 2009

## **Restauration scolaire et villes moyennes**

**Résultats de l'enquête menée par la FMVM  
en juin et juillet 2009**

### Objectifs :

Les conclusions du Comité opérationnel n°14 du Grenelle de l'environnement prévoient que d'ici à 2012, 20% de la nourriture servie dans la restauration collective (restaurants scolaires, restaurants d'entreprises) devra être issue de l'agriculture biologique.

Dans le cadre de son partenariat avec Sodexo, la FMVM a souhaité interroger les villes moyennes et leurs intercommunalités sur la faisabilité de cet objectif, et au delà, évaluer les éventuelles difficultés rencontrées par les villes moyennes et leurs points de vue sur les futurs enjeux pour la restauration scolaire.

### Méthodologie :

Un questionnaire comportant 19 questions, dont 10 questions ouvertes, a été envoyé aux villes moyennes françaises. Les questions portaient sur des thèmes variés : le mode de gestion, les prix des repas, les difficultés budgétaires, la perception de la qualité des denrées, les provenances géographiques des produits, l'utilisation de bio dans les restaurants scolaires, le gâchis, ou encore les prochains enjeux en matière de restauration.

**87 villes moyennes ou intercommunalités ont répondu à cette enquête (liste des villes en annexe).**

### ***La restauration scolaire en villes moyennes c'est :***

- 25 écoles par municipalité ou intercommunalité.
- 350 000 repas par an, c'est à dire environ 2000 repas par jour et par ville.
- 5% d'augmentation par an des effectifs de convives.
- Un prix de 6,5 € par repas, dont 36% payé par la famille.

### ***Le bio***

*78% des villes moyennes utilisent des produits issus de l'agriculture biologique dans les menus des restaurants scolaires.*

*Parmi elles :*

*68% utilisent moins de 10% de bio.*

*14% utilisent entre 10% et 20% de bio.*

*8% dépassent les 20% de bio.*

*Le bio est utilisé davantage sur les légumes, les fruits et le pain, mais est rarement utilisé pour les féculents ou les viandes.*

### ***Les priorités des villes moyennes***

*Les villes moyennes interrogées font part d'une série d'enjeux qu'elles jugent prioritaires pour les années qui viennent dans le domaine de la restauration scolaire.*

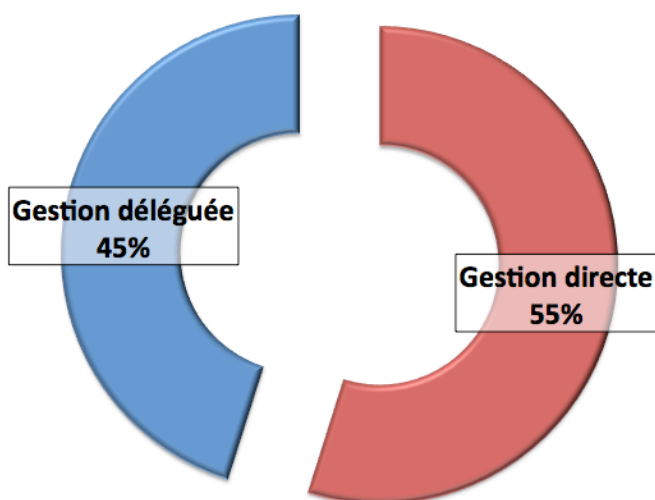
*C'est l'aspect pédagogique qui arrive largement en tête des préoccupations. Les villes rappellent que le moment du repas ne doit pas être perçu comme seulement utilitaire et récréatif, mais doit s'intégrer au cœur de la journée à l'école comme un moment d'éducation aux bonnes habitudes alimentaires.*

*De cette exigence dépendent beaucoup d'autres enjeux eux aussi cités par les villes, comme la lutte contre l'obésité, l'équilibre nutritionnel et la diversité des aliments consommés.*

## SOMMAIRE

<b>La gestion</b>	4
Le prix d'un repas	4
<b>La qualité</b>	6
Les démarches qualité	6
D'où proviennent les produits ?	7
<b>La consommation</b>	8
Les pertes alimentaires	8
Diminuer les quantités servies ?	8
<b>Le bio</b>	9
Le bio pour quels produits ?	9
La faisabilité de l'objectif de 20% de produits bio	10
Les villes moyennes sont-elles favorables au bio ?	11
Par quelles économies compenser le surcoût du bio ?	12
<b>Les prochains enjeux</b>	13
<b>Annexe (liste des villes ayant répondu à l'enquête)</b>	14

# La gestion



Le mode de gestion de la restauration scolaire des villes moyennes est très équilibré. La répartition entre **gestion directe** et **gestion déléguée** est en effet assez équilibrée : 55% contre 45%. Certaines villes ont cependant des modes de gestion plus complexes (demi-déléguée...).

## Le prix d'un repas

Le **prix d'un repas** (par jour et par enfant) pour la collectivité est très disparate selon les villes, et s'échelonne de 2,80€ (1,39€ pour la ville de Saint-André de la Réunion) à 13,70€.

La moyenne se situe à 6,49€ (dont 36% est à la charge des familles).

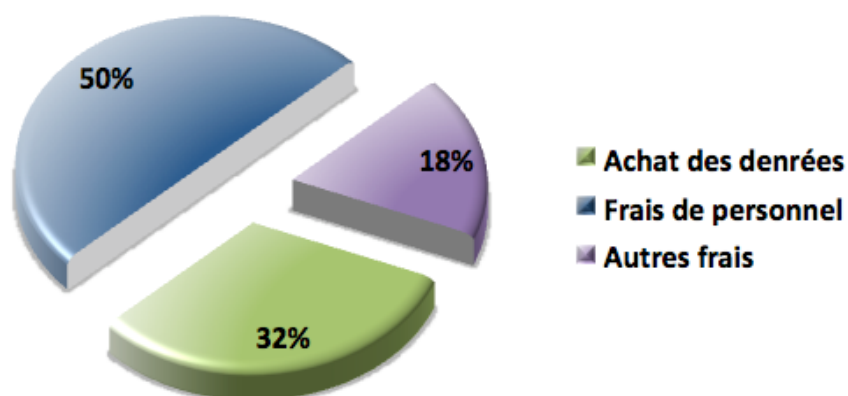
Ce prix se décompose de la manière suivante :

32% pour l'achat des denrées alimentaires, soit environ 2,1€ par repas.

50% pour les frais liés au personnel.

18% pour les autres frais.

## Répartition des types de charges contenues dans le prix d'un repas



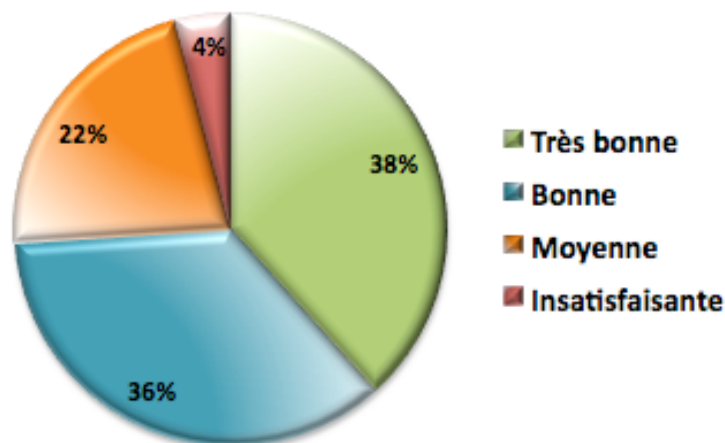
La part payée par les familles, 36% en moyenne, varie néanmoins en fonction du quotient familial. Ainsi, les familles peuvent payer jusqu'à 70% ou 80% du prix du repas dans certaines villes. A noter qu'un très faible nombre de villes a déclaré pratiquer la gratuité des repas pour les familles les plus défavorisées.

En revanche, aucune ville parmi celles interrogées n'a déclaré penser à la gratuité des repas pour toutes les familles.

# La qualité

La qualité des aliments servis dans les restaurants scolaires des villes moyennes est jugée globalement bonne par les villes interrogées. Seules 3 villes parmi les 73 réponses exprimées jugent la qualité des aliments servis insatisfaisante.

La perception de la ville sur la qualité des produits servis



## Les démarches qualité

Plus de 60% des villes moyennes sont associées à une démarche plus globale en matière de qualité nutritionnelle, comme par exemple le PNNS<sup>1</sup>, auquel plus d'un quart des villes adhèrent.

D'autres démarches qualité sont utilisées de manière ponctuelle dans les villes, comme le programme Epode (Ensemble, prévenons l'obésité des enfants), promu par une trentaine de villes en France, dont de nombreuses villes moyennes, ou encore le réseau ville santé de l'Organisation Mondiale de la Santé, ou le CNERNA (Centre national d'études et de recommandations sur la nutrition et l'alimentation).

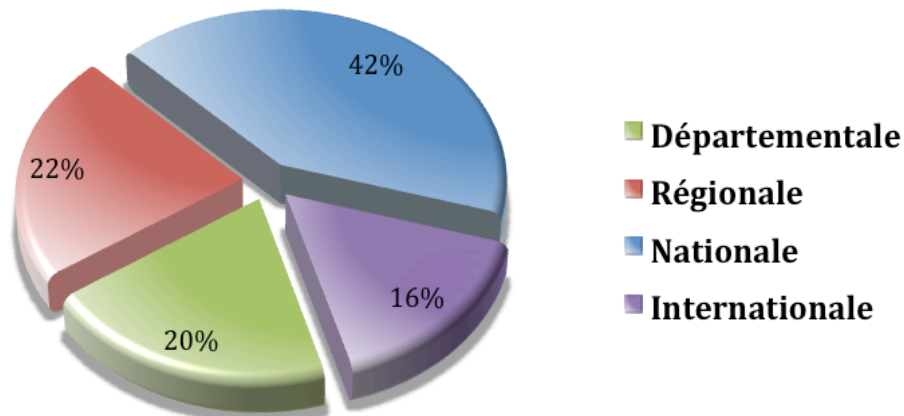
Les deux tiers des villes se disent favorables à ce que ce type de démarche qualité soit rendu obligatoire (notamment le PNNS).

<sup>1</sup> **Programme National Nutrition-Santé.** Recommandations nutritionnelles basées sur 9 repères, dont le plus connu est « Au moins 5 fruits et légumes par jour ».

## D'où proviennent les produits ?

La provenance des produits détermine avant tout leur fraîcheur, mais aussi les coûts de transports et le bilan carbone associé.

### Sphères de provenance des denrées servies dans les menus



L'étude de la provenance géographique des produits servis dans les restaurants scolaires révèle des filières d'approvisionnement particulièrement longues. Une nette majorité (58%) des denrées est achetée en dehors du cadre régional, dont 16% à l'étranger. Cette part de produits acquis à l'étranger monte parfois à 30 ou 40% pour certaines villes, et ne concerne pas seulement les collectivités situées dans des zones limitrophes.

A l'inverse, la part de produits achetés dans la sphère départementale ne s'élève qu'à 20%.

Les villes se prononcent massivement en faveur d'un essor des filières courtes, et souhaiteraient pouvoir acheter moins de produits à l'étranger (notamment les produits issus de l'agriculture biologique).

# La consommation

## Les pertes alimentaires

La plupart des villes fait état d'un gâchis, entre 10% et 30% des aliments.

Les villes signalent des pertes essentiellement sur les légumes.

Elles dépendent de plusieurs facteurs, qui sont autant de pistes de réflexion pour les communes concernées :

- La présentation des produits.
- L'implication du personnel encadrant.
- L'âge des enfants.
- La catégorie sociale des enfants (certaines communes observent que les repas sont consommés de manière plus intégrale dans les écoles situées dans des quartiers défavorisés).
- Le nombre de composants (baisser le nombre de composant diminuerait le gâchis).

## Diminuer les quantités servies ?

La majorité des villes ne souhaitent pas intervenir sur les quantités servies, même dans le cas de pertes alimentaires importantes.

Le principal argument est légal : le respect de la norme du GEMRCN<sup>2</sup> les empêche de réduire les quantités. Le second argument invoqué est celui de l'apport nutritif, adapté et essentiel, qui ne peut pas être réduit.

Cependant, environ un quart des villes tentent de réduire les quantités (notamment sur les viandes) pour diminuer les pertes et les adapter au mieux à la consommation réelle des enfants. Un contrôle visuel du responsable est alors nécessaire pour adapter au mieux les quantités au cas par cas selon les écoles.

Enfin, certaines villes disent récupérer les fruits ou le pain non consommés, en respectant les normes d'hygiène, pour les réserver au goûter et ainsi limiter le gâchis.

---

<sup>2</sup> Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition. Il publie des **repères nutritionnels** basés sur le PNNS. Ces recommandations sont depuis peu devenues obligatoires.



# Le bio

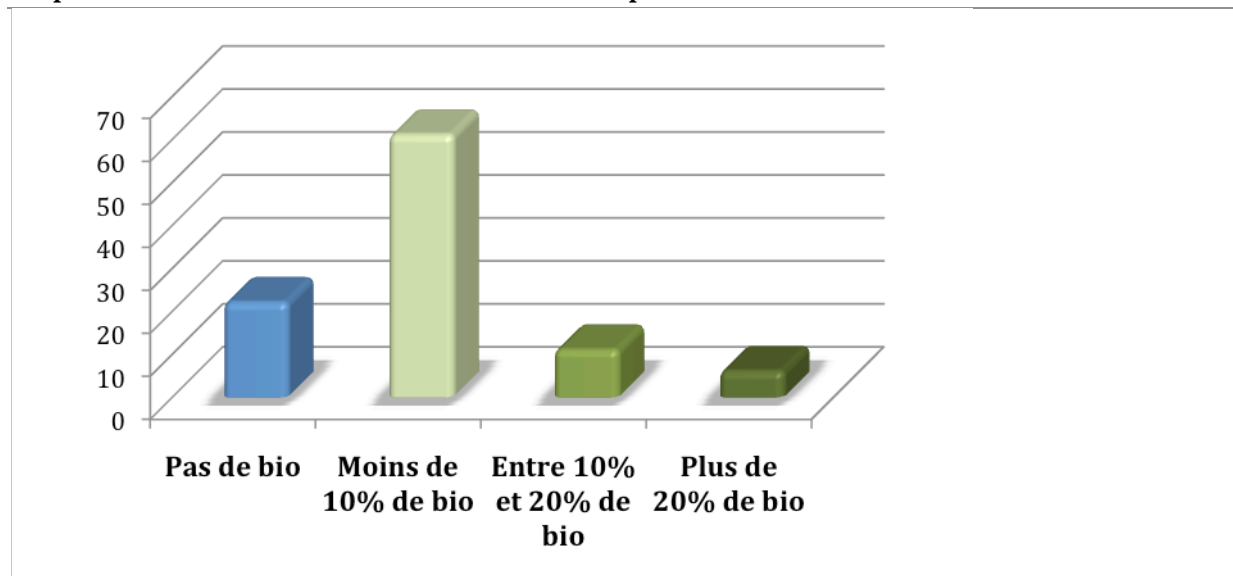
Il existe, pour les villes moyennes, une forte tendance à utiliser des produits bio, mais de manière ponctuelle, lors d'un « menu Bio » par mois ou par an, par exemple lors de la semaine du goût.

Ainsi, 78% des villes utilisent des produits bio, contre 22% qui n'en utilisent jamais.

Parmi les villes qui utilisent des produits bio :

- 68% d'entre elles le font dans des quantités inférieures à 10%.
- 14% d'entre elles utilisent entre 10% et 20% de bio dans les menus.
- 8% d'entre elles dépassent les 20% de bio.

## Répartition des villes en fonction de la part de bio dans les menus



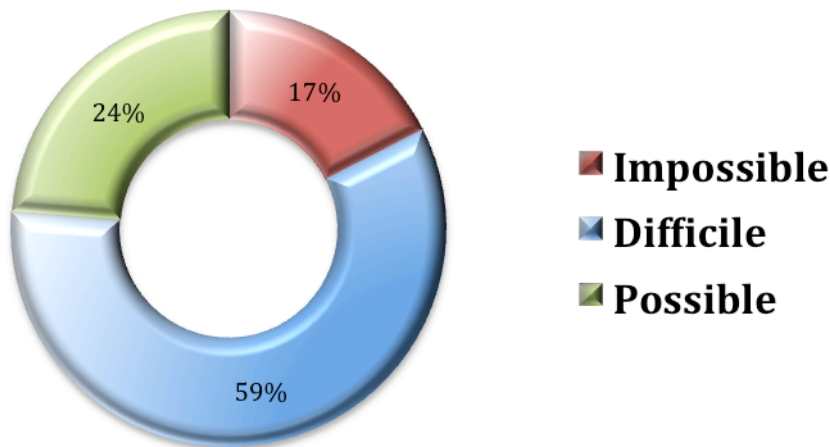
## Le bio sur quels produits ?

Etant donné la grande proportion de villes utilisant le bio de manière ponctuelle et thématique, lors d'un menu par an entièrement bio, beaucoup de collectivités utilisent tout type de produits.

Cependant, elles sont aussi nombreuses à utiliser usuellement des fruits bio, et des légumes bio, qui sont de loin les types de produits bio les plus courants. Vient ensuite le pain bio, dont l'utilisation est répandue. En revanche, les laitages bio, les féculents bio, les céréales bio et les viandes bio (poulet, mouton, porc, bœuf) sont utilisés plus rarement.

## La faisabilité de l'objectif de 20% de produits bio dans les restaurants scolaires

L'opinion des villes sur la faisabilité du scénario de 20% de produits bio



L'opinion des villes interrogées concernant l'objectif de 20% de bio dans les restaurants scolaires en 2012 est à la fois optimiste et réaliste.

Optimiste car un quart d'entre elles estiment que l'objectif (très ambitieux compte tenu du faible taux d'aliments bio utilisés actuellement) est pleinement réalisable.

Réaliste car 59% des villes ont souhaité rappeler que cet objectif, sans être infaisable, nécessitait des actions politiques fortes menées à l'échelon national, notamment pour stimuler l'offre de produits bio, actuellement insuffisante pour rendre cette hypothèse plausible.

Enfin, 17% des villes estiment que l'objectif de 20% de bio à l'échelon national est absolument impossible, parfois avec beaucoup de conviction. A noter que l'opinion des villes face à ce scénario ne dépend pas du taux de bio dans leurs propres menus. Une ville proposant plus de 20% de bio pouvant tout à fait estimer objectivement, et en connaissance de cause, que la généralisation de ce taux au niveau national est une gageure.

L'objectif du Grenelle de l'environnement sur l'agriculture biologique (6% de la surface agricole utile en 2013, 20% en 2020) semble dès lors être jugé insuffisant ou peu crédible.

## Les villes moyennes sont-elles favorables au bio ?

Une nette majorité de villes sont favorables à l'élargissement du nombre de produits bio, sur le principe.

Presque tous s'accordent néanmoins pour dire que les filières de l'agriculture biologique ne sont pas en capacité de satisfaire une telle demande. Par conséquent, de nombreuses villes rappellent la nécessité d'une politique nationale en faveur de l'agriculture biologique, comme condition préalable à toute hausse de la demande de produits bio.

15% d'entre elles sont très engagées en faveur du bio, au delà de 20%.

A contrario, de nombreuses villes se posent la question de la pertinence du bio. Certains pensent que l'aspect des produits bio, plus « naturels », découragerait la consommation. D'autres préféreraient pouvoir se passer du surcoût du bio pour valoriser d'autres critères : une meilleure qualité des produits, une présentation plus appétissante, et un meilleur service.

Un argument fréquemment évoqué est le non sens écologique du transport des produits bio depuis l'étranger. Le bio doit être local, mais les filières locales ne sont pas prêtes. Ce qui incite certaines villes à réclamer que les produits « locaux » soient assimilés en produits « bio » pour comptabiliser les 20%.

Par ricochet, d'autres villes s'inquiètent d'un possible abaissement *in fine* des critères du bio, conséquence d'une ambition nationale inatteignable.

Enfin, l'apport du bio pour le capital santé est parfois jugé insuffisant. Celui-ci n'influence pas la santé si 1 repas sur 4 seulement est bio, et comme le rappelle une ville, « servir une orange bio et des nuggets n'a aucun sens ».

Cet argument est aussi invoqué par de nombreuses villes *a priori* favorables au bio, qui jugent qu'au delà de l'apport du bio pour la santé, très relatif, c'est l'aspect éducatif qui prime : le bio est aussi une manière de sensibiliser les enfants sur la qualité alimentaire, le choix des produits, leur diversité et leur richesse gustative. C'est pourquoi ces villes recommandent que la consommation ait un accompagnement pédagogique systématique.

## **Par quelles économies compenser le surcoût du bio ?**

Même si les villes ne s'accordent pas toujours pour mesurer le surcoût entraîné par un objectif de 20% de bio (10% à 45% d'augmentation concernant l'achat des denrées selon les villes), le bio est indéniablement plus cher, et la décision de son introduction doit donc faire l'objet d'un arbitrage politique au sein de la commune ou de l'intercommunalité :

- La hausse du prix peut être incluse dans le budget et donc supportée par le contribuable, c'est le choix de nombreuses villes.
- La hausse peut également être répercutée sur les familles ; quelques villes ont choisi cette option.
- En cas de gestion déléguée, l'introduction de produit bio peut être négociée avec le prestataire sans augmenter les prix.

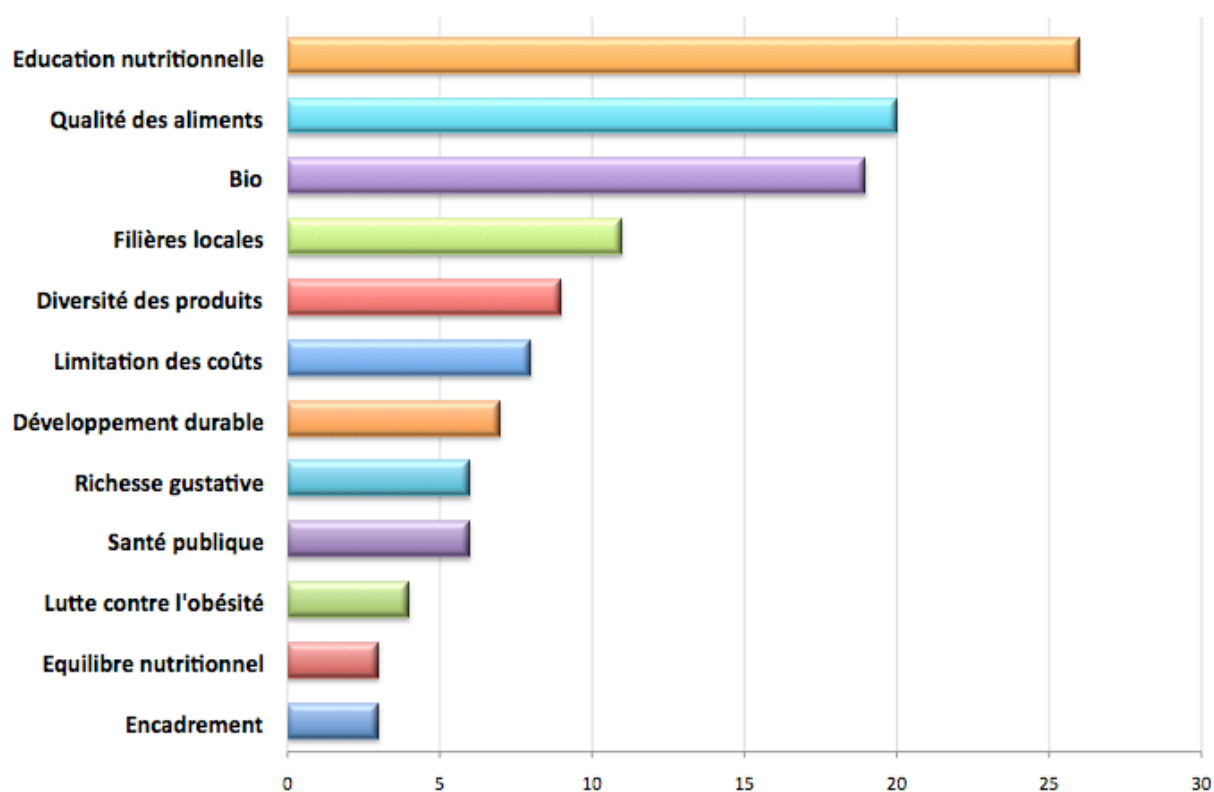
Les villes ont également avancé d'autres pistes, qui ont été explorées ou qui sont à l'étude, pour diminuer les coûts et baisser le prix des repas :

- Jouer sur les grammages ou retirer une composante est la première des stratégies utilisées. Certaines villes disent par exemple faire des économies sur les viandes en baissant les quantités commandées.
- La gestion des déchets est la seconde stratégie invoquée, avec notamment le problème des barquettes jetables, qui doivent être remplacées par des plats réutilisables.
- La rationalisation du fonctionnement est la troisième technique explorée par les villes.
- Enfin, beaucoup d'autres pistes ont été évoquées : la diminution du nombre d'animateurs lors des repas, les économies sur l'énergie et les fluides, la hausse du nombre de repas pour diminuer le prix par repas, ou la mise en place, quand ce n'est pas le cas, d'une cuisine centrale et de liaison froide ou chaude.

# Les prochains enjeux

A la question « Quels sont selon vous les prochains enjeux en matière de restauration scolaire », les villes ont souhaité mettre en avant un grand nombre de thèmes, qui mériteraient selon elles une attention particulière des pouvoirs publics et des collectivités dans les années qui viennent.

Occurrences des différents enjeux cités par les villes (en pourcentage).



L'enjeu principal et indéniable, qui interpelle les villes, concerne l'éducation nutritionnelle des enfants. Il ressort clairement de l'enquête que les pouvoirs publics prennent insuffisamment en compte l'aspect pédagogique de la restauration scolaire, et se focalisent sur son aspect utilitaire.

De plus, un grand nombre d'enjeux cités par les villes dépendent de cet aspect éducatif. La lutte contre l'obésité, la santé publique et l'hygiène, la diversité des produits consommés, l'équilibre nutritionnel, et la consommation d'aliments bio nécessitant en amont, pour être effectifs, une meilleure sensibilisation nutritionnelle des enfants.

Cette pédagogie requiert une information accrue des enfants (et des parents), une formation du personnel encadrant et une animation adaptée lors des repas.

## **Annexe : Liste des 87 villes ayant répondu à l'enquête**

Agde	Liévin
Aix les Bains	Lons-le-Saunier
Antibes	Lorient
Arles	Lunel
Auch	Lunéville
Aurillac	Manosque
Avignon	Maubeuge
Bayonne	Melun
Beauvais	Millau
Boulogne-sur-Mer	Miramas
Bourges	Montauban
Brignoles	Montbéliard
Brive	Nevers
Carpentras	Ozoir-la-Ferrière
Cavaillon	Pontault-Combault
Chalon-sur-Saône	Puy en Velay
Châlons-en-Champagne	Quimper
Chambéry	Riom
Charleville-Mézières	Roanne
Château-Thierry	Rochefort
Châteauroux	Royan
Cholet	Saint-André (Réunion)
Cognac	Saint-Avoid
Colmar	Saint-Dié-des-Vosges
Creil	Saint-Dizier
Dieppe	Saint-Louis
Dreux	Sainte-Marie (Réunion)
Dunkerque	Saint-Paul (Réunion)
Epernay	Saint-Quentin
Epinal	Saint-Raphaël
Etampes	Saumur
Evreux	Savigny le Temple
Fougères	Sens
Gap	Sète
Givors	Tampon
Grigny	Troyes
Guyancourt	Valence
Haguenau	Valenciennes
Halluin	Vannes
La Ciotat	Vesoul
La Roche-sur-Yon	Vienne
Lannion	Villeneuve / Lot
Laval	Voiron
Libourne	