



Observatoire des cantines du Pays de l'Isle en Périgord

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Pays de l'Isle en Périgord, tous les 3 ans depuis 2022, un observatoire est mené sur l'ensemble des restaurants scolaires primaires publics du territoire.

Cet observatoire a pour vocation de devenir une base de données et de réflexions sur les restaurants scolaires, leurs fonctionnements et leurs attentes. Ces informations font état des lieux pour faciliter le partage de connaissances entre cuisines et la mise en place de solutions.

Le but ? Accompagner le développement d'une alimentation locale, saine et de qualité !

Edition 2025

Sommaire

Sommaire.	1
Méthodologie de l'enquête	2
Le territoire	3
L'organisation en cuisine	5
Bilan des formations mises en place par le Pays de l'Isle en Périgord.	6
La loi EGalim	8
Plus de produits bio, durables et de qualité dans les menus	9
Menus végétariens et diversification des sources de protéines	14
Action contre le gaspillage alimentaire	16
Substitution des plastiques à usage unique	18
Information des convives	18
La labellisation des communes	19
Approvisionnement majoritaire par famille de produits	21
Le coût denrées alimentaires des repas scolaires	25
Dimension sociale de la restauration scolaire	26
Attentes et besoins des cuisiniers	28
Bibliographie	29
Coordonnées	30

Méthodologie de l'enquête

Le questionnaire a été envoyé en janvier 2025 aux 69 communes du Pays ayant au moins un restaurant scolaire. Ce travail concerne exclusivement les écoles primaires publiques.

Parmi les 69 communes sollicitées, 60 d'entre elles y ont répondu. Les réponses ont été données par les cuisiniers, les gestionnaires et/ou les élus.

Des entretiens réalisés auprès d'une quinzaine de responsables de restaurants ont permis d'approfondir les modes de gestion et de fonctionnement, notamment vis-à-vis de la loi EGalim.

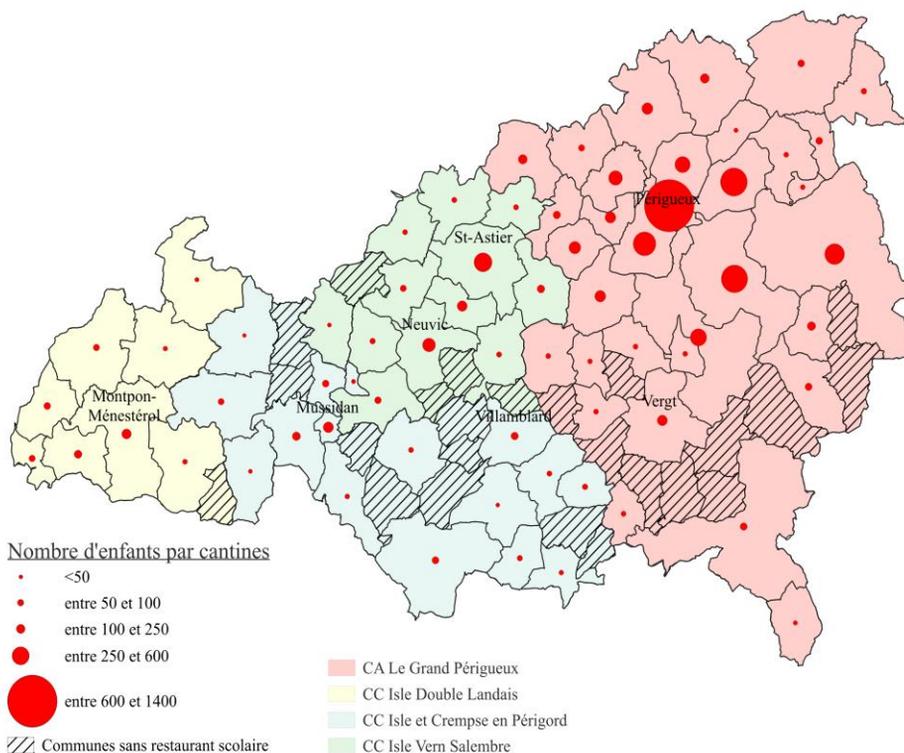
Les informations ont été corrélées avec le site gouvernemental de télédéclaration macantine.fr.

Les résultats correspondent aux données 2024.

Malgré un taux de réponse important de 87%, les chiffres présentés sont à prendre avec du recul. En effet, dans ce type d'enquête, les réponses sont principalement apportées par la fraction de communes les plus engagées, ce qui peut créer un biais sur les tendances.

Le territoire

Répartition du nombre d'enfants déjeunant dans les restaurants scolaires publics par commune

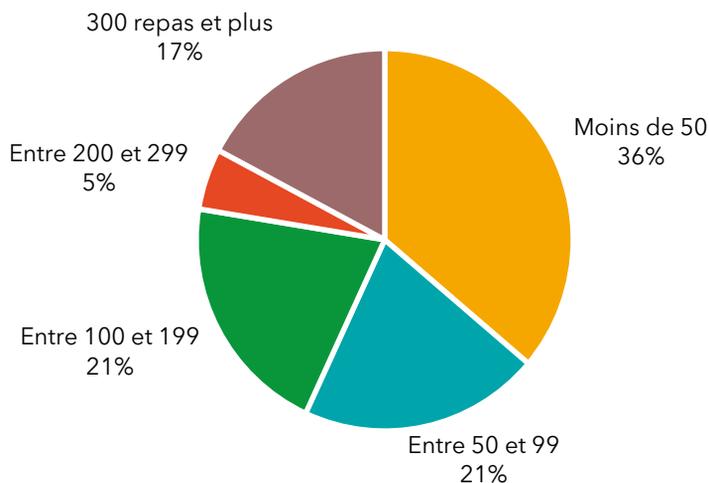


Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Sur les 93 communes qui composent le Pays de l'Isle en Périgord, 69 ont au moins une école, soit au moins un restaurant scolaire.

Au total, cela représente 102 restaurants scolaires et 10 646 repas servis par jour.

Nombre de repas servis par commune



Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Le tissu scolaire est constitué majoritairement de petites écoles, près de **8 communes sur 10 ont moins de 200 enfants à la cantine**. Hormis Périgueux et les communes adjacentes*, avec une moyenne à 550 repas/jour par commune.

*Boulazac-Isle-Manoire, Trélissac, Champcevinel, Chancelade, Coulounieix-Chamiers, Sanilhac.

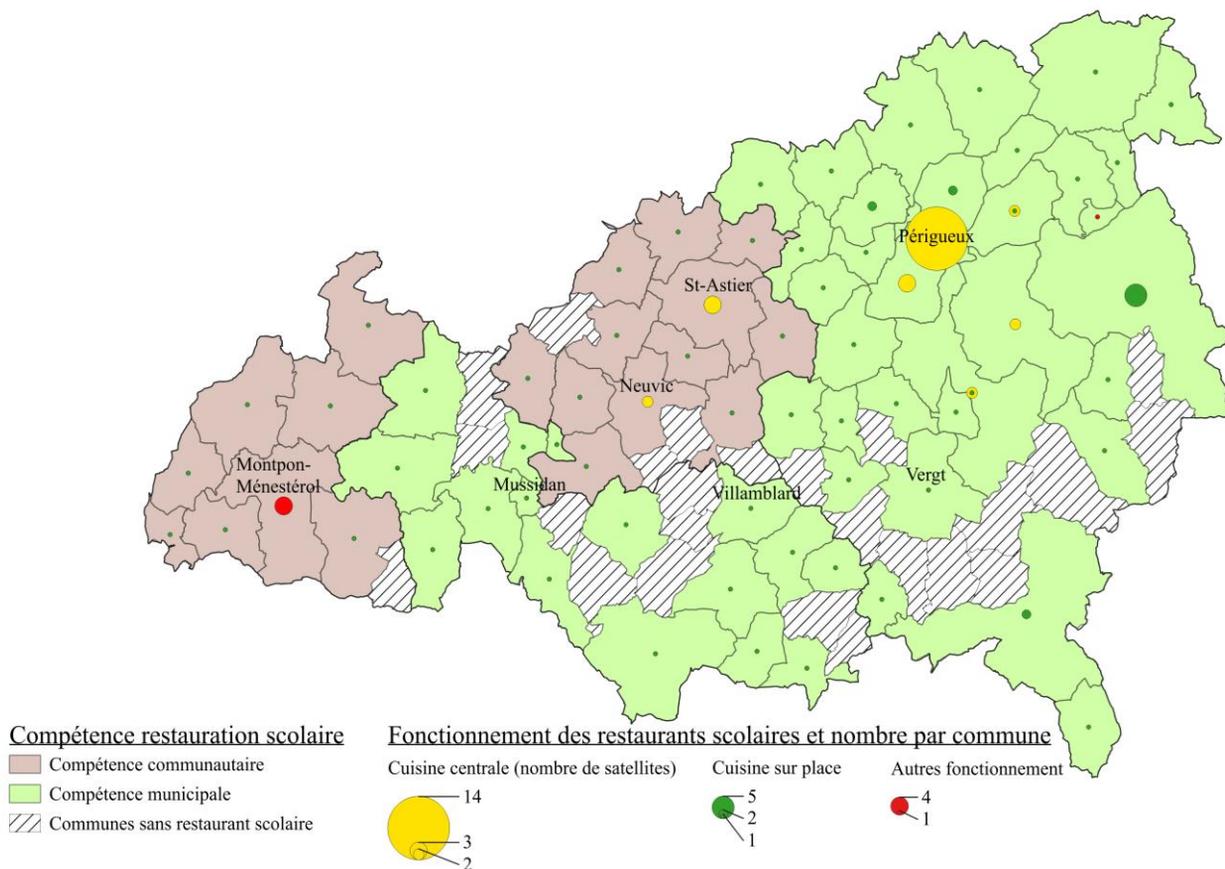
Une diversité de fonctionnement gérée à plusieurs niveaux

Le fonctionnement en **cuisine sur place**, le plus répandu, représente 69 des 102 restaurants scolaires, soit **68 % des cantines**.

Le fonctionnement en cuisine centrale et satellites, adopté par **7 cuisines centrales** approvisionnant **28 satellites** (27 % des cantines), prépare environ **38 % des repas servis**, principalement en liaison chaude.

Deux communes ont fait le choix de fonctionner différemment, l'une en délégation de service public et l'autre avec un syndicat intercommunal à vocation scolaire, ce qui représente 5 restaurants scolaires (5 % des cantines).

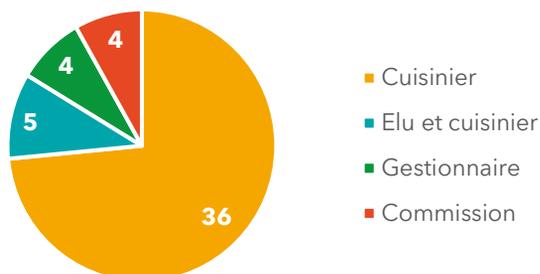
Répartition du nombre de restaurants scolaires publics par modes de fonctionnement



L'organisation en cuisine

Elaboration des menus

(en nombre de communes)

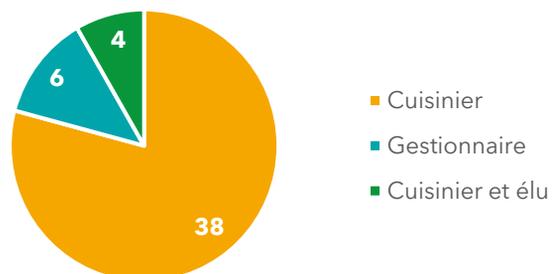


Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

La plupart des cuisiniers sont **accompagnés d'une diététicienne pour l'équilibre alimentaire des menus.**

Réalisation des commandes et achats

(en nombre de communes)



Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Dans la majorité des restaurants scolaires, les cuisiniers depuis la conception des menus, au service, en passant par la réalisation des commandes sont en **totale autonomie.**

Le plan alimentaire

Le plan alimentaire positionne les familles d'aliments nécessaires pour chacune des composantes des repas et leurs fréquences sur au minimum, 20 menus.

Exemple : entrée = crudités, cuites, entrées de féculents, entrées protidiques... On passe du plan alimentaire aux menus en remplaçant chaque catégorie d'aliments par un plat ou un produit correspondant.

Selon les [Recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire](#) du ministère de l'Economie.

La mise en place d'un plan alimentaire n'est pas obligatoire, ce n'est qu'un outil permettant de faciliter la mise en place des recommandations du GEM-RCN.

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) vise à améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective. Cela passe par la recommandation des fréquences de chaque famille de produits et des grammages conseillés.

Le Département a développé l'application "A table" proposant des plans alimentaires détaillés pour tous types de restaurants scolaires ainsi que des projections annuelles sur les volumes nécessaires par familles d'aliments.

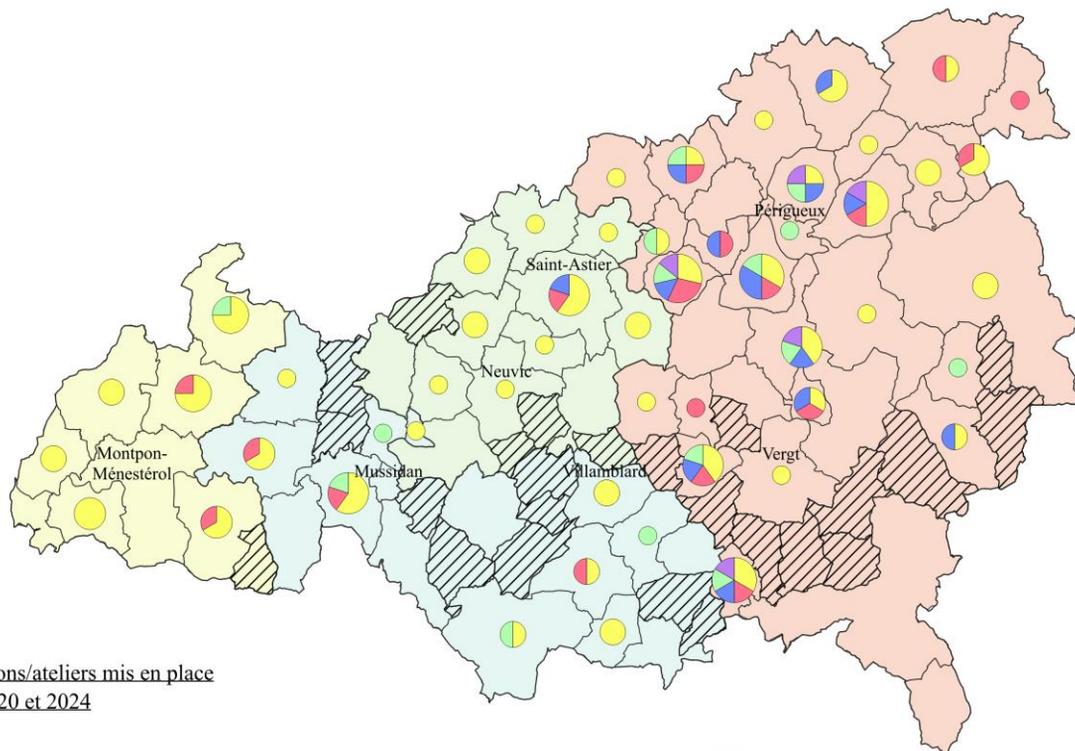
Au sein du Pays de l'Isle, **26 des 69 communes** ayant au moins un restaurant scolaire **ont mis en place un plan alimentaire.**

Bilan des formations mises en place par le Pays de l'Isle

Le Pays de l'Isle en Périgord a proposé, depuis 2020, **18 formations et ateliers** sur 5 grandes thématiques distinctes :

- **10 formations "cuisine"**, portant principalement sur le travail de produits frais et locaux ainsi que sur les alternatives aux protéines animales et les menus végétariens.
- **2 formations "diététique"**, sur la construction d'un menu, le respect de sa qualité nutritionnelle et la mise en place d'un plan alimentaire.
- **1 formation "approvisionnement"**, sur l'utilisation de la plateforme Agrilocal, la visite de Manger Bio Périgord et les producteurs locaux.
- **2 ateliers "télédéclaration Ma cantine"**, sur l'utilisation de cette plateforme et les obligations annuelles de télédéclaration.
- **3 visites de fermes**, pour créer du lien entre les cuisines et les producteurs, afin de mieux comprendre l'origine des produits et l'intérêt de travailler avec des producteurs locaux.

Répartition des bénéficiaires de formations et ateliers proposés par le Pays de l'Isle



Formations/ateliers mis en place entre 2020 et 2024

- Formations cuisine
- Formations diététique
- Visites de fermes
- Formations approvisionnement
- Ateliers télédéclaration "Ma cantine"

Nombre de formations/ateliers suivis



- CA Le Grand Périgueux
- CC Isle Vern Salembre
- CC Isle Double Landais
- CC Isle et Crempse en Périgord
- ▨ Communes sans restaurant scolaire

Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Le Pays de l'Isle a formé 162 cuisiniers provenant de tout le territoire.

Avec en moyenne 9 cuisiniers par formation, permettant un cadre "privilegié" pour l'apprentissage et l'échange entre restaurants scolaires.

Les formations proposées par le PAT du Pays de l'Isle en Périgord sont **gratuites pour les collectivités** pour en permettre l'accès au plus grand nombre.

Nos principaux partenaires de formation :

AgroBio Périgord



Formation théorique sur la législation propre à la restauration collective, l'agriculture biologique, les produits et producteurs bio et locaux.

Le collectif Les Pieds dans le Plat



Formation théorique et pratique avec l'intervention d'une diététicienne pour la qualité nutritionnelle des menus et d'un cuisinier pour la préparation de recettes nouvelles et originales, notamment sur les plats végétariens.

Calendrier des formations 2025

Dates	Contenus
11 mars	Télédéclaration Ma Cantine
16 avril	Les bases pour introduire du bio local en maîtrisant son budget + repas végétariens
14 mai	S'approvisionner en produits bio locaux
4 juin	Semences paysannes, un atout pour la restauration collective de mon territoire
24 septembre	Visite la légumerie de la CAB et de la ligne de tri de pommes de terre et d'oignons.
8 octobre	Visite de ferme Bio

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement ou demande particulière de formation.

La loi EGalim

Contextualisation

La **loi EGalim**, de son vrai nom "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous", est une loi française votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale qui a été promulguée le 1 novembre 2018.

Elle est le résultat des **États Généraux de l'Alimentation (EGA) de 2017** qui avaient pour objectifs de relancer la création de valeur dans les filières et en assurer l'équitable répartition, de permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes, d'accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs et de promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

Elle est composée de **69 articles**, orientée vers tous les acteurs de l'agro-alimentaire, aussi bien pour les centrales d'achats des grandes et moyennes surfaces, que pour la restauration collective publique.

La loi EGalim est régulièrement mise à jour sans pour autant modifier les exigences vis-à-vis des restaurants scolaires.

(EGalim I en 2018, EGalim II en 2021 et EGalim III en 2023 une version IV serait en cours de construction).

La Loi EGalim pour la restauration collective publique

Pour la réglementation mise en place pour les restaurants scolaires publics, on peut distinguer **5 grands axes** :

- L'introduction de produits bio, de qualité et durables
- La diversification des sources de protéines et les menus végétariens
- La substitution des plastiques
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'information des convives.

Connaissance des exigences de la loi EGalim

(en nombre de communes)



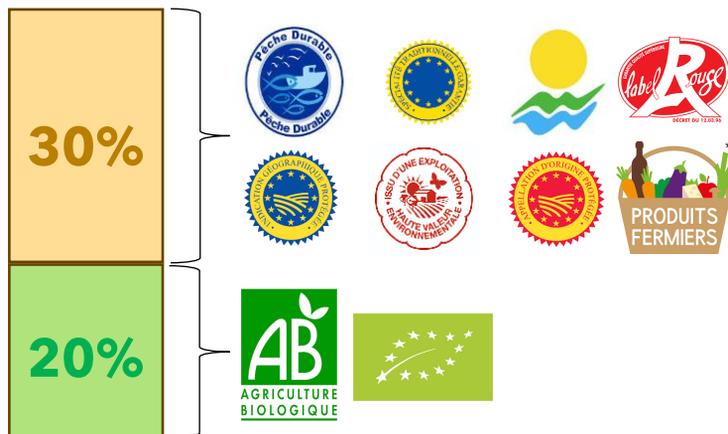
Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Depuis le 1er janvier 2022, les cantines ont pour **obligation de répondre aux exigences et de télédéclarer annuellement leurs résultats** sur le site de l'Etat Ma Cantine <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

Plus de produits bio, durables et de qualité dans les menus

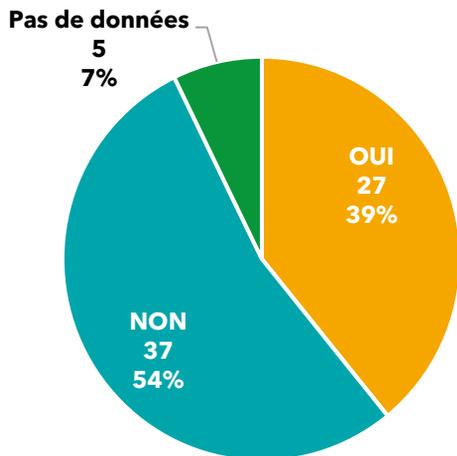
La loi EGalim demande un minimum de **50 % de produits de qualité et durables**, dont un minimum de **20 % de produits issus de l'agriculture biologique** en valeur d'achat hors taxes sur le total annuel des achats de chaque établissement de restauration collective publique.

(Selon l'article 24 de la loi EGalim, L.230-5-1,1, du code rural et de la pêche maritime)



*Produits portant la mention "Fermier", "produit à la ferme", "produits de la ferme". (Logo non officiel)

Respect de la loi EGalim sur l'approvisionnement en produits durables et de qualité



(en nombre de communes)

Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

En 2024, **moins de la moitié des communes respectent les exigences** de la loi EGalim vis-à-vis de l'approvisionnement en produits bio durables et de qualité.

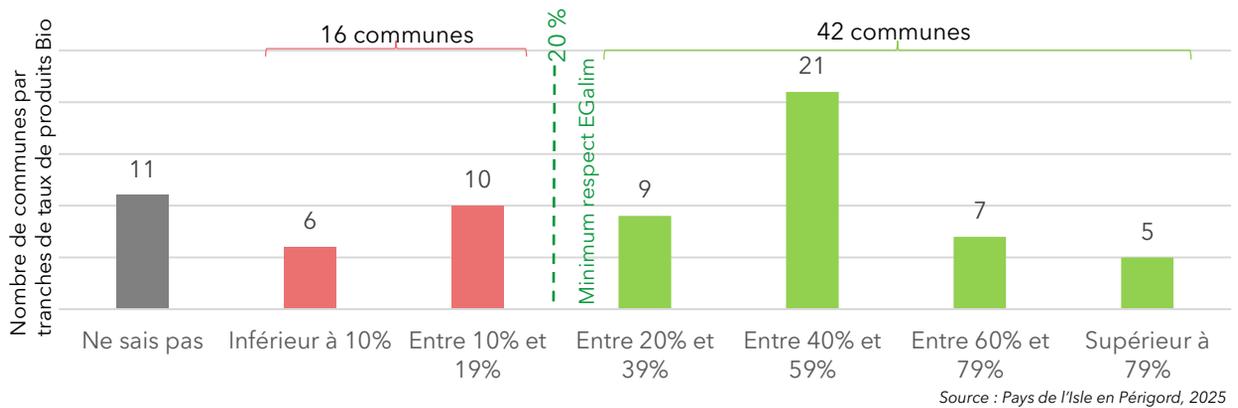
Les principales raisons évoquées sont la difficulté à trouver des fournisseurs, le manque de moyen économique ainsi que le manque de volonté politique.

40 % des démarches de respect EGalim sont portées par les cuisiniers seuls, sans soutien de la commune.

Pour l'année 2024 en Nouvelle-Aquitaine, sur 718 bilans télédéclarés, 28 % ont réussi l'objectif d'approvisionnement EGalim (selon ma-cantine.agriculture.gouv.fr).

Certains cuisiniers ont pour consigne de leurs élus de ne pas "respecter" la loi EGalim, pour poursuivre leur travail avec des producteurs voisins, et privilégier le local aux produits labéllisés.

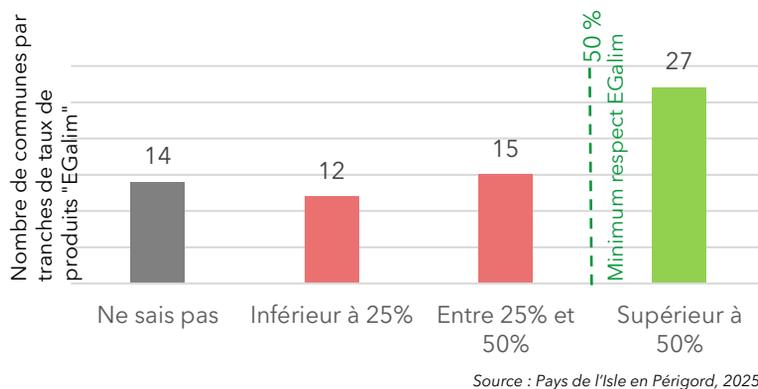
Taux de produits bio



On constate que **42 communes**, soit 61 % d'entre elles, **respectent le minimum de 20 % de produits bio** contre 16 qui n'ont pas encore atteint les exigences et 11 qui n'ont pas communiqué leurs résultats.

Les taux sont d'ailleurs souvent bien au-delà des exigences, car **pour au moins 12 cantines, les 50 % de produits label sont atteints exclusivement via les produits bio.**

Taux de produits durables, de qualité et produits bio



La notion de produits durables et de qualité est encore floue pour bon nombre de cuisiniers. Soit ne connaissent pas les labels pris en compte et en oublient ou à l'inverse comptent des labels "privés", ce qui fausse les résultats.

Le respect de la loi EGalim passe majoritairement par des produits issus de l'agriculture biologique. Les principales causes sont la méconnaissance des produits labélisés demandés, leurs faibles compatibilités à la restauration collective scolaire (foie gras, vins,...) mais aussi leurs coûts.

De plus, les cuisiniers sont souvent plus **sensibles à un approvisionnement local** et privilégient donc les produits bio, rentrant dans le décompte de produits EGalim.

Entre 2021 et 2024, on constate une **augmentation de la part de l'approvisionnement en produits bio dans les achats**. 2 fois plus de collectivités ont plus de 60 % de produits bio en 2024 qu'en 2021.

Application à l'échelle nationale : quelques chiffres

En 2023, le secteur "Education" (du scolaire à l'universitaire) atteint un taux de 17,3 % de restaurants respectant la loi EGalim sur le volet approvisionnement, pour toute la France. (Selon le rapport du gouvernement au Parlement "bilan statistique 2024 de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective").

En 2024, les communes du Pays de l'Isle ont enregistré un **taux d'atteinte de 39 %**.

D'après nos entretiens avec les cuisiniers, de nombreux freins persistent à la mise en place de cette loi, dont notamment le coût supplémentaire engendré par le surcoût des produits bio, durables et de qualité.

Comme le rappelle l'Ademe dans son rapport *Coûts complets et recettes financières de la restauration collective scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ?*

"Les surcoûts d'achats des denrées liées à l'augmentation de la part de produits biologiques sont en partie compensés par les économies réalisées grâce à la réduction du gaspillage alimentaire et à la baisse des produits issus de l'élevage".

Cependant, il est nécessaire de préciser que le coût des denrées alimentaires représente une faible partie du coût total d'un repas.

Le diagramme ci-dessous (produit par l'ADEME dans le rapport cité précédemment) "décortique" le coût comptable d'un repas en restaurant scolaire fonctionnant en cuisine sur place de 200 enfants.

Le poste de dépenses "denrées" représente 2,21€ sur les 8,33€ de coût total d'un repas, soit environ 27 %. C'est le second poste de dépense derrière le **personnel qui à lui seul représente 4,25€ par repas**, soit 51 % du coût comptable.

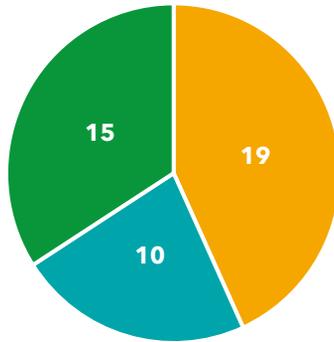
Cette même étude met en avant les effets des exigences en produits bio, durables et de qualité de la loi EGalim sur le coût d'un repas. Caractérisé par une augmentation sur le temps de travail administratif et sur le coût des denrées se chiffrant à +0,07€ par repas et par enfant.



Source : Ademe, 2023, *Coûts complets et recettes financières de la restauration collective scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ?*

Perception des exigences de la loi EGalim sur l'approvisionnement des produits

(en nombre de communes)



- Réelle opportunité pour travailler avec des produits de qualités
- Contraignante au début mais aujourd'hui les habitudes de travail ont été prises
- Globalement, ressenti assez moyen et aujourd'hui encore, cette loi est difficile à mettre en place

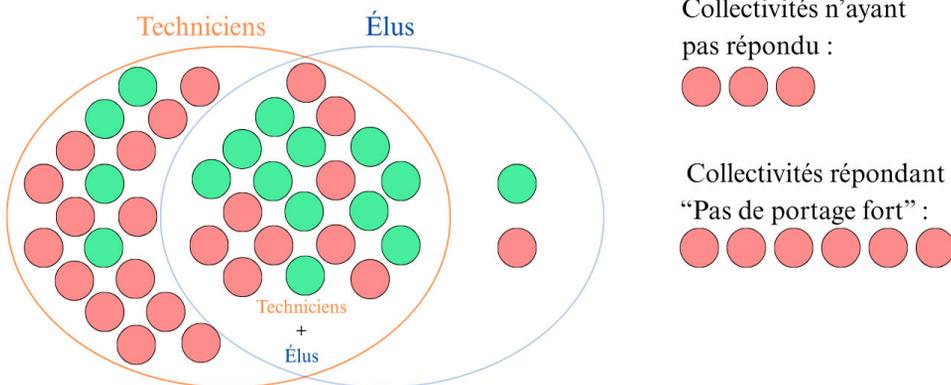
Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Aujourd'hui encore, **cette loi convainc difficilement les cuisiniers.**

Le respect de la loi passant quasi exclusivement par la volonté des cuisiniers, sa mise en place dépend donc de leur motivation. Malgré tout, comme le montre ce diagramme, la loi EGalim commence à être plus acceptée par les cuisiniers aujourd'hui, bien qu'environ un tiers encore rencontrent des difficultés à la mettre en place.

Le binôme technicien + élu, élément clé de l'application de la loi EGalim

Relation entre les porteurs de démarche et l'état d'application de la loi EGalim



Légende :

● Le seuil réglementaire EGalim est atteint par la collectivité

● Le seuil réglementaire EGalim n'est pas atteint par la collectivité

Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

On constate surtout un nombre nettement plus élevé de techniciens engagés les démarches (38) face à celui des élus (22). **Dans seulement 20 collectivités, les démarches sont portées par le binôme (technicien + élu), soit 18 techniciens portant les démarches seuls.**

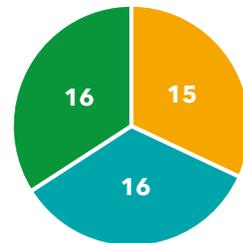
En faisant le lien entre les porteurs de la démarche et l'application de la loi EGalim, il en ressort que lorsque les techniciens portent la démarche seuls, les résultats positifs sont moins importants. Sur 18 techniciens portant la démarche seuls, seulement 4 ont réussi à atteindre les exigences, soit 22 %.

Lorsque les démarches de respect EGalim sont portées par les élus et les techniciens ensemble, le taux de réussite à l'application est plus important : passant de 22 % à plus de la moitié d'atteinte des exigences (11/20). Ce qui s'explique, selon les échanges avec les cuisiniers, par une meilleure écoute et un meilleur accompagnement. Principalement grâce à des moyens financiers mis à disposition afin de permettre des achats de produits durables et de qualité ainsi que dans du matériel.

La loi Climat et Résilience en complément

Depuis 2021 sur la partie approvisionnement, la loi EGalim est complétée par la loi Climat et Résilience, qui en plus des obligations présentées précédemment, impose un minimum de 60 % de viandes et poissons de qualité et durable, obligatoire à compter du 1 janvier 2024.

(Selon l'article L257 de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 "lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets").



(en nombre de communes)

- Je connais cette loi et la respecte
- Je connais cette loi et n'ai pas encore atteint le seuil demandé
- Je ne connais pas cette loi

Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Cette loi est plutôt connue des cuisiniers, cependant seulement 1/3 la respecte.

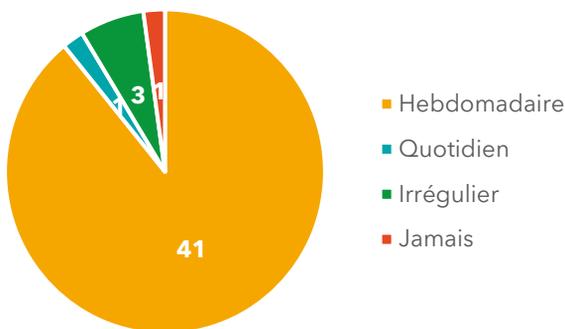
Menus végétariens et diversification des sources de protéines

Au moins 1 fois par semaine, les restaurants collectifs doivent proposer une alternative végétarienne aux protéines animales tout en respectant la qualité nutritionnelle de l'entrée au dessert.

(Selon l'article 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime).

Fréquence des plats végétariens

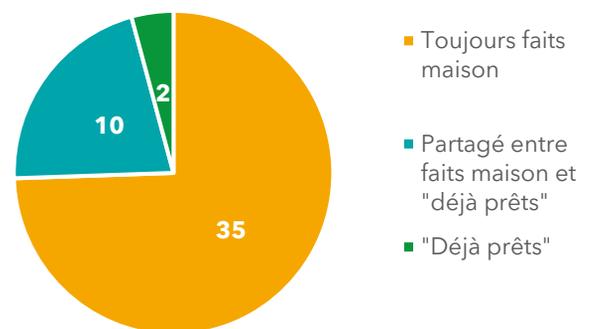
(en nombre de communes)



Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Préparation des plats végétariens

(en nombre de communes)



Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

La fréquence des plats végétariens est globalement respectée avec une majorité de plats "faits maison". Cependant, un important travail reste à faire sur l'éducation des enfants et la qualité des plats, en effet nombreux sont les témoignages indiquant que **"un plat végétarien est un plat destiné à la poubelle"**.

Quels ressentis en cuisine ?

Les échanges avec les cuisiniers ont fait ressortir que les plats végétariens sont encore trop souvent un "challenge", pour cause : **les enfants les perçoivent comme une punition** ; les bases de recette sont souvent les mêmes (quiche, pâtes,...) et les cuisiniers rencontrent des difficultés à trouver des recettes qui plaisent.

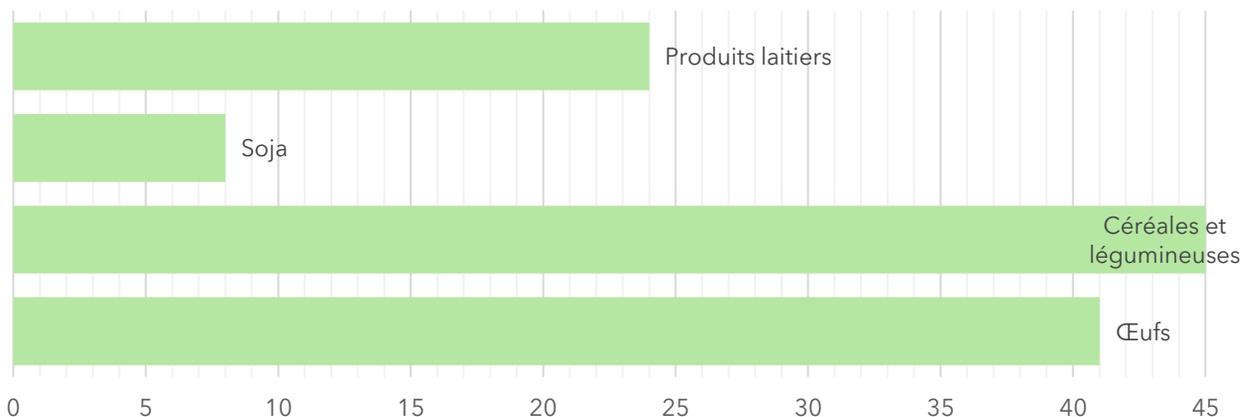
Le recours à des plats préparés types merguez végétariennes ou steak de soja étant quasi **systématiquement peu, voire pas du tout, apprécié des enfants**. Pour finir, ne plus annoter "végétariens" sur les menus permet de mieux les faire apprécier (exemple : quiche végétarienne => quiche aux légumes).

De plus, la diversification des sources de protéines en substitution des protéines animales (viandes, poissons, fruits de mer et crustacés) demande de passer par des protéines végétales.

(Selon l'article L230-5-4 du code rural et de la pêche maritime).

Pour veiller à la **complémentarité protéique** (pour qu'un plat végétarien apporte la même qualité de protéine qu'un plat à base de protéine animal), les recommandations sont **1/3 de légumineuses** (pois chiches, soja, lentilles...) complété par **2/3 de céréales** (blé, avoine, ...). Rentrent également dans le végétarien les plats à base de produits laitiers et les œufs (quiches, ...).

Protéines de substitution privilégiées



Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Les protéines de substitution à la viande sont principalement les céréales et légumineuses via des préparations à base de pâtes (lasagnes de légumes, couscous végétariens,...) et de lentilles (galettes, dahls,...). Les œufs sont également très présents, avec une recette qui revient souvent : l'omelette aux pommes de terre.

Le soja en cuisine : une fausse bonne idée !

Une récente étude de l'Anses (24/03/2025) démontre que la consommation de produits à base de soja peut être nocive pour la santé et notamment le système reproducteur à cause de la présence d'isoflavone, un phytoœstrogène, naturellement présent dans la plante.

Les phytoœstrogènes pourraient être des perturbateurs endocriniens et favoriser certains cancers, voire agir sur le fœtus, le jeune enfant ou la fertilité.

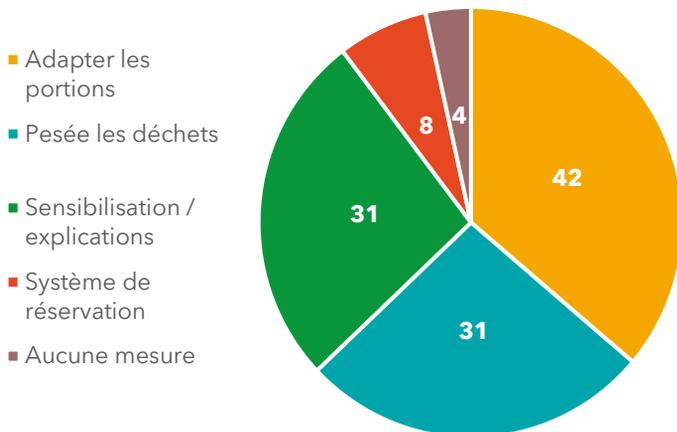
L'Anses recommande de ne pas servir d'aliments à base de soja en restauration collective pour éviter une surconsommation.

(Rapport de l'Anses : [Éviter les isoflavones dans les menus des restaurations collectives](#))

Action contre le gaspillage alimentaire

La loi EGalim impose de mettre en place des démarches d'analyses du gaspillage alimentaire. Cela se traduit par une obligation de faire un diagnostic du gaspillage alimentaire et de mettre en place des démarches de réduction du gaspillage, comme l'adaptation des portions distribuées, l'organisation de pesées «pédagogiques» des déchets, des ateliers de sensibilisation, ...
(Selon l'article L312-17-3 du code de l'éducation)

Quelles solutions sont mises en place pour réduire le gaspillage ?
(en nombre de communes)



Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

La principale mesure mise en place est l'adaptation des portions, devant la pesée des déchets et la sensibilisation des convives, qui sont toutes les deux souvent combinées. Loin derrière, le système de réservation est peu mis en place et reste principalement utilisé par les cantines de plus de 200 enfants, structure où ce système se trouve bien adapté vis-à-vis de sa mise en place et de sa gestion. Bien que, de plus en plus de petites cantines le mettent en place.

Qui fait les pesées de déchets ?



(en nombre de communes)

- Le cuisinier seul
- Le cuisinier avec la participation des enfants
- Le personnel de cantine avec la participation des enfants
- Le personnel de cantine

Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

D'après les retours des cuisiniers, **organiser avec les enfants des pesées pédagogiques des restes de leurs assiettes, permet de les inciter à réduire le gaspillage.** En les challengeant, ils se motivent entre eux quotidiennement à moins gaspiller que la veille en finissant leurs assiettes.

Malgré une efficacité fortement ressentie des pesées pédagogiques, elles sont trop peu mises en place comme le montrent les deux diagrammes ci-dessus, **31 restaurants ont mis en place des pesées** de déchets, mais **seulement 16 les font avec les enfants.**

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chiffres clés - mise à jour 2024



3,7 milliards

de repas servis par an

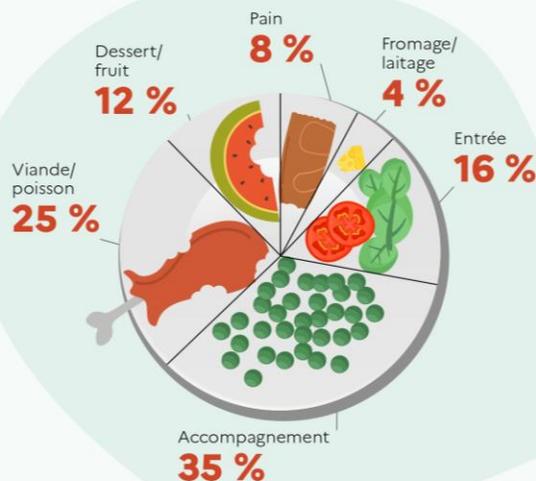
moyenne du gaspillage
pour la restauration collective =

100 g par couvert
par repas



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Correspond uniquement à la partie comestible des déchets alimentaires. Comptabilisé aux étapes de préparation, service et reste assiette.



SELON LE MODE DE GESTION

Concédée
100 g

Autogérée
110 g

SELON LE MODE DE LIAISON

Sur place
95 g

Liaison chaude
120 g

Liaison froide
130 g

PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT



Santé

(centre hospitalier, EHPAD)

120 g



Établissements scolaires

100 g



Entreprises/administrations

95 g

RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

Reste assiette
60 %

Préparé non servi
34 %

Préparation
5 %

ALLER PLUS LOIN

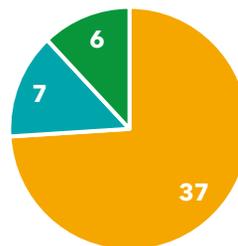


Substitutions des plastiques à usage unique

Depuis 2020, il est interdit de distribuer des bouteilles d'eau plates en plastique dans les restaurants scolaires. Également, tout plastique à usage unique sont proscrits : assiettes, gobelets, pailles, ...

Depuis janvier 2025, sont aussi interdits les contenants plastiques de cuisson, de réchauffe et de service.

(Selon l'article 28 de la loi EGalim / L. 541-15-10 du code de l'environnement).



(en nombre de communes)

- Le restaurant scolaire est sorti du plastique à usage unique au 1er janvier 2025
- Le restaurant scolaire est presque sorti du plastique à usage unique au 1er janvier 2025
- Le restaurant scolaire n'est pas sorti du plastique à usage unique au 1er janvier 2025

Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Les restaurants ayant du mal à sortir du plastique à usage unique sont principalement ceux proposant le portage des repas (6 structures), à cause des plateaux repas en plastique, un travail de réflexion est en cours avec les acteurs concernés et le Pays de l'Isle pour trouver des solutions et accompagner au mieux les restaurants dans leurs transitions.

Information des convives

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Cantine

- 📍 Pays de l'Isle en Périgord
- 👤 10 000 couverts
- 📖 Enseignement
- 👤 Gestion directe



Qualité de la nourriture en 2024

17 % bio



35 % durables et de qualité (hors bio)



Nos succès

- 🌱 La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.
- 👤 Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
- ♻️ La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.

Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Depuis 2020, chaque restaurant scolaire se doit d'informer les convives (ou parents des convives) de la part de produits bio et de qualité dans les menus et le respect de la loi Egalim. Cela passe par un affichage permanent à l'entrée du restaurant, ainsi qu'au moins une fois par an par voie électronique.

(Selon l'article L230-5-3 du code rural et de la pêche maritime).

48 % des restaurants scolaires affichent la part du budget dédiée aux produits EGalim.

86 % affichent sur les menus les produits bio, labels, frais,...

(Exemple factice d'affichage demandé par la loi EGalim)

Labellisation des communes

Ecocert en cuisine

Le label Ecocert "en cuisine" à destination des restaurants scolaires prend en compte 4 dimensions : le taux de produits issus de l'agriculture biologique, la provenance, l'équilibre des menus et la durabilité (à travers la sensibilisation des convives).

3 niveaux de labellisation existent.

Le tarif annuel de la labellisation d'une cuisine sur place de taille moyenne varie entre 450 € et 650 € HT.

Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	au moins 4 composants bio et locales par mois	au moins 8 composants bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composants bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison



www.labelbiocantine.com



Source : Ecocert, 2025

Territoire bio engagé

Le label Territoire BIO Engagé, lancé en région Nouvelle-Aquitaine en 2012, est une démarche de labellisation bio des collectivités territoriales.

Ce label s'obtient après l'examen d'un dossier avec comme seul critère les taux de produits bio.

Pour la surface agricole :



Pour la restauration collective :



Source : Territoire Bio Engagé, 2025

La labellisation est entièrement prise en charge par la Région Nouvelle-Aquitaine et la DRAAF Nouvelle-Aquitaine.

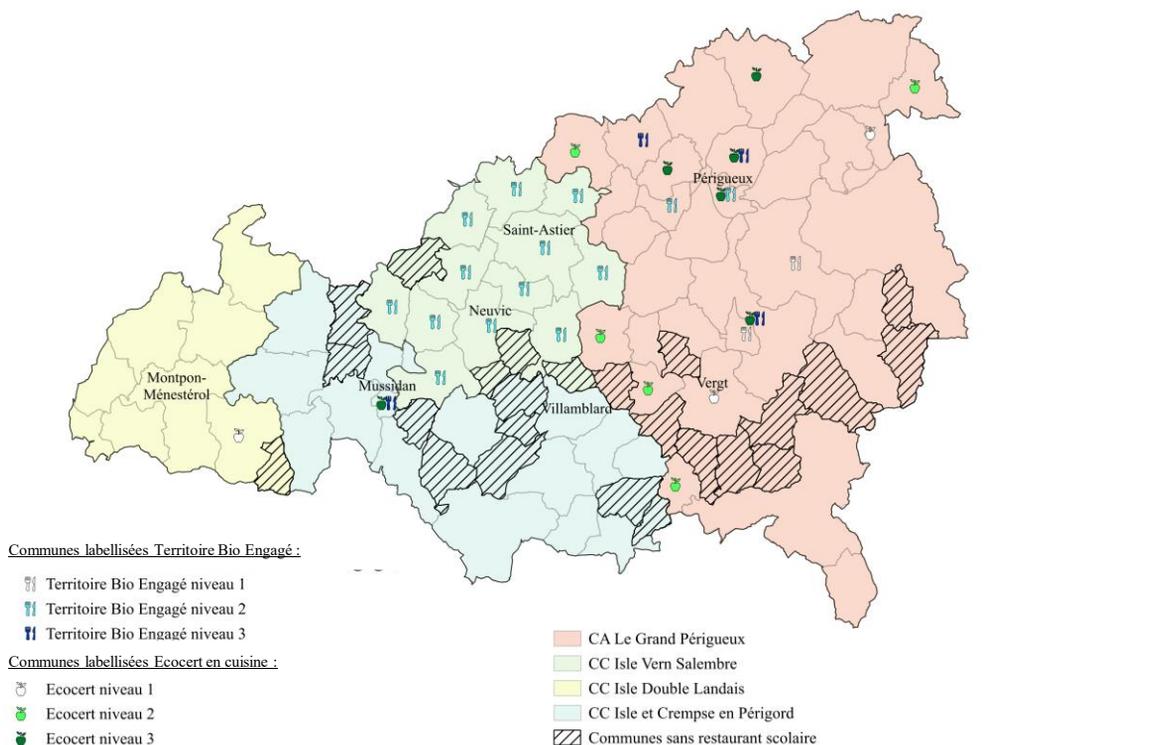
Mention spéciale Sud-Ouest : si 50 % de vos achats de produits bio sont issus du Sud-Ouest. (À partir de 2026, le seuil minimum de produits bio sera de 25 %.)

La labellisation au sein du Pays de l'Isle en Périgord

En 2024, **20 communes sont inscrites dans la démarche Territoire Bio Engagé**, ce qui représente environ 30 % de communes (la communauté de communes Isle Vern Salembre avec la compétence restauration scolaire représente à elle seule 12 communes labélisées). Une évolution de 2 communes supplémentaires depuis 2021, avec une légère tendance vers l'augmentation en niveau de labellisation des communes.

14 communes sont labellisées Ecocert en cuisine, soit 1 commune de plus depuis 2021 représentant 15 % des restaurants scolaires. Là aussi, on constate une évolution du niveau de labellisation des restaurants, puisque 3 des 6 communes labellisées niveau 3 ont atteint le niveau "excellence" en proposant **plus de 80 % de Bio**.

Répartition des restaurants scolaires labellisés Territoire Bio Engagé et Ecocert en cuisine



Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

	Ecocert			Territoire Bio Engagé		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
2021	5	4	4	4	12	2
2024	3	5	6	2	14	4

Approvisionnement majoritaire par famille de produits



Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Produits laitiers

Fromages Beurre Lait Yaourts, fromages blancs



Les produits laitiers sont les catégories de produits les plus achetées aux grossistes, juste devant la plateforme Manger Bio Périgord. Hormis pour les yaourts et fromages blancs où les producteurs locaux sont les plus sollicités (67 % des achats). Les différentes raisons évoquées pour justifier le faible emploi de fromages fermiers locaux sont : le manque de labels "EGalim" sur les fromages du département, la crainte de proposer des fromages au lait non pasteurisé (comme souvent produit chez les agriculteurs), le coût, l'utilisation de fromage préportionnés,...

Fruits, légumes et œufs

Fruits Légumes Oeufs Epicerie Céréales Légumes secs



L'approvisionnement en fruits et légumes, légumes secs, épicerie (huile, sel,...) se fait majoritairement par Manger Bio Périgord. Pour les fruits et les légumes, 61 % et 58 % d'achat via les producteurs locaux. Suivi de peu par les grossistes et les grandes surfaces qui à eux deux représentent presque la moitié des achats sur les céréales, légumes secs, œufs et épicerie.

Viandes et pain

Volaille Viande porcine Viande Bovine Charcuterie Pain



Les viandes et le pain sont principalement achetés aux artisans locaux, juste devant les agriculteurs.

Quelles évolutions de l'approvisionnement entre 2021 et 2024 ?

Entre 2021 et 2024, les modes d'approvisionnement ont légèrement évolué.

Pour les yaourts, fromages blancs, fruits, œufs et charcuteries, on constate une augmentation des approvisionnements via des producteurs locaux et de Manger Bio Périgord. A l'inverse des familles de produits telles que les céréales et les fromages, où un recul de l'approvisionnement local est constaté.

Pour toutes les autres familles de produits, à savoir le beurre, le lait, les légumes, les légumes secs, la viande (volaille, porc, bœuf) le pain et l'épicerie, les tendances d'approvisionnement ont peu évolué.

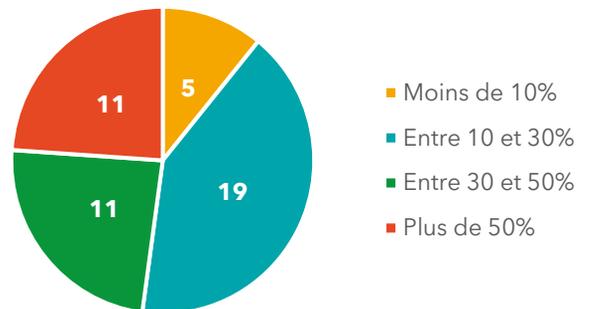
On peut donc en déduire que, malgré l'augmentation du coût des denrées, la volonté de l'approvisionnement local persiste.

Quels liens entre la production et la restauration scolaire au sein du Pays de l'Isle ?

Globalement, il y a **une réelle volonté de travailler avec des produits locaux** (échelle départementale) comme le montre le graphique ci-contre bien que celui-ci soit à prendre avec beaucoup de recul, car le local n'a pas de définition précise et donc, pour certaines cantines, acheter à la grande surface de la commune signifie acheter du local, bien que les produits ne soient pas français.

Cependant, les cuisiniers évoquent que de nombreux freins existent dans la démarche d'approvisionnement local : manque de connaissances des producteurs, volumes produits insuffisants, ...

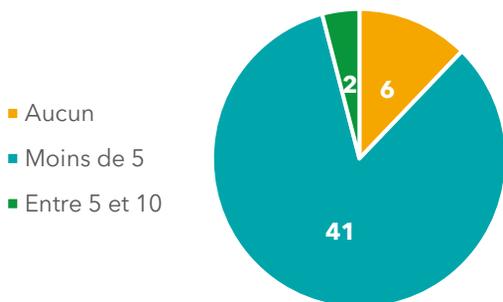
Taux estimé d'approvisionnement local



(en nombre de communes)

Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Nombre de producteurs en lien direct avec le restaurant scolaire



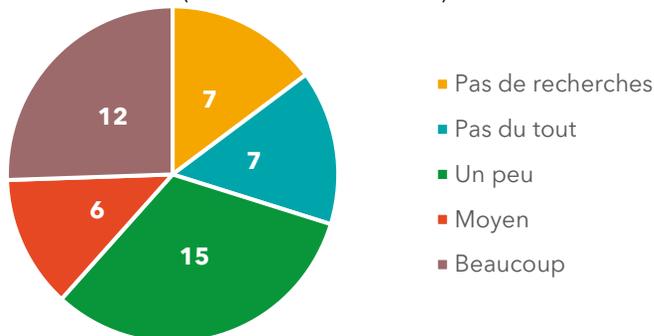
(en nombre de communes)

Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Pour ce qui est du lien direct entre les producteurs et les cantines (commandes, livraisons), le sondage montre que cette pratique est globalement assez peu mise en place. Les raisons de logistique, de temps de travail et de praticité étant les principales raisons données.

Difficulté des cuisiniers à trouver des producteurs locaux

(en nombre de communes)



Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Le niveau de difficulté rencontré par les cuisiniers pour trouver des producteurs locaux est très variable et dépend là encore de la volonté, mais également de leur capacité à travailler avec. Toutes les cuisines ne sont pas suffisamment équipées pour travailler avec des légumes frais (espace légumerie), ou rencontrent un manque de temps de travail disponible, de main d'œuvre...

Le Pays de l'Isle développe le site internet Isle-Mange-Local.fr avec comme objectif de référencer un maximum de producteurs du territoire via une cartographie interactive pour faciliter la recherche.

Le mode d'approvisionnement privilégié par les cuisiniers est partagé entre les plateformes (18) et les producteurs (18), loin devant les grossistes (7).

Les cuisiniers mettent en avant le confort, la simplicité et rapidité des plateformes comme Manger Bio Périgord. Le lien, la proximité et les échanges avec les producteurs. Pour les grossistes, la fiabilité, la simplicité, la capacité à fournir en quantité ou encore le manque de connaissance de producteurs.

En grande majorité, les restaurants qui préfèrent travailler en direct avec des producteurs préparent moins de 100 repas par jour.

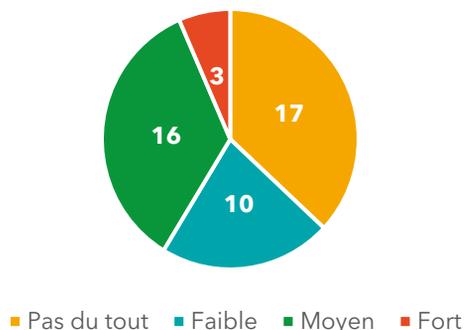
27 cuisines travaillent avec Manger Bio Périgord, mais qui sont-ils ?



Manger Bio Périgord est une association de **plus de 70 producteurs Bio sur toute la Dordogne** et quelques communes limitrophes.

Cette plateforme a pour but de faciliter l'aspect logistique et la prise de commandes pour les acheteurs tout en garantissant une juste rémunération des producteurs.

Impact de la crise du l'AB sur l'approvisionnement (en nombre de communes)



Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

La crise économique que traverse l'agriculture biologique a des impacts sur l'approvisionnement des restaurants scolaires : hausse des prix, perte de producteurs à la suite de leur déconversion, ...

Plusieurs niveaux de ressenti en fonction du taux d'insertion de produits AB dans les menus, de la taille des structures mais également du circuit d'approvisionnement utilisé.

Zoom sur la crise du bio



Le bio c'est quoi ?

L'agriculture biologique est un modèle agricole basé sur "des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et ayant un impact limité sur l'environnement" (Ministère de l'Agriculture). Pour cela, elle exclut tout usage de produits chimiques de synthèse, d'OGM, demande le respect de la saisonnalité des produits et le respect du bien-être animal.

Pour passer d'une agriculture conventionnelle à une agriculture biologique, une période de conversion est nécessaire (environ 3 ans), durant laquelle tous les intrants achetés pour l'exploitation devront être certifiés bio.

Pourquoi parle-t-on de "crise du bio" ?

L'agriculture biologique a connu une croissance constante depuis les années 2000 avec un pic en 2019, accentué avec la crise sanitaire du covid-19, atteignant 12 milliards d'euros de chiffre d'affaires en France selon l'Agence Bio.

Mais alors, que s'est-il passé ?

Après la crise sanitaire, la consommation de produits bio a décliné alors que le nombre de producteurs et de marchandises lui continuait d'augmenter, ce qui a entraîné une chute des prix (équilibre de l'offre et de la demande). De plus, les produits bio étant plus coûteux que les produits conventionnels, ils n'ont pas été épargnés par l'inflation et la baisse du pouvoir d'achat des consommateurs.

Le coût denrées alimentaires des repas scolaires

Le coût denrée moyen d'un repas est de **2,53€** soit **17 centimes de plus qu'en 2021**.

Coût denrées moyen (en €) en fonction du nombre de repas préparés en cuisine				
Moins de 50	Entre 50 et 100	Entre 100 et 200	Entre 200 et 300	Plus de 300 (moyenne 700repas/j)
2,90	2,52	2,22	2,05	2,96

Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Les structures de plus de **300 enfants représentent les coûts denrées les plus élevés** car, malgré une optimisation des achats et des moyens de production, ces structures rencontrent **beaucoup de gaspillage**.

A l'inverse de ce que l'on pourrait penser, **les restaurants scolaires qui proposent le plus de produits issus de l'agriculture biologique ne sont pas ceux qui ont le coût denrées le plus élevé.**

Coût denrées moyen (en €) en fonction du taux de produits bio (en valeur d'achat)		
Inférieur à 20 %	Entre 20 % et 60 %	Supérieur à 60 %
2,50	2,74	2,39

Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Par exemple, un restaurant scolaire dans la catégorie "entre 100 et 200 repas/jour" proposant 95% de produits bio issus à 60 % de la production locale se retrouve à un **coût denrée par jour et par repas à 1,76€**.

Un exemple que **manger bio et local ne veut pas obligatoirement dire manger cher !**

Le prix moyen facturé aux parents (hors tarification sociale) est de **2,5€ par repas**.

Malgré un taux de réponse important de 87%, les chiffres présentés sont à prendre avec du recul. En effet, dans ce type d'enquête, les réponses sont principalement apportées par la fraction de communes les plus engagées, ce qui peut créer un biais sur les tendances. Ici, les statistiques économiques ont été calculées à partir de 29 réponses de communes sur leur coût repas. Une grande partie d'entre elles n'ayant pas souhaité nous communiquer leurs données économiques.

Dimension sociale de la restauration scolaire

La cantine, un endroit où les générations se rencontrent et partagent

Depuis peu, certains restaurants scolaires du Pays de l'Isle en Périgord développent un accueil de personnes tierces, notamment des personnes âgées. Les objectifs sont de développer des liens intergénérationnels et de lutter contre l'isolement social des aînés.

Cet accueil peut prendre plusieurs formes. Par exemple, 2 fois par semaine des personnes âgées viennent aider au 1er service des enfants et mangent avec le service suivant, ou alors, plus simplement, ils sont invités à manger avec les enfants par la commune, sans contrepartie.

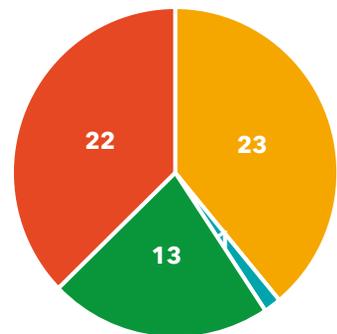
A ce jour, 6 communes (Boulazac Isle Manoire, Marsac sur l'Isle, Sorges et Lignieux en Périgord, Manzac sur Vern, Saint Paul de Serre, Château l'Evêque) ont mis en place cette initiative et 8 autres souhaitent le mettre en place.

La tarification sociale des repas

La tarification sociale, c'est quoi ?

Le prix facturé aux parents des repas est fonction du Quotient Familial (QF) des ménages. **Une aide est possible pour les collectivités.** Ainsi, les communes éligibles se voient attribuer une aide de 3€ pour tous les repas servis à 1€ et moins (+1€ de bonus par repas si le restaurant a télédéclaré sur ma.cantine.gouv.fr).

61 % des communes ayant répondu au questionnaire ont mis en place une tarification sociale. Ce qui représente plus de 3600 repas/jour.



(en nombre de communes)

- Non, le prix est le même pour tous les enfants
- Oui, 2 tranches
- Oui, 3 tranches
- Oui, 4 tranches ou plus

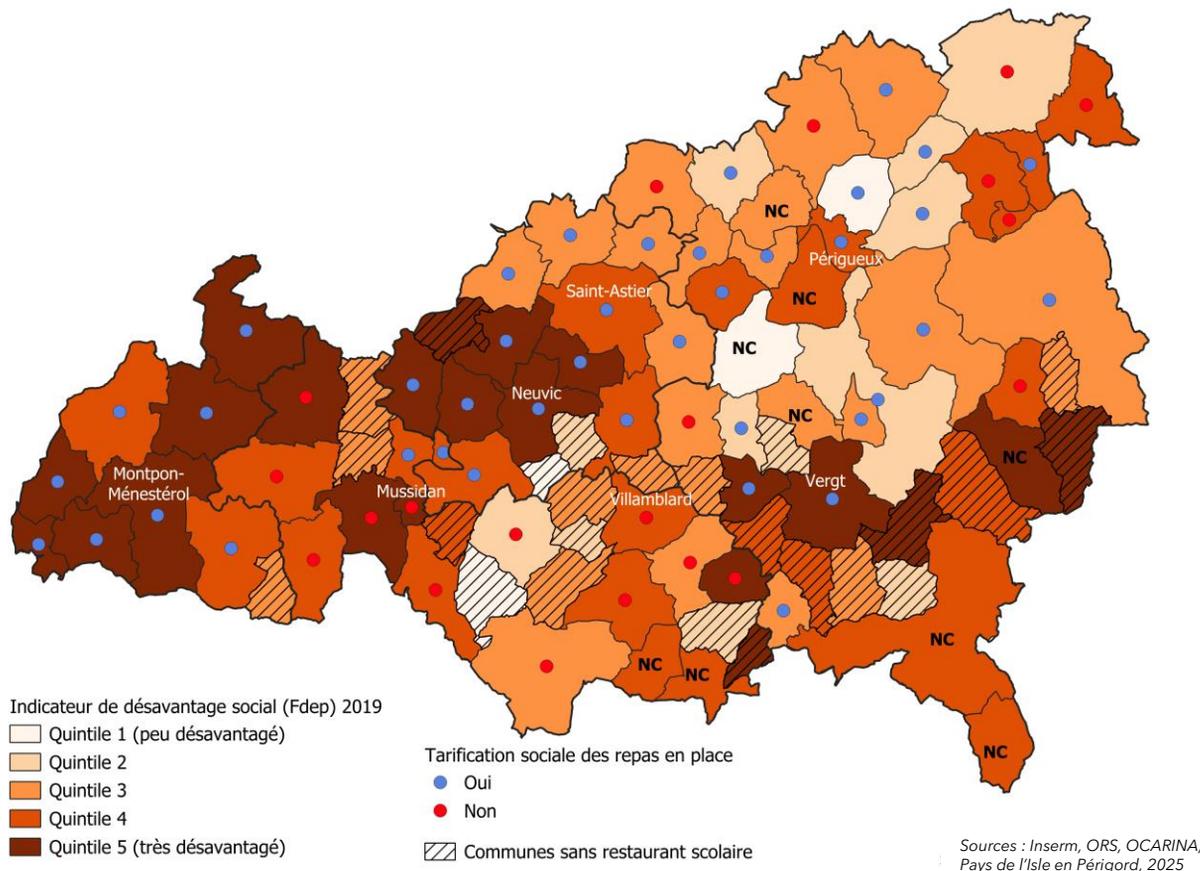
Source : Pays de l'Isle en Périgord, 2025

Plus d'info ici : <https://www.asp.gouv.fr/aides/cantine-a-1-euro>

54 % des communes du Pays de l'Isle en Périgord sont reconnues comme désavantagées à très désavantagées d'un point de vue social.

La tarification sociale des repas constitue donc un outil de lutte important contre la précarité des ménages. Aujourd'hui, 40 communes pratiquent une tarification des repas selon le quotient familial des ménages et 20 ne l'ont pas mise en place (9 communes "NC" pour Non Communiqué car elles ne nous ont pas partagé l'information). **Parmi les 20 communes qui ne pratiquent pas ce mode de tarification, 13 sont dans les catégories désavantagée à très désavantagée**, ce qui appuie la nécessité pour les habitants.

Répartition des restaurants scolaires proposant la tarification sociale des repas selon l'indice de désavantage social des communes



Le Fdep, l'indice de désavantage social, est un indice communal élaboré par l'Inserm et l'ORS. C'est un indicateur qui permet de caractériser la situation socio-économique des ménages pour rendre compte des disparités territoriales. La notion de désavantage social y est considérée comme un cumul de privations matérielles et sociales.

Selon OCARINA, l'ORS et l'Inserm

https://geoclip.ors-na.org/?obs=ocarina#c=indicator&i=fdep.classe_fdep&s=2019&view=map32

Attentes et besoins des cuisiniers

Cet observatoire a pour vocation de permettre au Pays de l'Isle de proposer des actions/solutions/outils adaptés auprès des restaurants scolaires. Il est paru primordial d'interroger les cuisiniers sur les besoins et attentes qu'ils peuvent avoir au quotidien.

Deux grandes thématiques sont ressorties :

- **18 voudraient éventuellement mettre en place un groupement de commande Manger Bio Périgord** entre structures. Ce qui permettrait de bénéficier du franco de port.
- **28 souhaitent des informations sur les contenants alimentaires, les modes de cuisson, les produits ménagers plus sains.** Preuve d'une volonté de réorientation des pratiques en cuisine en lien avec la santé.

Echanges entre cuisiniers

Nous avons également demandé aux cuisiniers s'ils seraient intéressés par des "immersions" au sein d'autres restaurants scolaires du territoire. Le but étant de faciliter le partage de connaissances et d'expériences entre eux, et de leur permettre de voir d'autres manières de travailler, différents équipements...

21 sont intéressés par une immersion dans une autre cuisine et 23 pour recevoir dans sa cantine.

Au cours des différentes formations et rencontres organisées par le Pays de l'Isle, les échanges entre cuisiniers se montrent comme essentiel dans l'évolution des pratiques. En effet, ils s'apportent des solutions ou différentes manières de faire, échantent sur leurs difficultés communes. La mise en place de groupes de travail avec les "cuisines centrales" permet également de débloquent certaines situations.

Bibliographie

Ademe, Octobre 2023, Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ?, 87p.

Ademe, 18 avril 2024, *Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective*, 1p.

Agence Bio, *Les chiffres clés*

AMF, Juin 2024, *Enquête 2024 la restauration scolaire, des communes volontaires malgré les difficultés persistantes*, 16p.

Anses, 24 mars 2025, *Éviter les isoflavones dans les menus des restaurations collectives*

Banque des territoires, 28 mai 2021, *La restauration scolaire à l'heure de la loi Egalim et de l'économie circulaire (compte-rendu)*, 34p.

MASA Conseil National de la Restauration Collective, septembre 2022, *Les mesures de la loi EGAlim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration Collective*, 32p.

Ministère de l'économie, Juillet 2015, *Recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire*, 18p.

Pauline EYHERABIDE, 4 octobre 2022, *Les 5 points essentiels à connaître sur la loi EGAlim en restauration collective*, ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Rapport du gouvernement au Parlement, Novembre 2024, *Bilan statistique annuel 2024 de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective*, 109p.

SPIS, 27 mars 2025, *Le soja est-il un perturbateur endocrinien ?*

Un plus Bio, 2022, *Observatoire national de la restauration collective Bio et durable*, 28p.

Coordonnées



Pays de l'Isle en Périgord - Sabrina CHADELAT

Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial

07 88 92 60 81

s.chadelat@pays-isle-perigord.com

www.pays-isle-perigord.com

AgroBio Périgord - Stéphanie BOMME ROUSSARIE

Restauration collective, circuits courts

06 74 77 58 86

s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr

Agrilocal - Gaëtan BRIZARD

Accompagnement des cantines dans l'utilisation de la plateforme Agrilocal

05 53 02 56 15

g.brizard@dordogne.fr

www.agrilocal24.com

Manger Bio Périgord - Pierre PELLAN

Commercial

06 51 32 81 99

mbpcommercial@gmail.com

www.mangerbioperigord.fr



Soutiens financiers au Projet Alimentaire Territorial