



# OBSERVATOIRE DES CANTINES DU PAYS DE L'ISLE EN PÉRIGORD

Cet observatoire est une action socle mise en place dans le cadre du Projet Alimentaire du Pays de l'Isle en Périgord. L'objectif de l'Observatoire des cantines est de créer une base de connaissances des pratiques des restaurants scolaires et de leurs attentes. La mise en place de solutions adaptées, le partage de bonnes pratiques en découleront de manière à répondre à l'ambition d'inclure plus de produits locaux de qualité dans les menus.

69 communes sur les 93 que forment le Pays ont un restaurant scolaire

106 restaurants scolaires au total  
10324\* repas pour les enfants par jour



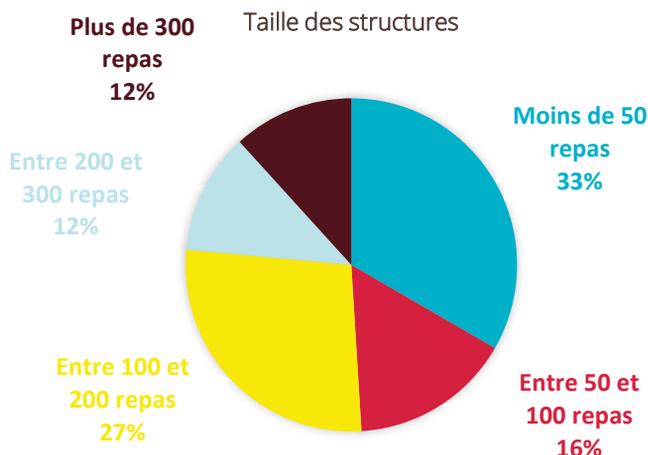
\*une commune n'a pas communiqué les chiffres de son restaurant scolaire

# Résultat de l'enquête 2022

Le questionnaire a été envoyé aux communes en mai 2022.

50 communes (dont un EPCI) représentant 80 restaurants scolaires soit 8777 (sur 10324) repas par jour nous ont répondu.

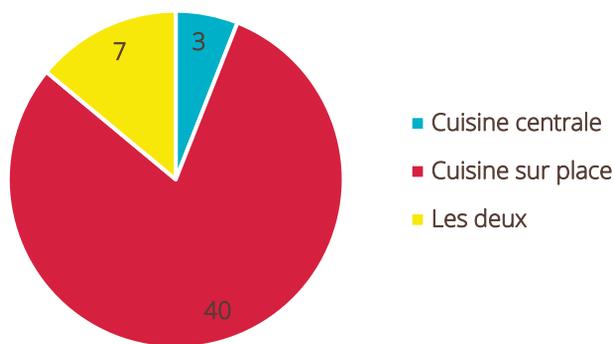
Les réponses ont été données, par les cuisiniers, élus, gestionnaires. Pour aller plus loin, des rencontres avec certains d'entre eux ont été faites.



Presque 50% des cuisines préparent moins de 100 repas par jour. C'est un réel atout pour maîtriser les quantités, le budget et créer un lien de confiance avec les enfants

## Fonctionnement du/des sites de restauration

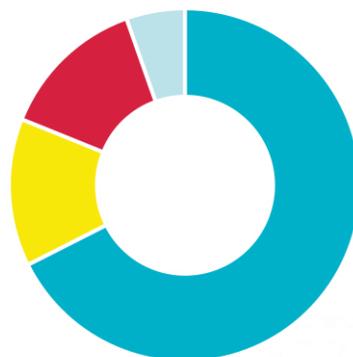
Mode de production



Sur les 10 structures qui font des repas en cuisines centrales, 2 sont en liaison froide avec les restaurants scolaires.

Elaboration des menus

■ Cuisiniers ■ Commission  
■ Elus et cuisiniers ■ Gestionnaire



Dans 80% des sites de restauration, la cuisine est faite sur place.



# Loi EGalim : où en est-on dans les cantines du Pays ?

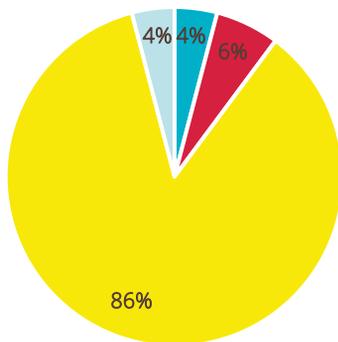
Concernant les produits durables, les pourcentages sont en majorité « estimés » à défaut d'être mesurés. Cependant, les cuisines vont devoir instaurer un suivi de la part de ces produits dans leurs achats pour mesurer leur situation face aux objectifs EGalim et pour pouvoir la communiquer à la fois aux convives et au gouvernement. En effet, la loi EGalim impose l'information, au moins une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis.



Une fois par an, ces résultats seront télédéclarés sur le site **ma cantine** (plateforme gouvernementale d'accompagnement vers la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim).

**Le Pays de l'Isle en Périgord va organiser une réunion en visio pour présenter l'outil « ma cantine »**

Fréquence du menu végétarien



■ Jamais ■ Mensuelle ■ Hebdomadaire ■ Quotidienne

Le menu végétarien est bien intégré dans les pratiques. Deux restaurants scolaires ont affirmé ne jamais le proposer.

**La loi Climat et Résilience d'août 2021 comportent également des objectifs qui s'ajoutent à ceux de la loi EGalim.**

**→ 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1er janvier 2024, avec un taux porté à 100% pour la restauration collective de l'État.**

**26 personnes affirment connaître la loi, 1 personne pas complètement**

La loi EGalim c'est aussi un plan de diversification des protéines à partir de 200 couverts par jour, l'interdiction des bouteilles d'eau et barquettes en plastique, et la fin de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires pour janvier 2025.

La loi impose également la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) et s'ajoute la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable.

# Le coût de la matière première, des repas

**2,36 euros c'est le coût matière moyen des cantines du Pays de l'Isle en Périgord**

L'introduction du bio peut générer un surcoût, cependant introduit à fort pourcentage, il nécessite un changement complet de fonctionnement et de pratiques, cela se traduit par une maîtrise forte du budget. Au niveau national la tendance est la même.

## Coût matière moyen en fonction du % de produits bios (en valeur d'achat)

moins de 10% de bio	10 à 30% de bio	30 à 50% de bio	plus de 50% de bio
2,30	2,10	2,32	2,13

Lors des échanges, les cuisiniers, élus et gestionnaires nous indiquent que leurs actions pour la maîtrise de leur budget se sont portées sur :

- **la réduction du gaspillage alimentaire**
- **le travail des produits bruts de saison**
- **la formation du personnel**
- **la diminutions des grammages, notamment de viande.**

L'observation des coûts matière en fonction du nombre de repas (élémentaires et maternelles) produits en cuisine montre que l'économie sur les produits commandés en plus grandes quantités n'est pas vérifiée. Les cuisines fabriquant plus de 300 repas sont très souvent des cuisines centrales où la gestion du gaspillage alimentaire est plus difficile à appréhender.

## Coût matière moyen en fonction du nombre de repas préparés en cuisine

Moins de 50 repas	Entre 50 et 100 repas	Entre 100 et 200 repas	Entre 200 et 300 repas	Plus de 300 repas
2,20	2,11	2,10	2,40	2,42

Le coût des denrées dans le prix de revient d'un repas représente 25% maximum. Le reste incluant les salaires du personnel, les frais d'amortissement de bâtiments et d'équipements, les fluides (eau, électricité, chauffage), les produits d'entretien, le traitement des déchets, le service facturation, les analyses bactériologiques...

**Le coût matière de l'ensemble des repas (maternelles et élémentaires) du Pays représente 4 millions d'euros de dépenses.**

**Un potentiel de revenu local non négligeable.**

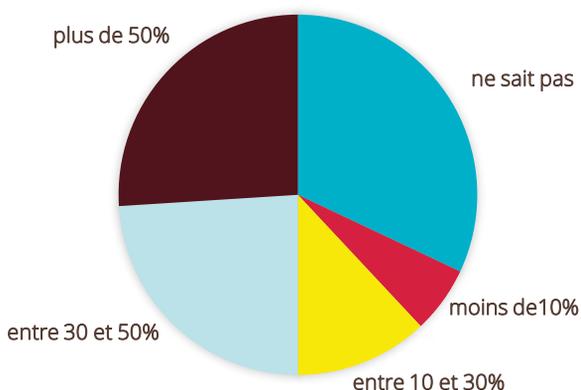
# Le coût des repas facturés

**17 communes sur 46 ont mis en place une tarification sociale pour les familles 8 d'entre elles bénéficient de la subvention d'état et facturent des repas à 1 euro ou moins. Plus d'informations sur <https://www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro>**

# L'approvisionnement



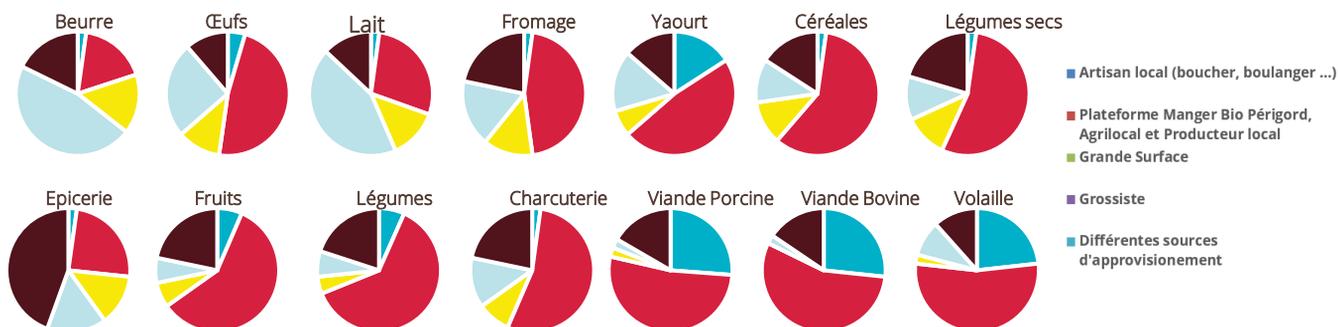
## % Approvisionnement local



L'approvisionnement en pain, dans les cantines qui ont répondu à l'enquête, se fait intégralement via un artisan local ou un producteur local à l'exception d'une où il provient d'une grande surface.

Sur le territoire, 1 cantine sur 4 affirme s'approvisionner à plus de 50% de produits de Dordogne. Au niveau national, les études montrent que la part de local dans les composantes bio est plus élevée chez les cantines les plus avancées que chez les cantines à moins de 20% de bio. Le développement du bio se fait donc au bénéfice du territoire local. Cette enquête ne nous permet pas de vérifier si ce constat est le même sur notre territoire.

## Approvisionnement majoritaire par famille de produits



Plus de la moitié des restaurants scolaires interrogés s'approvisionnent uniquement via la plateforme Manger Bio Périgord, via des producteurs locaux en direct où via Agrilocal pour l'ensemble des produits exceptés pour le beurre, le lait et les produits d'épicerie.

**Le Pays organise des formations en partenariat avec AgroBio Périgord et le Collectif les Pieds dans le Plat. Plusieurs volets sont abordés, l'équilibre des menus, l'introduction de produits frais, brut, locaux et bios dans les menus. Un volet sur l'agriculture biologique ainsi que l'approvisionnement en produits bio et locaux sont abordés.**

Bilan des formations  
2020 - 2021

Formation «Introduction de produits bio, frais, brut de saisons»

4 formations : 35 stagiaires provenant de 27 communes

Formation «Elaboration de menus équilibré sans viande»

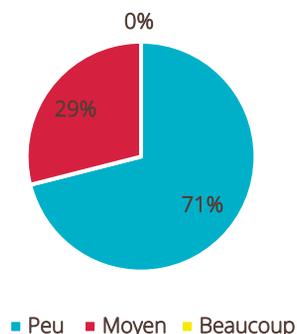
1 formation : 7 stagiaires provenant de 6 communes

# Gaspillage alimentaire



**100 grammes : c'est la moyenne du gaspillage alimentaire dans les écoles élémentaires par personne et par repas (Source ADEME 2020)**

## Gaspillage alimentaire



Plus des 2/3 des restaurants scolaires affirment qu'il y a peu de gaspillage alimentaire dans leur structure, et que celui-ci provient très majoritairement des enfants.

Cette donnée est subjective, des pesées sont nécessaires pour une évaluation. D'après l'ADEME, il existe un écart important entre l'estimation que se font les restaurateurs en collectivité de leurs pertes et gaspillages et les quantités réellement gaspillées. Le gaspillage serait en réalité deux fois plus important.

Lors des entretiens les principales actions de lutte citées sont :

- l'utilisation de cellules de refroidissement pour le surplus de préparation,
- les quantités servies adaptées,
- la mise en place de pesées,
- le tri sélectif par les enfants,
- le choix du prochain dessert par les enfants s'il y a eu peu de gaspillage

Outre le travail fait en cuisine avec des assiettes gourmandes et gouteuses, plusieurs facteurs peuvent être à l'origine du gaspillage alimentaire chez les enfants. Le bruit dans le réfectoire, qui doit être réfléchi dans son aménagement et dans la gestion par le personnel accompagnant.

Le temps de la pause déjeuner doit être suffisant, un lien de confiance entre les cuisiniers et les enfants doit être créé et permettre d'introduire de la diversité dans les menus.

## Le gaspillage alimentaire dans la loi EGalim

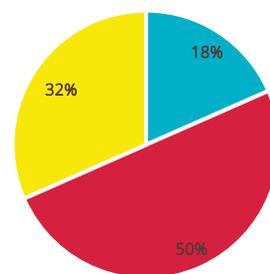
Toute la restauration collective, publique et privée, a obligation, depuis octobre 2019, de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec un diagnostic préalable.

Le gaspillage alimentaire concerne les aliments consommables mais non consommés dans l'alimentation humaine.

**Pour 38 structures, ce gaspillage provient en majorité des enfants, pour 1 il vient principalement de la cuisine**

## Destination des déchets organiques

- Poubelle noire
- Compost, ferme vermicole
- Alimentation animaux (poules, cochons)



La majorité des déchets organiques est recyclée pour l'alimentation des animaux ou compostée.

**Le Pays met en place des formations sur le gaspillage alimentaire pour les cuisiniers et agents accompagnant la pause méridienne.**

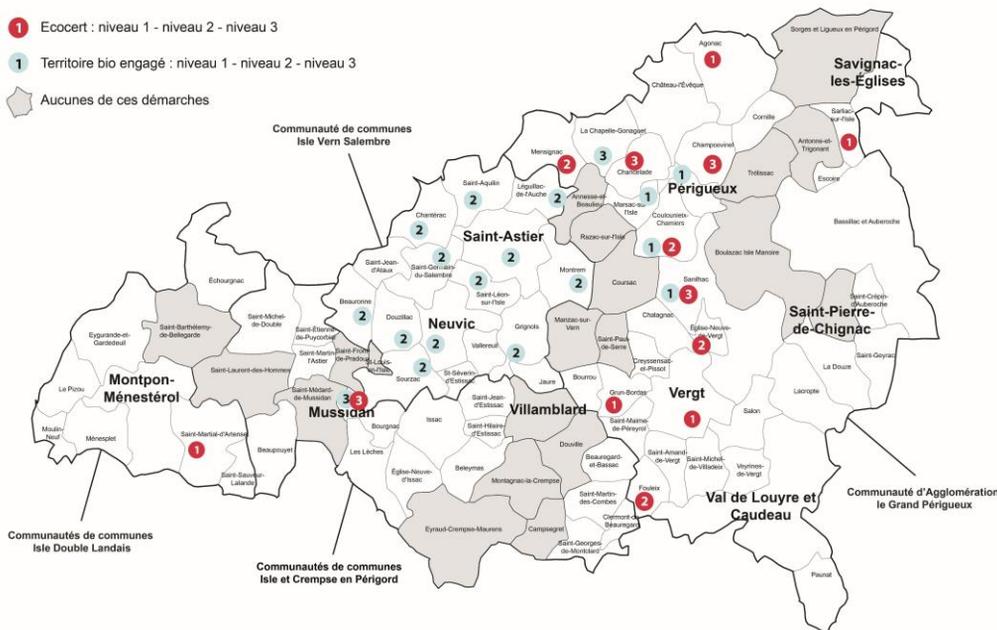
**Les collectivités peuvent bénéficier du partenariat entre le Pays et Unis-Cité, où des jeunes en services civiques mettent en place des animations anti-gaspi, pendant le déjeuner.**

# Démarche et sensibilisation des enfants



## Engagements du restaurant scolaire dans une démarche

- 1** Ecocert : niveau 1 - niveau 2 - niveau 3
- 1** Territoire bio engagé : niveau 1 - niveau 2 - niveau 3
- Aucune de ces démarches



**15 restaurants scolaires certifiés Ecocert en cuisine**

**19 restaurants scolaires détiennent le label Territoire Bio Engagé**

**8 structures souhaitent s'engager dans une démarche**

**L'engagement dans ces démarches permet de communiquer aux convives, aux parents et valoriser le travail fait en cuisine et lors du déjeuner.**

## Les grandes lignes de ces deux démarches



Label Ecocert en Cuisine\*

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+ bio</b>	Au moins <b>10% de bio</b> et 10 composants par mois	Au moins <b>30% de bio</b> et 30 composants par mois	Au moins <b>50% de bio</b> et 50 composants par mois
<b>+ local</b>	Au moins <b>1</b> composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>4</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>10</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
<b>+ sain</b>	<b>Des menus clairs et contrôlés</b> <b>Pas d'OGM</b> <b>Des additifs interdits</b>	<b>+ Formation des cuisiniers</b> <b>+ de consommation de fruits et légumes de saison</b>	<b>+ Graisses hydrogénées interdites</b> <b>+ de céréales complètes</b> <b>+ repas cuisinés sur place</b>
<b>+ durable</b>	Sensibilisation à l' <b>écologie</b> et au <b>gaspillage</b>	<b>+ Lutte anti-gaspillage</b> <b>+ Gestion globale des déchets</b> <b>+ 1 action écologique (au choix)</b>	<b>+ Eco-détergents et vaisselle</b> <b>+ au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)</b>

Label Territoire Bio Engagé



### Pour la surface agricole :



### Pour la restauration collective :



L'obtention du Label Ecocert En Cuisine se fait suite à un audit sur place par un organisme indépendant, il est valable une année. 3 niveaux de labellisation existent, pour chacun 4 dimensions sont à respecter à savoir, des produits biologiques, locaux, sains (équilibres des menus) et durables (sensibilisation des convives, lutte contre le gaspillage et les substances toxiques). Il est complet, permet d'avoir une approche globale et cohérente vers une alimentation locale de qualité.

**La sensibilisation des enfants étant un maillon essentiel du PAT du Pays de l'Isle.**

\*Ces niveaux évoluent en 2023 <https://labelbiocantine.com/le-label-ecocert-en-cuisine/>

L'obtention du Label Territoire Bio Engagé se fait sur dossier. Seule la dimension autour de la production en agriculture biologique est prise en compte.

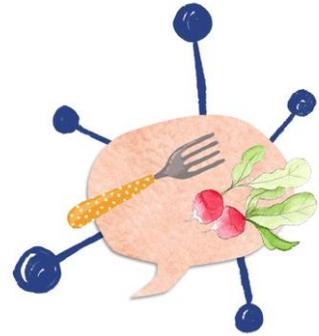
Une commune peut l'obtenir par sa surface dédiée à l'agriculture biologique ou par son niveau d'approvisionnement en bio dans sa restauration collective. Ce label est pris en charge par la Région Nouvelle-Aquitaine et la DRAAF Nouvelle-Aquitaine.

<https://www.territoirebioengage.fr/region/nouvelle-aquitaine>

# Démarche et sensibilisation des enfants

Dans 50% des restaurants scolaires, les cuisiniers n'expliquent que rarement, ou jamais ce qu'ils ont cuisiné. Le constat est le même chez les agents qui accompagnent la pause déjeuner.

Lors des entretiens, plus de 8 personnes sur 10 affirment que les enfants ne sont pas suffisamment sensibilisés sur ce qu'ils mangent.



Le manque de pédagogie auprès des enfants est un frein au changement de pratiques. Les efforts produits en cuisine sur l'approvisionnement et les pratiques ne sont pas mis en valeur.

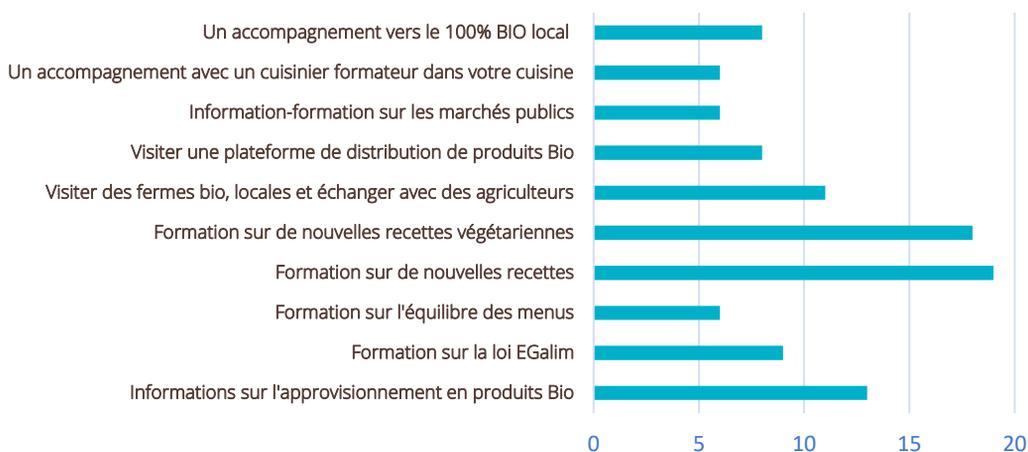
Ce manque de pédagogie et de dialogue est expliqué par un manque de temps et souvent un réfectoire bruyant.

L'organisation de la pause déjeuner et des méthodes d'animations pourraient y remédier. Lors des entretiens, il a été souligné par de nombreuses personnes l'importance de former les agents accompagnants la pause repas afin de sensibiliser les enfants et valoriser le travail collectif fait en cuisine. Des actions pourront ainsi être développées dans ce sens.

## Attentes

L'ensemble des personnes qui ont répondu au questionnaire ont exprimés les attentes suivantes. Le Pays de l'Isle en Périgord va ainsi s'appliquer à y répondre.

### Recensement des attentes



# 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](mailto:s.chadelat@pays-isle-perigord.com)  
[www.pays-isle-perigord.com](http://www.pays-isle-perigord.com)

AgroBio Périgord – Stéphanie BOMME ROUSSARIE  
Restauration collective, circuits-courts  
06 74 77 58 86 – [s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr](mailto:s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr)  
[www.agrobioperigord.fr](http://www.agrobioperigord.fr)

Agrilocal - Gaëtan BRIZARD  
Accompagnement des cantines dans l'utilisation de la Plateforme Agrilocal  
05 53 02 56 15 - [g.brizard@dordogne.fr](mailto:g.brizard@dordogne.fr)  
[www.agrilocal24.com](http://www.agrilocal24.com)

Manger Bio Périgord – Pierre PELLAN  
Commercial  
06 51 32 81 99 - [mbpcommercial@gmail.com](mailto:mbpcommercial@gmail.com)  
[www.mangerbioperigord.fr](http://www.mangerbioperigord.fr)



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**



UNION EUROPÉENNE  
Fonds européens agricoles pour le développement rural - Financés par le budget de l'Union européenne.



Soutiens financiers au Projet Alimentaire Territorial