

Projet Alimentaire Territorial de la Métropole Toulon Provence Méditerranée

-

Rapport Enquête Restauration Collective Hors domicile

2022-2023



Coraline Bonnet
Chargée de Mission PAT

Table des matières

I.	Préambule.....	3
II.	Lexique :	4
III.	Introduction sur la restauration collective.....	5
IV.	Méthodologie de l'enquête	8
V.	Zoom sur la restauration collective d'une soixantaine de structures	9
5.1.	Un échantillon représentatif du territoire : près de 52 000 repas.....	9
5.2.	Le mode de production des repas	12
5.3.	Elaboration des menus	16
5.4.	Information des convives sur les menus	20
5.5.	Préparation des repas	23
5.6.	Composition des menus	25
5.7.	Le service des repas :.....	28
5.8.	Le budget.....	32
5.9.	Les approvisionnements	34
5.10.	Des approvisionnements durables et de qualité en petit nombre	38
5.11.	Menu végétarien hebdomadaire : une pratique adoptée avec prudence.....	40
5.12.	Gaspillage alimentaire : une préoccupation majeure mais difficile à quantifier	43
5.13.	Le tri n'est pas encore automatique	47
5.14.	Les bio déchets sont encore peu valorisés	47
5.15.	Le don alimentaire	50
5.16.	La suppression du plastique : un défi dans l'organisation des établissements de santé	51
5.17.	L'éveil à l'alimentation durable et de qualité	53
5.18.	Organisation de la restauration.....	55
5.19.	Quelques initiatives inspirantes & reproductibles	57
5.20.	Les besoins identifiés pour développer une alimentation de qualité	60
VI.	Atouts Faiblesses Opportunités Menaces de la restauration collective	63
VII.	Synthèse des besoins & des actions à mettre en œuvre	65
VIII.	Synthèse de l'enquête	66
IX.	Conclusion : de l'enquête à la mise en réseau	67
ANNEXES		68
	Liste des structures rencontrées.....	68

I. Préambule

La Communauté d'Agglomération Toulon Provence Méditerranée devenue Métropole en 2018, intervient pour le développement des filières agricoles sur son territoire afin de maintenir et accroître les productions agricoles. Les enjeux sont de maintenir les emplois et richesses liés au tissu économique agricole, et la diversité des paysages emblématiques de son territoire, mais également de favoriser un approvisionnement local de sa population en produits de qualité tout en préservant un environnement particulièrement vulnérable.

Dans cette optique en 2019, un Projet Alimentaire de Territoire (PAT) a été initié, lauréat du PNA 2020 et reconnu de Niveau 1 pour 3 ans depuis mars 2021. Il a pour objectif de mettre en œuvre une politique agricole et alimentaire à l'échelle du territoire, en rassemblant les acteurs de l'alimentation du territoire « de la graine à la fourchette » garantissant à tous l'accès à une alimentation locale, durable et de qualité.

Issu d'une démarche participative et co construite, il a pour ambitions de :

- Amener le territoire vers plus d'autonomie et de résilience alimentaire en favorisant les installations de producteurs vivriers et la vente en circuits courts ;
- Ancrer une économie circulaire vertueuse territoriale notamment en luttant contre le gaspillage alimentaire et via la revalorisation des déchets ;
- Développer une alimentation durable, disponible et accessible au plus grand nombre en développant les produits à forte valeur ajoutée (AOP, AOC, IPG) ainsi que l'agriculture raisonnée et en intervenant sur la précarité alimentaire ;

Le territoire de TPM est un bassin de production maraîchère notable, bénéficiant d'un climat favorable à la production de légumes toute l'année. Il s'agit également du plus important bassin de population du département, les besoins en ressources alimentaires locales sont donc conséquents. Ainsi la Métropole TPM a mis en place des actions au fil des années pour pérenniser l'agriculture et notamment l'agriculture vivrière, accroître le nombre de producteurs et les productions, structurer l'économie agricole et alimentaire et développer les circuits de proximité dans un contexte périurbain en tension sur le plan foncier et vulnérable avec des enjeux environnementaux prégnants.

L'objectif principal de la Métropole et de ses communes membres est de répondre à la demande croissante des consommateurs en produits locaux et de qualité afin de renforcer la résilience du système alimentaire dans toutes ses dimensions.

La restauration collective représente 1 repas sur 5 en France et touche un public très diversifié, ce qui en fait un levier puissant pour faire évoluer les pratiques alimentaires, réduire les inégalités et recréer de la valeur ajoutée pour les filières.

La Métropole TPM n'a pas de compétences directes en restauration collective. Ce sont donc différents acteurs (communes, département, région, armée, etc.) qui en sont responsables, ne permettant pas à la Métropole jusqu'à lors d'avoir une vision de l'existant.

Dans le cadre de sa compétence en matière de développement économique, et afin d'étudier l'offre et la demande locales, et conformément aux préconisations du Grenelle de l'Environnement, un premier diagnostic de la restauration collective avait été réalisé en 2012, en se concentrant sur les cantines scolaires de compétences communales. La Loi EGalim du 30 octobre 2018, qui impose notamment aux restaurants collectifs de s'approvisionner avec au moins 50% de produits dits durables et de qualité dont 20% issus de l'agriculture biologique, a conduit à orienter la production agricole vers des certifications et l'obtention de signes de qualité. Ce contexte a rendu nécessaire et légitime l'accompagnement des acteurs dans la réalisation de ces objectifs.

C'est pourquoi, la Métropole TPM dans le cadre de la mise en œuvre du PAT a décidé de mener un diagnostic de la restauration collective hors domicile élargi au sein des diverses structures concernées (communes, collèges, lycées, hôpitaux, EHPAD, armée, etc.).

Ce rapport a donc pour objectif de présenter les résultats de l'enquête et les enseignements de cette étude. Il convient à ce stade de remercier l'ensemble des acteurs professionnels, institutionnels qui ont ouverts la porte de leurs établissements et de leurs cuisines, permettant aujourd'hui à TPM de jouer pleinement son rôle d'animateur du PAT et d'intégrer à la démarche l'ensemble des structures de la restauration collective.

II. Lexique :

Aversion : Dégoût d'ordre alimentaire, répugnance pour un ou plusieurs aliments.

Biodéchet : Déchet composé de matière organique produits par les activités humaines et animales.

Composante : Les différents éléments d'un repas (une entrée, un plat, un accompagnement, un fromage et un dessert).

Cuisine centrale : Equipement qui produit des repas en gros volumes qui sont destinés à être livrés à des restaurants satellites, ou à une collectivité à l'attention de publics spécifiques (ex : portage de repas à domicile).

HACCP : (Hazard Analysis Critical Control Point, en anglais) : Système d'analyse des risques alimentaires et une méthode de gestion qui permet d'avoir une hygiène irréprochable et de protéger les consommateurs sur les points critiques et les dangers concernant les aliments.

Gaspimètre : Dispositif permettant d'évaluer le gaspillage d'un produit alimentaire, tel que le pain.

Légumerie : est un outil de transformation de légumes frais bruts. Les légumes sont lavés, épluchés, découpés en fonction des besoins puis mis sous vide pour être livrés et consommés en restauration collective. Ainsi, les cuisiniers peuvent disposer de produits dit de « 4ème gamme » prêts à l'emploi, tels que des carottes râpées ou en rondelles, choux ou oignons émincés, pommes de terre en cubes ou en rondelles, assortiments pour couscous, potage... Si les légumeries peuvent être des locaux indépendants, elles sont généralement intégrées dans le fonctionnement des cuisines centrales.

Liaison froide : Les plats froids doivent être maintenus à moins de 3 °C, avec une tolérance jusqu'à 10°C pendant moins de deux heures avant le service.

Liaison chaude : Les plats chauds doivent être maintenus à plus de 63°C.

Plateforme d'approvisionnement/ logistique : Endroits spécifiques où sont réunis des cagettes de légumes bruts en provenance de plusieurs fournisseurs, via des approvisionnements différents. Elles ont pour objectif d'optimiser la gestion des flux logistiques en éliminant tout stockage des marchandises. Une fois les colis arrivés sur les plateformes, ces derniers sont immédiatement renvoyés aux structures de la restauration collective. Ces initiatives se développent en France, et sont portées par une association, une société coopérative d'intérêt collectif (Scic) ou une collectivité.

Pause méridienne : Pause dans les activités journalières prise autour de midi afin de se restaurer et se détendre.

Prestataire de service : Etablissement qui propose des services en contrepartie d'une rémunération, dans le cadre d'un travail indépendant.

Restaurants satellites : Etablissements qui réceptionnent les repas préparés en cuisine centrale, pour ensuite les servir aux convives après assemblage de fractions de repas sur place (entrées, desserts...) et/ou remise en température.

Textures modifiées : Alimentation dont on a modifié l'aspect afin de pouvoir être consommée par des personnes souffrant de troubles de la mastication et/ou de la déglutition.

Végétarien : Personne qui ne consomme pas de chair animale (poisson, volaille, bovin, etc.)

III. Introduction sur la restauration collective

La restauration collective fait partie d'un ensemble appelé, la restauration Hors Domicile (RHD), regroupant également la restauration commerciale (restaurant, cafétéria, snacks...). La restauration collective se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeunes, patients, salariés...) à un prix accessible.

4 grandes catégories de restauration :

- La restauration scolaire : crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université, etc.
- La restauration médico-sociale : hôpitaux, maisons de retraite EHPAD ; résidences autonomie,
- La restauration d'entreprise : restaurants administratifs et d'entreprise ;
- Autres : centre de vacances, armée, centre pénitencier,

2 modes de gestion :

- La gestion directe : L'établissement ou la collectivité gère lui-même la restauration, les équipes, les achats et l'élaboration des repas. En France, elle concerne environ 70% de la restauration collective, majoritairement dans le scolaire.
- La gestion concédée ou déléguée : Un prestataire public ou privé assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement.

Qu'il s'agisse de la gestion autogérée ou concédée, 3 modalités de fonctionnement existent :

- Les cuisines sur place fabriquent des repas consommés exclusivement sur site ;
- Les cuisines centrales produisent en gros volumes destinées à être livrées à un restaurant satellite, ou à une collectivité de personnes à caractère social (ex : portage de repas à domicile);
- Les restaurants satellites : sont des établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale où il peut être fabriqué certaines fractions de repas sur place (entrées, desserts...).

En quelques chiffres :

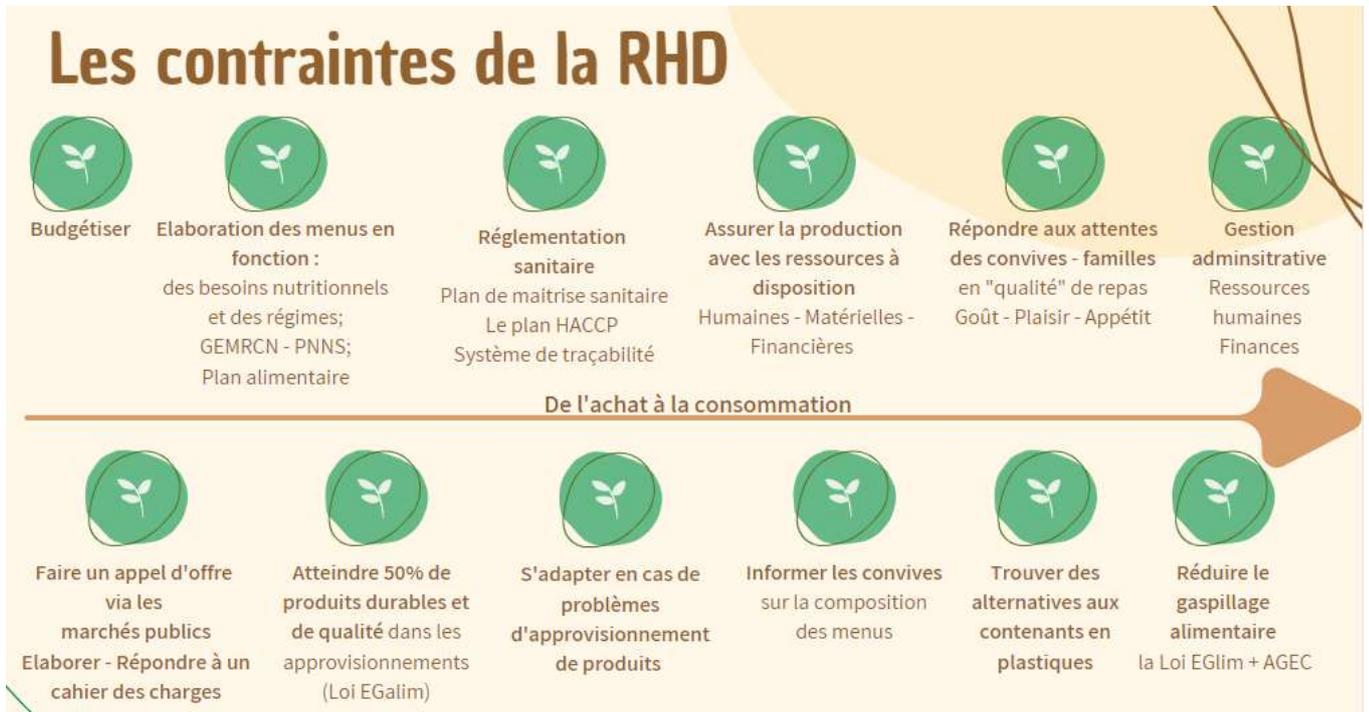
- En France, 1 repas sur 5 est pris hors domicile et 7,3 milliards de repas sont servis en moyenne chaque année en restauration collective selon le Syndicat national de la restauration collective (SNRC).
- En raison de la scolarisation obligatoire pour tous les enfants en France, la majorité des jeunes français vont à la cantine au moins une partie de leur scolarité ce qui ne représente près de 140 repas consommés chaque année par élève,
- Le coût imputé au convive est estimé à environ 5 €, le reste est pris en charge par la collectivité ou l'employeur.

La restauration collective a un impact sur :

- Les habitudes alimentaires françaises, du fait des denrées utilisées, et des pratiques (menu végétarien, développement des protéines végétales (légumineuses), etc ...). Elle peut également contribuer à insuffler une dynamique économique vertueuse du territoire, avec le développement de nouvelles pratiques agricoles comme l'agriculture biologique, le label HVE, la préférence pour des achats locaux ou pour des produits labellisés par des signes de qualité et d'origine (AOC, Label rouge),
- L'éducation à l'alimentation : En prenant en considération le grand nombre de convives qui fréquente la cantine, la pause méridienne à travers les aliments proposés et les actions éducatives menées devient l'occasion de sensibiliser de nombreuses personnes de tout âge à la découverte de nouveaux produits, c'est aussi l'occasion d'évoquer les modes de production, présenter des notions d'équilibre alimentaire et des bonnes pratiques telles que la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- L'équilibre nutritionnel : Les équipes de cuisine doivent répondre aux attentes gustatives mais également aux besoins nutritionnels des convives par le biais des repas établis sur une journée, sur une semaine, et même sur le mois ; ces obligations sont encadrées par des textes réglementaires (Paquet hygiène, PNNS 4, PNA 3, GEMRCN).
- Le caractère social en proposant des repas à un prix inférieur au coût de revient réel. Le convive paye une part, et le reste est financé par les collectivités ou les employeurs.

Pour mener à bien ces différentes missions, la restauration collective répond à des obligations :



Les obligations en termes d'hygiène sont très strictes, les professionnels doivent respecter les principes suivants :

- Élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), qui visent à analyser les dangers et définir les points critiques pour les maîtriser ;
- Disposer d'un système de traçabilité permettant de procéder à des retraits en cas de crise ;
- Déclarer leur activité à la Direction départementale de la Protection des Populations (DDPP) et obtenir les agréments nécessaires selon les modalités de fonctionnement. Ainsi une cuisine centrale est un établissement qui doit être agréé ;

Certaines règles sont fondamentales, notamment en ce qui concerne la chaîne de température :

- Les plats mis à refroidir doivent faire l'objet d'un **refroidissement rapide**, passant de 63°C à moins de 10°C en moins de deux heures.
- Le **réchauffage** des plats doit être **rapide**, de 10°C à 63°C en moins d'une heure, selon les mêmes principes.
- Les plats froids doivent être **maintenus à moins de 3 °C**, avec une tolérance jusqu'à 10°C pendant moins de deux heures avant le service (liaison froide).
- Les plats chauds doivent être **maintenus à plus de 63°C** (liaison chaude).
- Les plats préparés à l'avance ont une **durée de vie de J+3 maximum**
- Les **excédents** ne sont pas resservis à moins de ne pas avoir été en contact avec les consommateurs et de pouvoir justifier de leur maintien en température.
- Excepté pour les aliments pré-emballés, les fruits non transformés et le pain, des **plats témoins** (portions de 80 à 100g) doivent être systématiquement prélevés en fin de service, puis conservés entre 0 et 3°C pendant au minimum 5 jours après consommation. Ces plats témoins sont mis à la disposition de la DDPP en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective.

La restauration collective est encadrée par divers textes législatifs, dont certains cherchent à développer une alimentation plus saine, plus qualitative et plus durable.

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) 2019-2023

Il vise à promouvoir une alimentation favorable à la santé, la pratique au quotidien d'une activité physique et la diminution de la sédentarité en prenant en compte les dimensions culturelles et environnementales avec un objectif de réduction des inégalités sociales et de santé. Il s'articule avec le nouveau plan national nutrition santé (PNNS) 2019-2023 qui fixe les objectifs, principes et orientations de la politique nutritionnelle.

La loi EGalim 1 - 1er Novembre 2018

Elle a pour objectif de rééquilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et d'œuvrer pour une alimentation saine et durable. Elle se compose en cinq grands objectifs :

- Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur
- Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production
- Renforcer le bien-être animal
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

La loi EGalim 2 - 18 octobre 2021

Elle vient renforcer le premier décret de la loi EGalim 1, avec pour objectif d'améliorer la rémunération des agriculteurs et de favoriser les négociations commerciales.

La loi Climat & Résilience - 22 août 2021

Elle vise à accélérer la transition écologique de la société et du tissu économique national pour lutter contre le dérèglement climatique et renforcer la résilience face aux impacts induits.

La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC) - 10 Février 2020

Elle entend accélérer la réduction des déchets ainsi que la préservation des ressources naturelles, la biodiversité et le climat. Elle s'inscrit dans la mise en œuvre de la charte de l'environnement de 2004. Elle se découpe en cinq grands axes :

- sortir du plastique jetable ;
- mieux informer les consommateurs ;
- lutter contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire ;
- agir contre l'obsolescence programmée ;
- mieux produire ;

La Loi INCO - Parlement et du Conseil européen concernant l'information sur les denrées alimentaires promulguée le 25 octobre 2011

Modernise, clarifie et simplifie la législation en matière d'étiquetage et d'information sur les denrées alimentaires, à destination des consommateurs.

IV. Méthodologie de l'enquête

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, la Métropole TPM a souhaité conduire un diagnostic de la restauration collective, afin d'avoir la vision la plus complète possible sur le fonctionnement des diverses structures de restauration collective. Il s'agissait de connaître le nombre de repas servis, le mode de gestion des repas, les formes d'approvisionnement, le niveau de gaspillage alimentaire, les techniques de gestion des déchets, les degrés de conformité à la Loi EGalim, les initiatives en termes d'économie circulaire, les actions de sensibilisation, les besoins en formations, ainsi que les projets en cours sur ces thématiques.

Afin de remplir au mieux le questionnaire établi (Annexe 1), il a été proposé aux structures contactées et volontaires, de convenir d'un temps d'échange avec l' élu, le chef de cuisine, le gestionnaire, ainsi que le responsable du service jeunesse, le responsable du CCAS ou encore le responsable de l'EHPAD communal, en prévoyant un temps d'échange de 1h30 à 2h00.

Conformément à la démarche PAT, afin d'établir une véritable relation de confiance avec les acteurs, de les mobiliser et de les impliquer, il a semblé pertinent d'aller individuellement à leur rencontre et de renseigner le questionnaire en leur présence. L'envoi d'un questionnaire courrier ou mail n'aurait certainement pas permis le même retour ou le même impact.

Une fois les données collectées, le traitement et l'analyse ont été facilités par l'utilisation d'un outil dédié : le logiciel sphinx.

Ainsi des analyses simples ou complexes ont pu être menées afin d'identifier des corrélations entre les données en fonction des types de structures et de leurs modes de gestion pour mieux appréhender leur fonctionnement, leurs atouts et contraintes, et envisager par la suite des pistes d'améliorations.

Objectifs généraux :

- Faire une photographie de l'existant
- Rencontrer les acteurs de l'alimentation
- Comprendre les attentes et les difficultés
- Recenser les initiatives et idées créatives
- Accompagner les structures volontaires dans l'atteinte des objectifs de la loi EGalim
- Favoriser le maillage des acteurs de l'alimentation du territoire pour approvisionner la restauration collective en productions locales
- Encourager les actions de sensibilisation et celles en faveur de la réduction des déchets.

Objectifs quantitatifs :

- Nombre de repas servis/ jour
- Nombre d'établissements satellites
- Coût moyen du repas
- Quantité gaspillée/ par repas
- Nombre de repas végétarien par semaine
- Pourcentage de produits dits durables et de qualité dans les approvisionnements
- Pourcentage de produits bio dans les approvisionnements

Planning :



V. Zoom sur la restauration collective d'une soixantaine de structures

L'analyse présentée ci-dessous est une photographie de la situation à un instant donné, basée sur un questionnaire renseigné à une date T, et alimentée par les déclarations des structures rencontrées. Ainsi, au moment de la lecture de ce rapport il est possible que les résultats présentés aient sensiblement évolués.

Afin de garantir l'anonymat des structures, l'analyse présentera :

- La tendance générale sur l'ensemble des établissements rencontrés
- Une analyse en fonction de la typologie des structures et/ou des modes de gestion de la production, selon la pertinence des résultats.

Enfin, cette analyse sera mise en perspective avec les objectifs réglementaires, afin d'illustrer la marge de progrès possible.

5.1. Un échantillon représentatif du territoire : près de 52 000 repas

L'enquête se voulait la plus exhaustive possible en termes de typologie des structures rencontrées (Annexe 2):

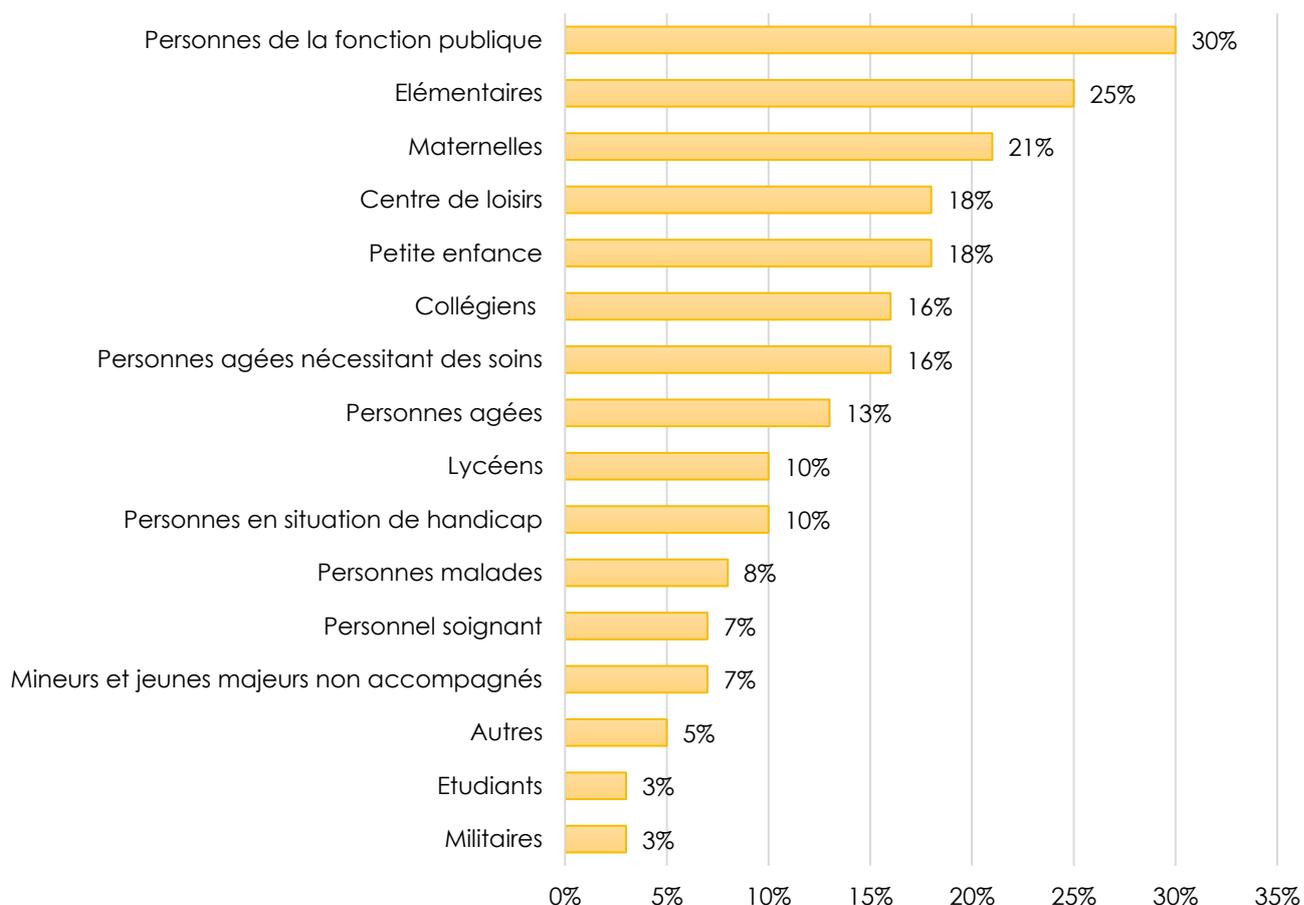
* NB: Démarche volontaire - certains structures n'ont pas souhaité répondre à l'enquête

Type de structures	Nombre prévisionnel	Effectivement Rencontrées*	Représentativité
Petite enfance	89	2	2%
Communes (Scolaires)	12	13*	100%
Foyer d'hébergement (CCAS)	12	6	25%
Défense	12	2 mais vision sur 12	100%
Prestataires de Services	8	3	37.5%
Collèges	13/25	7	28%
Lycées	8/15	5	33%
Universités	2	1 mais vision sur 2	100%
Établissements scolaires privés	27	2	7%
Cliniques - Hôpitaux	28	3	7%
EHPAD	50	8	16%
Entreprises	10	0	0%
Structures sociales associatives	0	12	-
Totaux	271	64	22.5%

Trois familles d'établissements rencontrés :

- 52 % Établissements médico-sociaux (avec le plus de variété en termes de structures)
 - 8 EHPADs
 - 6 Foyers d'hébergement
 - 2 Crèches associatives
 - 2 Établissements de santé publics (Hôpitaux)
 - 1 Établissement de santé privé
 - 13 Établissements de santé privé à but non lucratif
- 43% Établissements scolaires :
 - *13 services de restauration communales (dont 2 services pour la ville de Toulon) ;
 - 7 collèges dépendants du Conseil Départemental
 - 5 lycées dépendants de la Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur
 - Le CROUS dépendant de l'État
 - 2 établissements privés
- 3% Établissement de la défense (2 structures rencontrées)

Répartition des publics concernés par la RHD sur un total de 52 000 repas



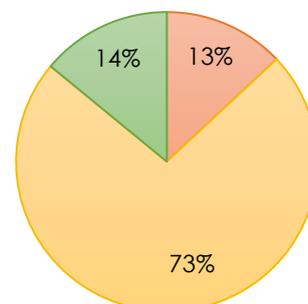
Cette photographie rappelle que la restauration collective impacte toutes les tranches d'âge, de la crèche à l'EHPAD, en passant par la vie active (fonction publique, soignants, militaires, etc.).

NB: aucune entreprise du secteur privé n'a souhaité participer à l'enquête.

Si l'éventail du public concerné est représentatif en termes de tranches d'âges, il existe une grande disparité en termes de repas consommés par structure.

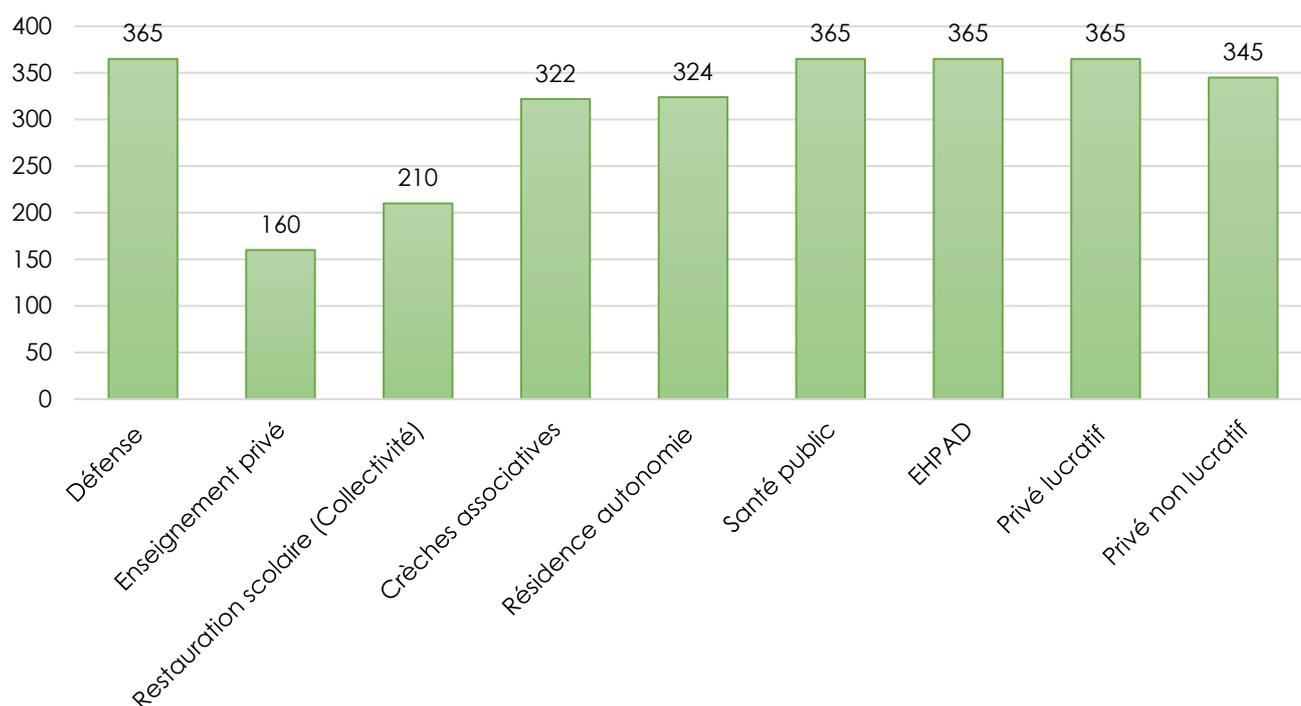
Les scolaires sont les plus représentés avec 38 940 repas/ jour ; suivi de 7 396 repas/ jour pour la défense et de 6 733 repas/ jour pour les établissements médico-sociaux.

Répartition du nombre de repas jour par type de structure sur un total de 52 000 repas



■ Médico-sociaux ■ Scolaires ■ Défense

Nombre de jours de services moyen par type de structure



En moyenne les structures proposent des services de restauration 282 jours par an. Toutefois, selon les types de structures ce chiffre va du simple au double.

Ainsi, les établissements scolaires compte tenu des vacances et des mercredis pour certains, produisent sur moins de jours que les établissements de santé et les établissements de la défense qui sont ouverts toute l'année et qui proposent des repas 3 fois par jours (sans compter les éventuelles collations).



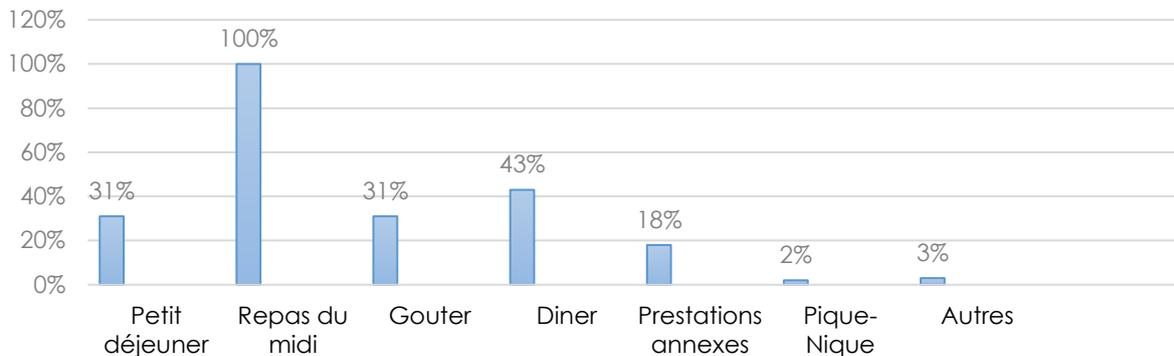
30% des structures rencontrées ont des satellites.

Sur l'ensemble des 61 structures rencontrées il y a 251 satellites qui accueillent également des convives, soit une vision totale sur 312 structures de la restauration collective.

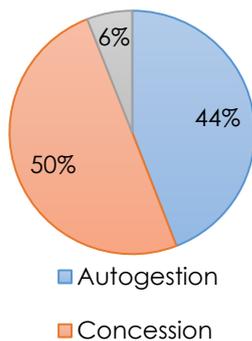
5.2. Le mode de production des repas

La restauration collective couvre l'ensemble des temps de repas de la journée. Si le déjeuner concerne l'ensemble des structures, la proposition des autres temps de repas varie en fonction du type de structures.

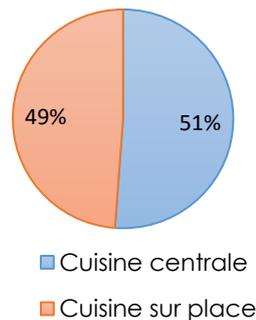
Repas proposés par les structures de la RHD



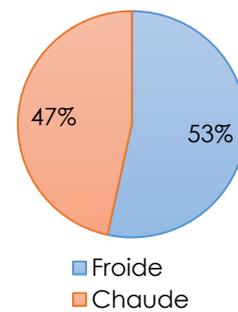
Mode de gestion de production en fonction du nombre de repas



Lieu de production en fonction du nombre de repas



Mode de distribution en fonction du nombre de repas



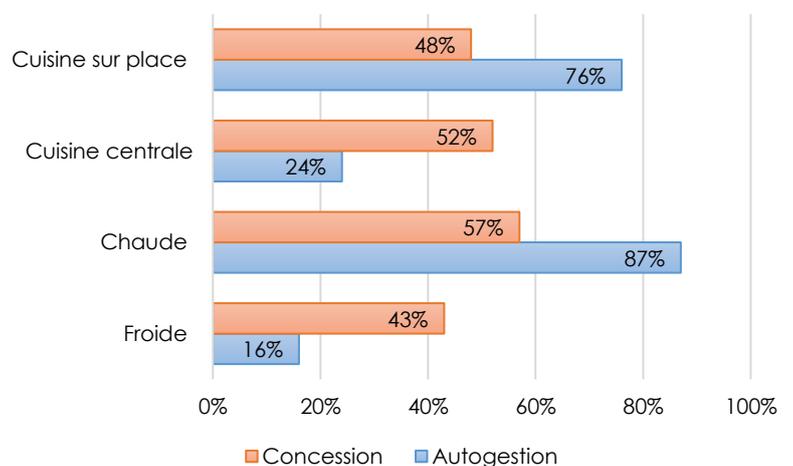
La tendance est légèrement à la **délégation de service** avec des repas préparés, soit en cuisine centrale soit sur place, en fonction des équipements disponibles et du nombre de repas à fournir.

La tendance veut que les repas produits en cuisine centrale soient en gestion concédée, et ceux produits sur place en autogestion.

Les repas sont livrés majoritairement en liaison froide, notamment lorsqu'ils sont préparés en cuisine centrale et par un prestataire ou un syndicat intercommunal.

Les repas préparés en autogestion sont généralement distribués en liaison chaude.

Production et livraison des repas selon le mode de gestion



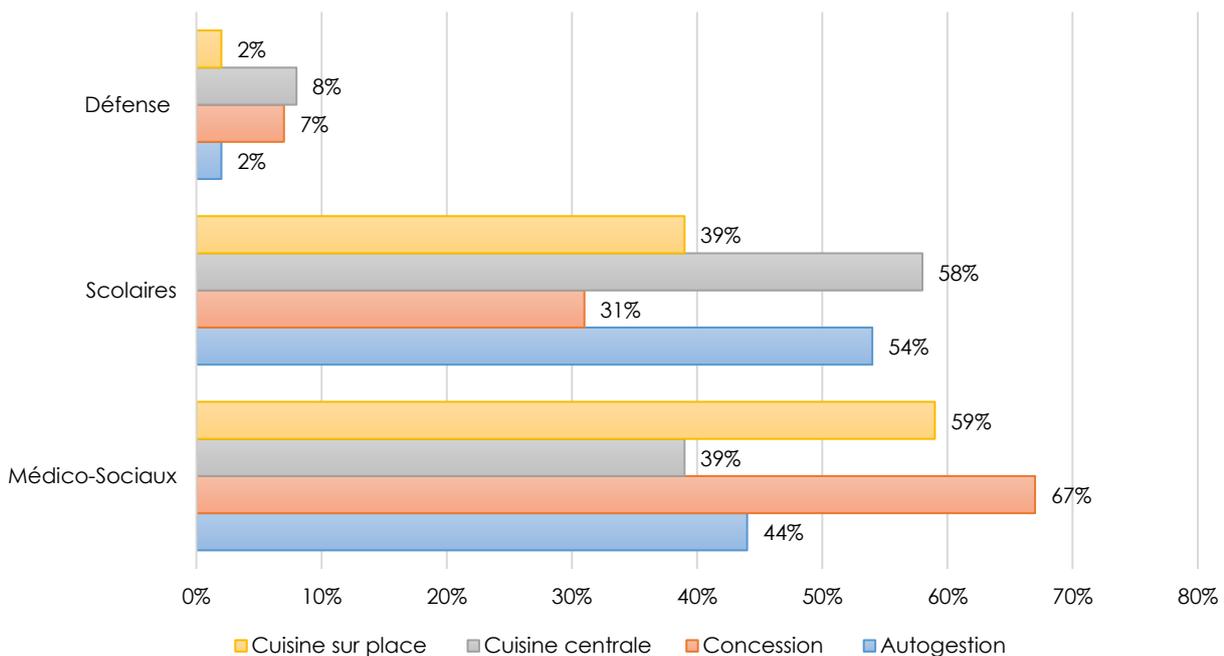


Il est à noter, que si dans les années 1980 la production pour la restauration collective avait tendance à se concentrer dans une cuisine centrale, aujourd'hui la demande s'inverse, et impulse un changement de dynamique incitant au retour à des cuisines plus petites et plus proches des convives.

Le mode de gestion de la production est dicté par des raisons spécifiques:

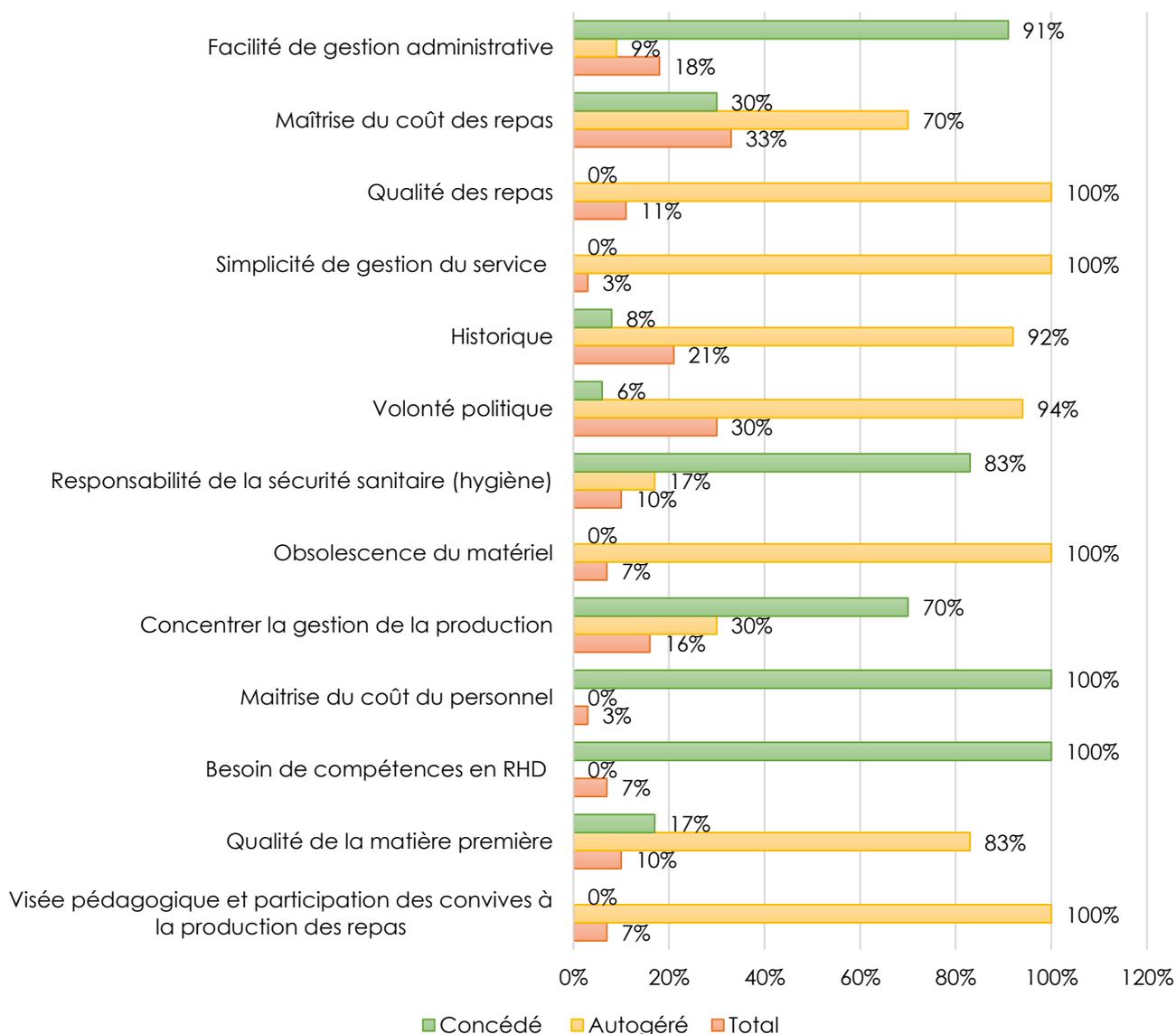
- Pour le mode de production autogéré, il relève :
 - ✓ D'une volonté politique,
 - ✓ D'une recherche de qualité des repas,
 - ✓ D'une visée pédagogique
 - ✓ D'une simplicité de gestion du service
 - ✓ L'obsolescence du matériel (uniquement pour des établissements médico-sociaux)
- Pour le mode de production déléguée, il relève :
 - ✓ D'une recherche de maîtrise du coût du personnel
 - ✓ D'une recherche de compétences non acquises

Lieux et modes de production selon le type de structure



La délégation de la production des repas semble être plus présente au sein des établissements médico-sociaux (67%).

Raisons des modes de gestion de la production

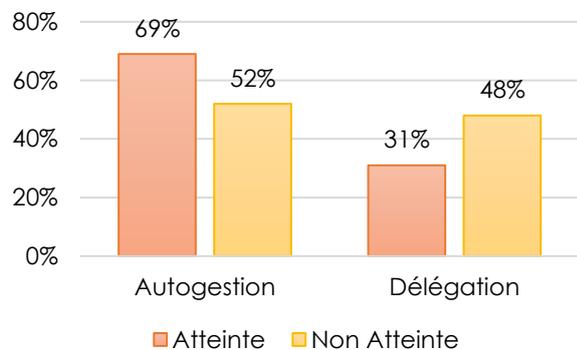


En revanche, la gestion de la production autogérée est plus importante au sein des établissements scolaires (54%). Pour 3 raisons :

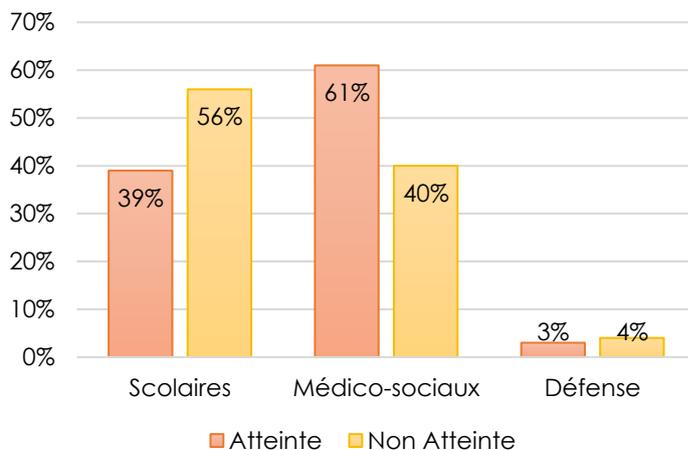
- **Historique**
- **Faciliter la gestion du service**
- **Contre** l'obsolescence du matériel

59% des structures ont atteint leur capacité maximum de production, notamment pour les structures qui gèrent elles-mêmes leur production de repas (69%) et les établissements médico-sociaux (61%). A contrario les établissements scolaires semblent pouvoir développer davantage leur capacité de production.

Répartition de la capacité maximale de production par mode de gestion



Répartition de la capacité maximale de production par type de structure



Sur l'ensemble de la soixantaine de structures rencontrées, il y aurait une possibilité de produire 23 600 repas supplémentaires par jour.

5.3. Elaboration des menus

La politique alimentaire des structures de restauration collective est principalement inspirée de la loi EGalim (69%) - notamment pour les structures en production concédée (91% des structures en délégation contre 55% pour les structures en autogestion).

Les structures s'appuient également sur :

- le Programme National Nutrition Santé (PNNS) (surtout les structures en autogestion 50% contre 45% pour celles en délégation),
- ainsi que sur l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Ainsi, bien que le Programme National pour l'Alimentation et le Programme National Nutrition Santé aient peu d'influence dans la confection des menus, l'équilibre nutritionnel et sanitaire est largement pris en compte par les structures des milieux médico-social et scolaires notamment.

15% des structures suivent une démarche spécifique dans leur restauration collective, 4 démarches différentes ont été recensées :

- **La Pépinière du goût** : Portée par Elios, il s'agit de développer des cuisines responsables et apprenantes, qui reposent sur trois engagements : le goût, la qualité de service et le respect de l'environnement.
- **Écolabel Établissement en Démarche de Développement Durable (E3D)** : Porté par des **écoles, collèges, lycées**, le but est d'apporter des solutions concrètes face aux objectifs de développement durable (Agenda 2030), sur le volet enseignement, projets éducatifs, parcours et dispositifs, et gestion de l'établissement (énergie, eau, déchets...). Il s'agit d'informer et de sensibiliser les citoyens de demain, qu'ils deviennent critiques et engagés sur les enjeux du développement durable, en étant force de proposition et acteurs de la transition au quotidien, à l'école et tout au long de leur vie.
- **Maison Gourmande et Responsable** : Démarche portée par la FNAQPA (Fédération Nationale Avenir et Qualité de vie des Personnes Âgées) et ADEF RESIDENCES entre 2019 et 2021. Il s'agit d'accompagner **500 EHPAD** (Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes) sur les principaux enjeux liés à la restauration :
 - 1- Réduire le gaspillage alimentaire
 - 2- Diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition
 - 3- Améliorer la satisfaction des personnes âgées
- **Démarche Trident** : Consignée dans un mémento de normalisation des pratiques « métier » en restauration, il s'agit d'un outil de référence de la filière pour **les restaurants de la défense**. Il matérialise l'engagement de la filière Restauration à unifier et améliorer ses pratiques au sein du Ministère des Armées. Le niveau « Trident Essentiel » fait l'objet d'une certification reconnue par les armées, directions et services et elle est formalisée dans le cadre des contrats de service.

Ce mémento outille la mise en œuvre de l'offre de service restauration définie par le SCA et décrit les bonnes pratiques d'organisation au sein des organismes de restauration et de loisirs. Il s'applique à tous les restaurants en self, quel que soit leur taille, pour les prestations régaliennes de service courant.

1. Bien accueillir,
2. Bien nourrir,
3. Bien informer,
4. Bien piloter

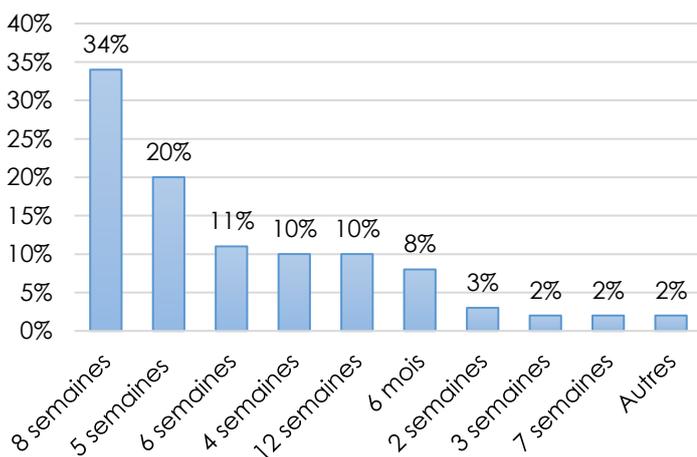
La majorité des structures élabore leur menu entre 5 et 8 semaines avant de le proposer aux convives.



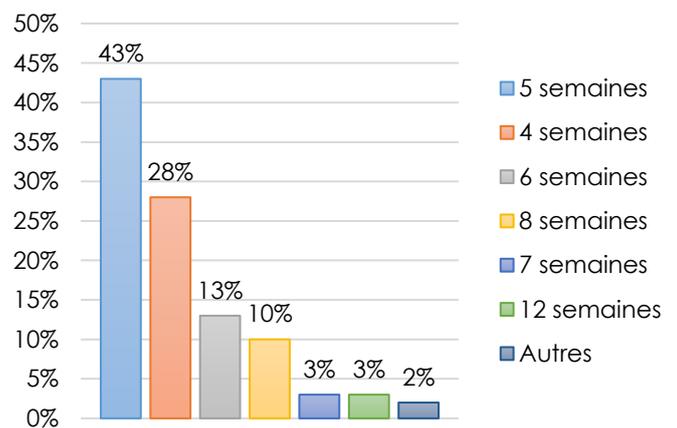
Certaines structures réfléchissent à leur menus 6 mois en amont, un temps plus propice pour la collaboration avec des producteurs locaux qui peuvent anticiper leurs plans de culture, favorisant ainsi la consommation de produits de saison.

En ce qui concerne le changement de menus, la majorité des structures effectuent un roulement toutes les 5 semaines. Un rythme notamment préconisé par le Groupe D'étude Des Marches De Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN), qui propose des recommandations nutritionnelles à destination de la restauration collective (crèches, restauration scolaire, restauration collective adulte et restauration pour les personnes âgées).

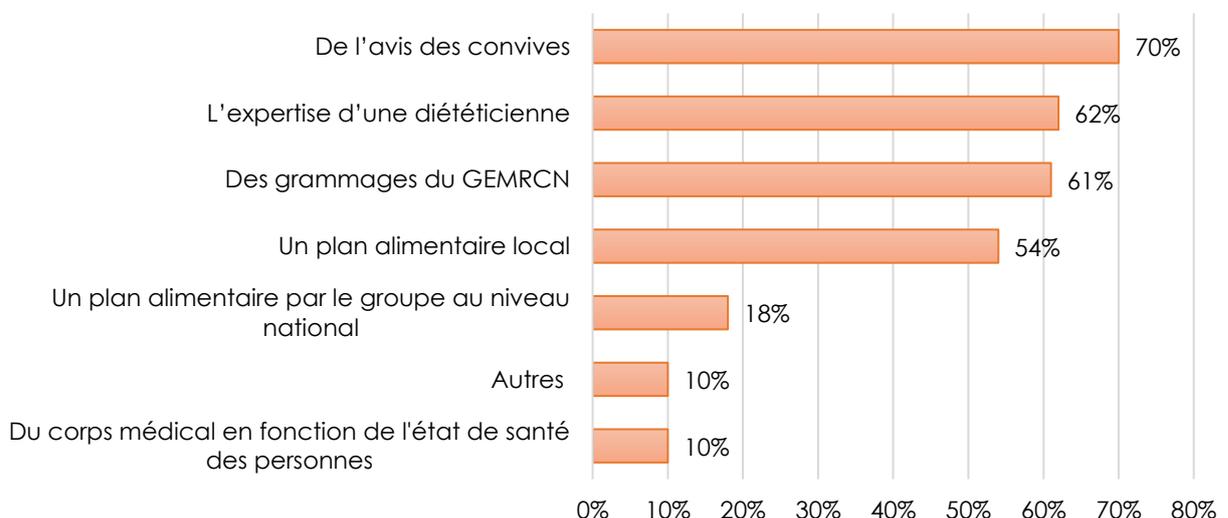
Temps d'anticipation des menus



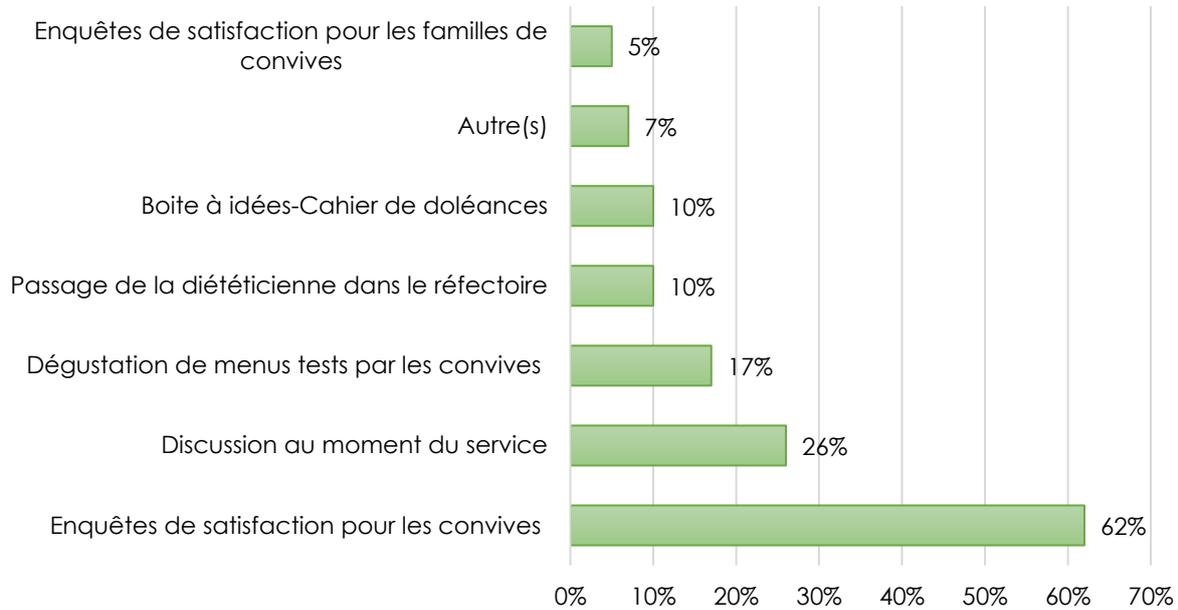
Cycle de rotation des menus



Éléments pris en compte dans l'élaboration des menus



Méthodes utilisées pour récolter l'avis des convives



Plusieurs facteurs entrent dans l'élaboration des menus :

- l'équilibre nutritionnel avec le recours à l'expertise d'une diététicienne dans 62% des cas, notamment dans les communes où la production des repas est concédée (79%),
- l'utilisation des grammages du GEMRCN (61%),
- l'établissement d'un plan alimentaire local (54%).
- l'avis des convives (70%) est consulté via des enquêtes de satisfaction (62%), des discussions lors du service (26%), la mise en place de dégustations test par les convives (17%), ou encore la visite des diététiciennes au sein des réfectoires (10%). Il est d'ailleurs à noter que l'avis des convives est consulté en général une fois par an, alors que le service de repas est opéré à minima sur 140 jours par an.

Les commissions de validation des menus :

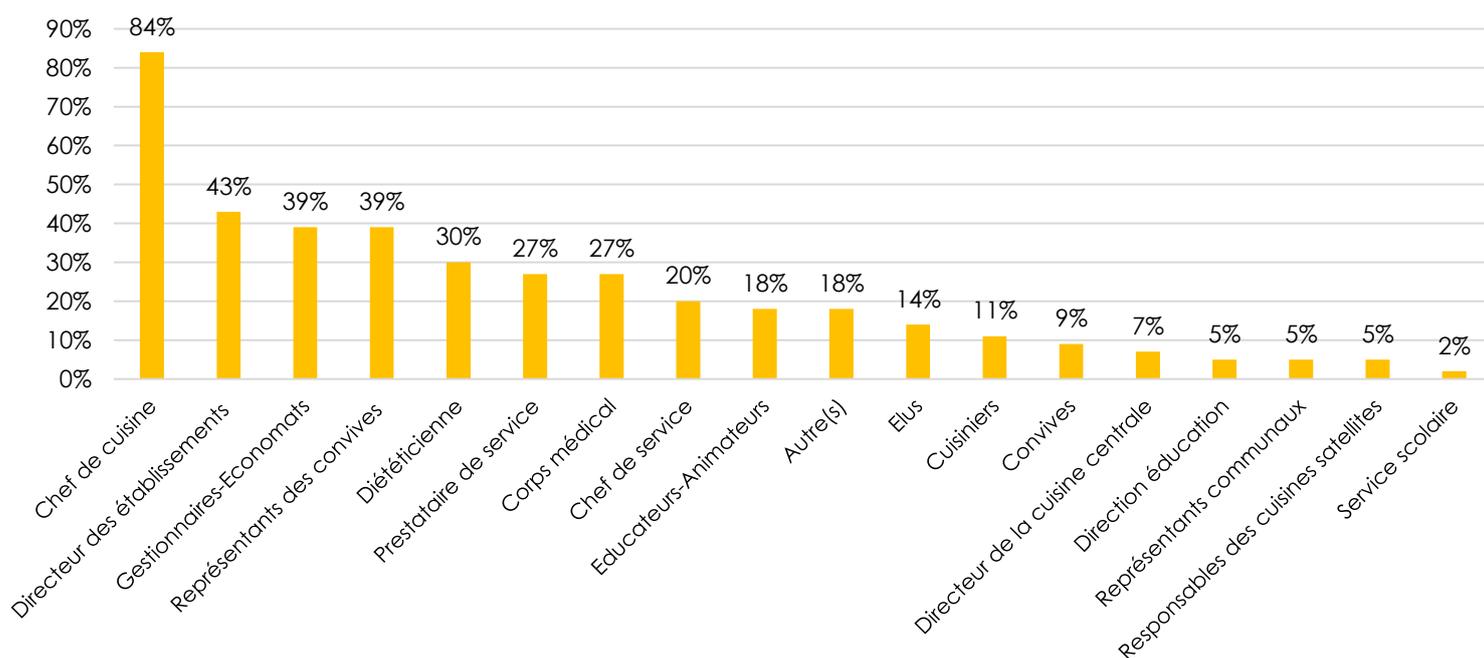
Les menus sont validés pour 75% des structures par des commissions de différents types :

- de menu 60%
- de restauration 19%
- de menu et de restauration 15 %
- Certaines structures ont mis en place des précommissions 8%

Les objectifs sont de :

- Valider les menus de la période à venir (satisfaction des besoins et goûts des consommateurs),
- Permettre aux personnes mangeant à la cantine de s'exprimer sur leurs goûts, leurs envies, leurs satisfactions ou insatisfactions, les problématiques rencontrées...
- Établir une communication entre cuisiniers, soignants, personnel de restauration, économat,
- Informer sur le fonctionnement de la structure (personnel, budget...) et les objectifs nutritionnels.

Composition des commissions



Leur fréquence :

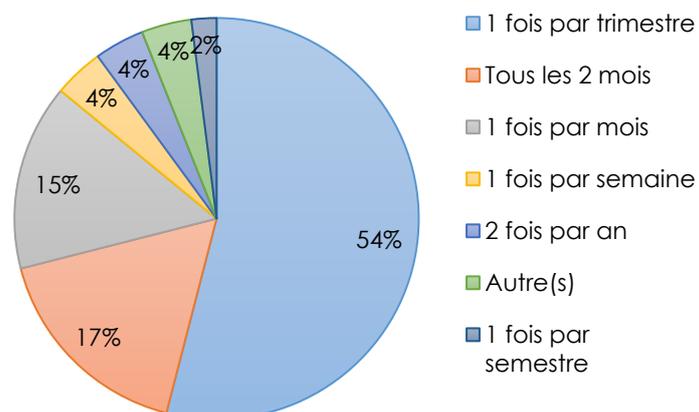
Elles ont généralement lieu une fois par trimestre pour rassembler notamment le chef de cuisine, le directeur des établissements, le gestionnaire, et les représentants des convives.

Parmi les structures qui n'ont pas mis en place de commission, certaines souhaiteraient en organiser prochainement, d'autres estiment que ces commissions sont inutiles :

Extrait de conversation

- “ Si on élabore le menu en fonction de la satisfaction des convives il se résume à frites ou pâtes. La cuisine centrale a une mission d'éducation au goût par la diversité des aliments servis. Il est parfois compliqué de prendre en considération l'avis des convives ”
- “ Les commissions pour discuter des menus ne sont pas productives, ce sont souvent des débats stériles. ”

Fréquence des commissions



La composition des menus :

La majorité des menus affichent 5 composantes, mais 39% des structures proposent des menus à 4,5 composantes, et 5% à 4 composantes. Ces deux dernières propositions ont pour but de limiter le gaspillage alimentaire. Ainsi :

- “ Les mercredis les menus sont à 4 composantes ”
- “ Si le dessert est composé de laitage, ce sera soit un fromage soit un dessert. ”

5.4. Information des convives sur les menus

Rappel Législatif

L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire :

Les gestionnaires de restauration collective doivent communiquer, informer et consulter les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

La loi EGalim prévoit :

Depuis le 30 octobre 2018 - Les gestionnaires des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des crèches, informent et consultent régulièrement les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Depuis le 1^{er} janvier 2020 - Les usagers des restaurants collectifs doivent être informés une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part, dans la composition des repas, des produits de qualité et durables et des démarches entreprises pour développer les produits issus du commerce équitable. Par ailleurs, les restaurants scolaires, universitaires et des crèches sont tenus d'informer régulièrement les usagers sur le respect de la qualité nutritionnelle des repas servis.

Depuis le 1^{er} mars 2022, l'origine de la viande de porc, volaille, agneau et mouton servie dans tous les restaurants hors domicile (cantines, restaurants commerciaux, restaurants d'entreprises) doit être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine des viandes porcines, ovines et de volaille doit mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'applique aux viandes achetées crues par les restaurateurs, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, mais pas aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées.

La loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires :

Elle rend obligatoire l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des plats contenant un ou plusieurs morceaux de viande bovine, hachée ou non, porcine, ovine et de volailles dans les établissements proposant des repas à consommer sur place et à emporter ou à livrer. La loi du 18 octobre 2021 étend cette obligation aux restaurants proposant seulement des repas à emporter ou à livrer.

Loi INCO - Parlement européen et du Conseil concernant l'information sur les denrées alimentaires promulguée le 25 octobre 2011 - Entré en vigueur le 13 décembre 2014, rend obligatoire

en restauration collective le fait de faire figurer à destination du consommateur final les allergènes utilisés dans la préparation des plats parmi les 14 allergènes listés ci-dessous :

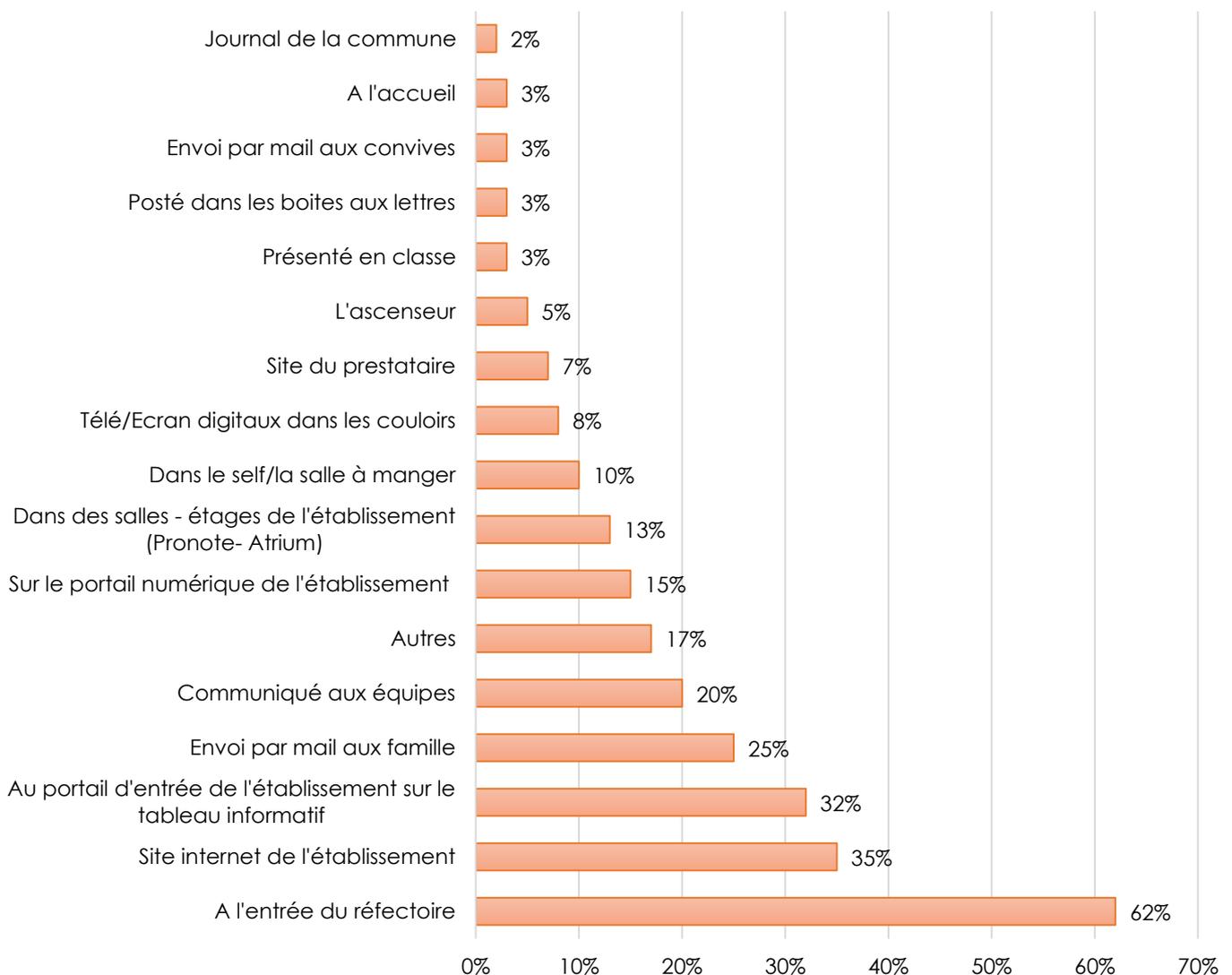
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Arachides et produits à base d'arachides
5. Poissons et produits à base de poissons
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
8. Fruits à coques et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques



98% des structures affichent le menu quotidiennement, sur une variété de supports : papier, en ligne ou sur écran, avec une préférence notamment pour l'entrée du réfectoire et sur le site internet de l'établissement.

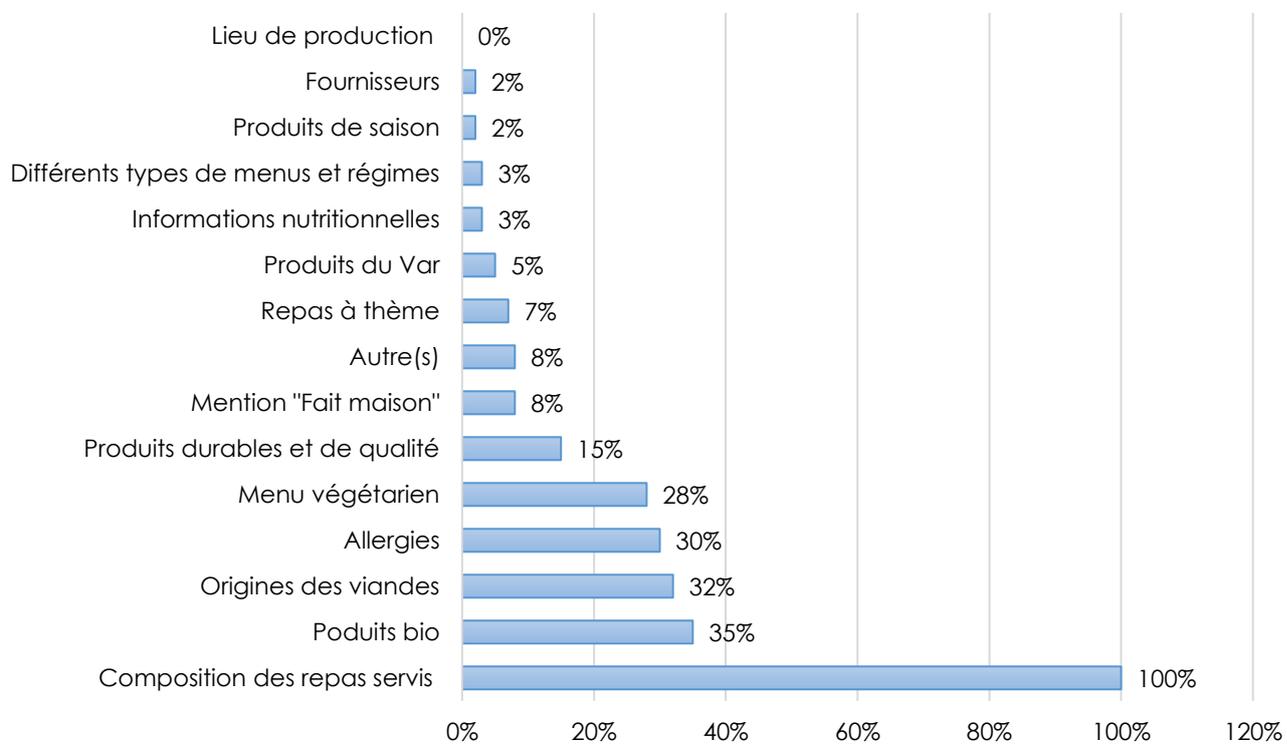
Parmi les structures qui affichent le menu, ce sont les mentions concernant les produits bio qui arrivent en tête, suivi par l'origine des viandes, les allergènes (30%) le menu végétarien est affiché dans 28%

Les supports d'informations à destination des convives



des cas, et viennent ensuite les produits durables. Ces 5 premières informations devraient être partagées avec les convives pour chaque repas, conformément aux préconisations législatives.

Informations mentionnées sur les menus à destination des convives

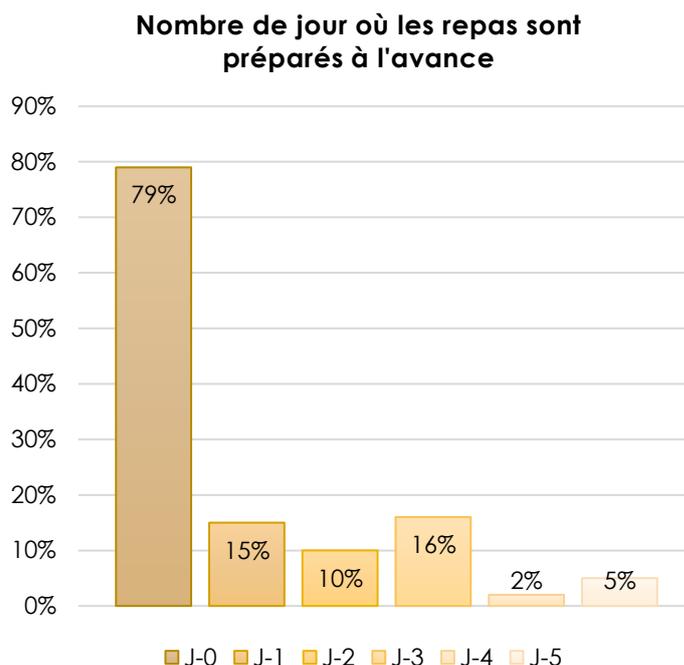


5.5. Préparation des repas

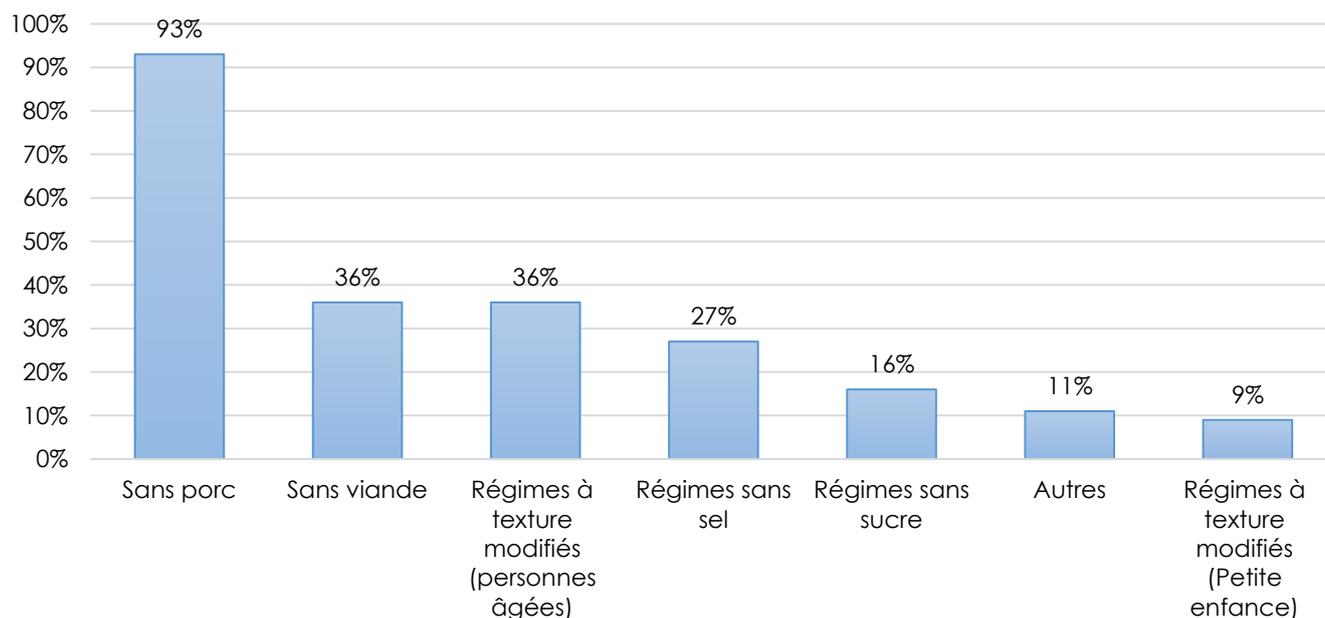
Si pour la majorité des structures (90%) il n'y a qu'un seul type de restauration proposé, pour d'autres les convives ont le choix du lieu de la prise de repas. On distingue : la cafétéria (60%) ; le self (60%) ; la sandwicherie (40%), le bistrot (20%).

Les repas sont majoritairement (79%) préparés le jour de la consommation notamment pour ceux préparés en autogestion (87%) et en cuisine sur place (100%).

Les cuisines centrales ayant plus de souplesse sur la production, elles sont en mesure de préparer les repas quelques jours avant la consommation, généralement 1 à 3 jours.



Diversité des régimes pour lesquels sont déclinés le repas

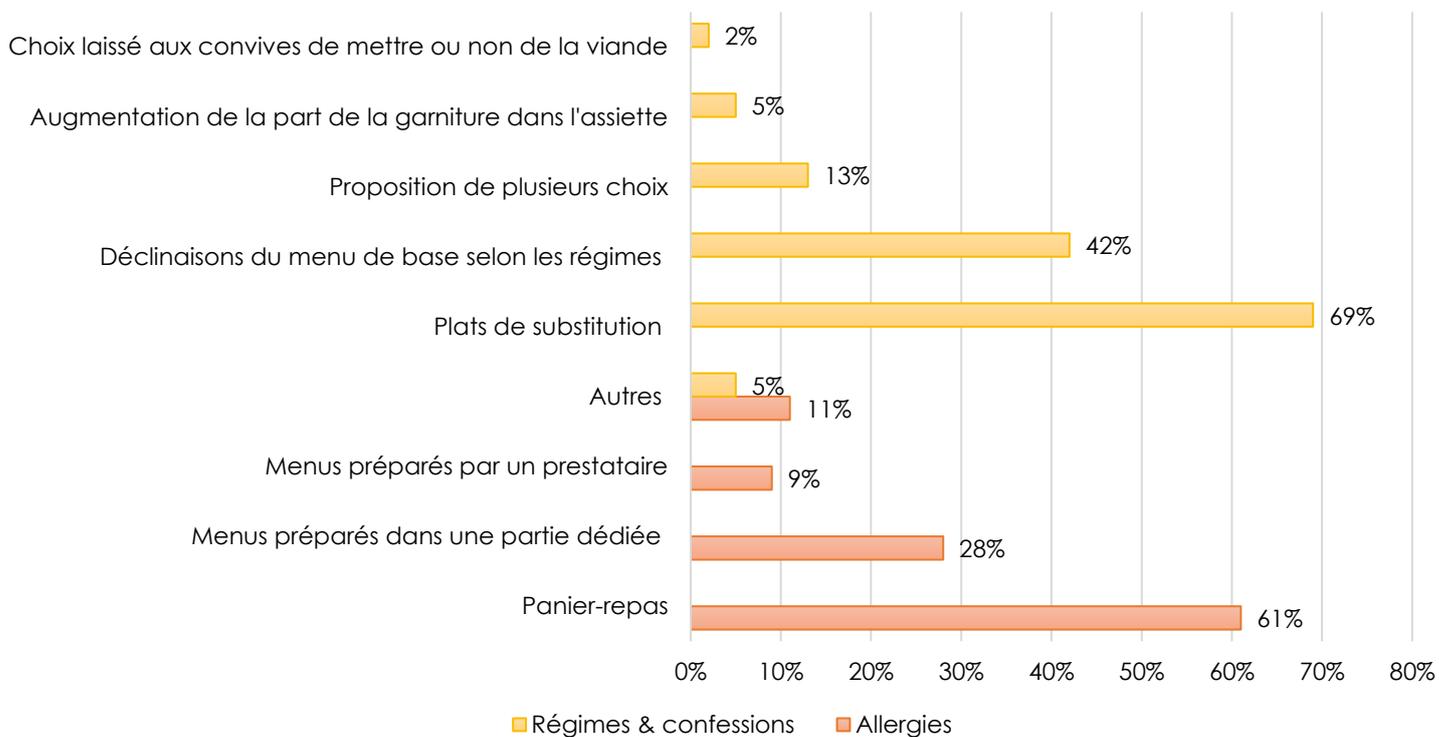


La préparation des repas s'avère complexe car :

- 90% des structures déclinent leurs menus « standards » pour convenir aux différents régimes et besoins en proposant des repas sans viande, sans porc, textures modifiées, régime sans sel, sans sucre, les aversions, etc.
- 90% des structures déclarent prendre en compte les régimes allergiques.

Pour répondre aux régimes particuliers allergies, 61% des structures invitent les convives à amener leur panier-repas (notamment en mode autogéré sans 76% des cas), 28% préparent des menus dans une partie dédiée, 9% font préparer un menu spécifique par un prestataire.

Solutions pour répondre aux attentes des convives en fonction des besoins

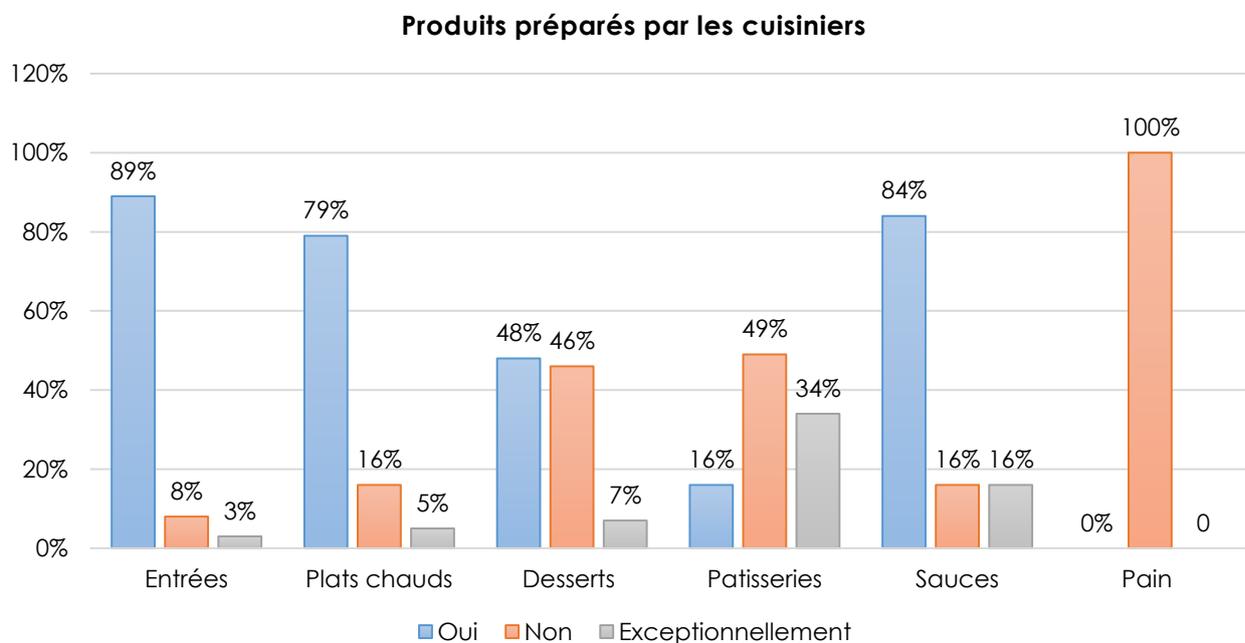


5.6. Composition des menus

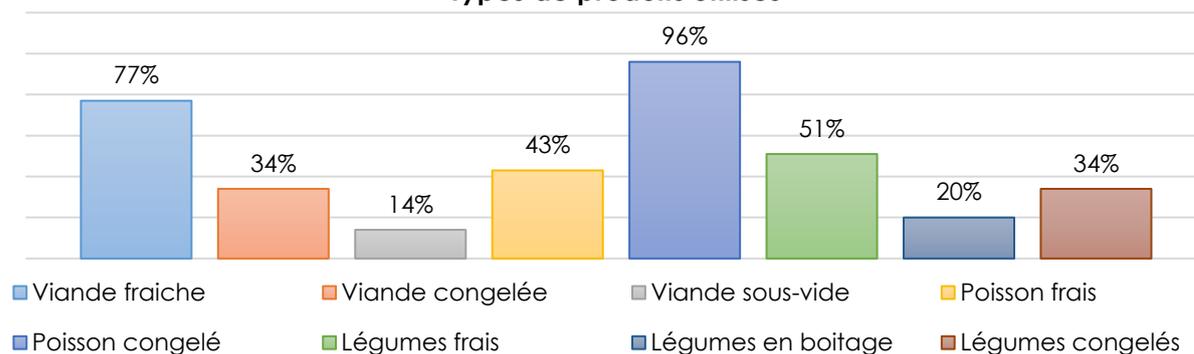


La production « maison » des plats salés : entrées, plats et sauces, est plus courante, tandis que la préparation des desserts et notamment des pâtisseries est plus marginale.

Cependant, certaines cuisines mettent un point d'honneur à faire elles-mêmes les desserts : « ganache montée accompagnée de fruits rouges, galettes des rois, crumble, vacherin, sneackers maison, crèmes aux agrumes ».



Types de produits utilisés



Les produits frais sont favorisés pour la viande et les légumes notamment pour les entrées. Toutefois pour les poissons, le produit congelé est préféré pour des questions de facilité en termes de précision des grammages pour les portions, et de manipulation puisque le produit est sans arrêt.

Enfin, bien que l'utilisation du lait cru, des œufs coquilles et de poulet entier reste limitée sur le territoire, leur emploi reste envisageable.

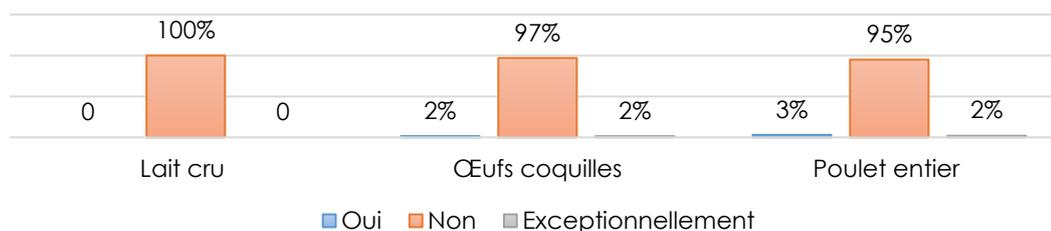
Pour les deux premiers produits, la Direction générale de l'alimentation énonce seulement une série de recommandations :

Le lait cru entier (note de service du 10 septembre 2012) : pour la restauration collective : « Au vu des cas de syndrome hémolytique et urémique imputables à la consommation de lait cru déjà répertoriés sur des enfants de moins de quinze ans, il est recommandé que l'établissement de restauration collective fasse subir au lait cru un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation (chauffage à 72°C pendant 15 secondes) ». C'est une recommandation, pas une obligation. Pour le reste, des dispositions réglementaires s'appliquent aux conditions d'utilisation du lait cru qui doit être conservé entre 0 et 4 C° et doit être employé dans un délai maximum de 72 heures après conditionnement.

Les œufs coquilles (note de service d'août 2006) : « pour une meilleure maîtrise du risque de salmonellose ». Produit frais et fragile, l'œuf est plus que d'autres produits frais sujet au risque de contamination par des bactéries et « reste la principale cause de toxi - infections alimentaires collectives à *S. Enteritidis* déclarées ». Cependant, depuis que les opérateurs et les éleveurs ont fait évoluer leurs pratiques (programme national de maîtrise des salmonelles en filière volailles à partir de 1998), la qualité sanitaire des œufs est mieux contrôlée.

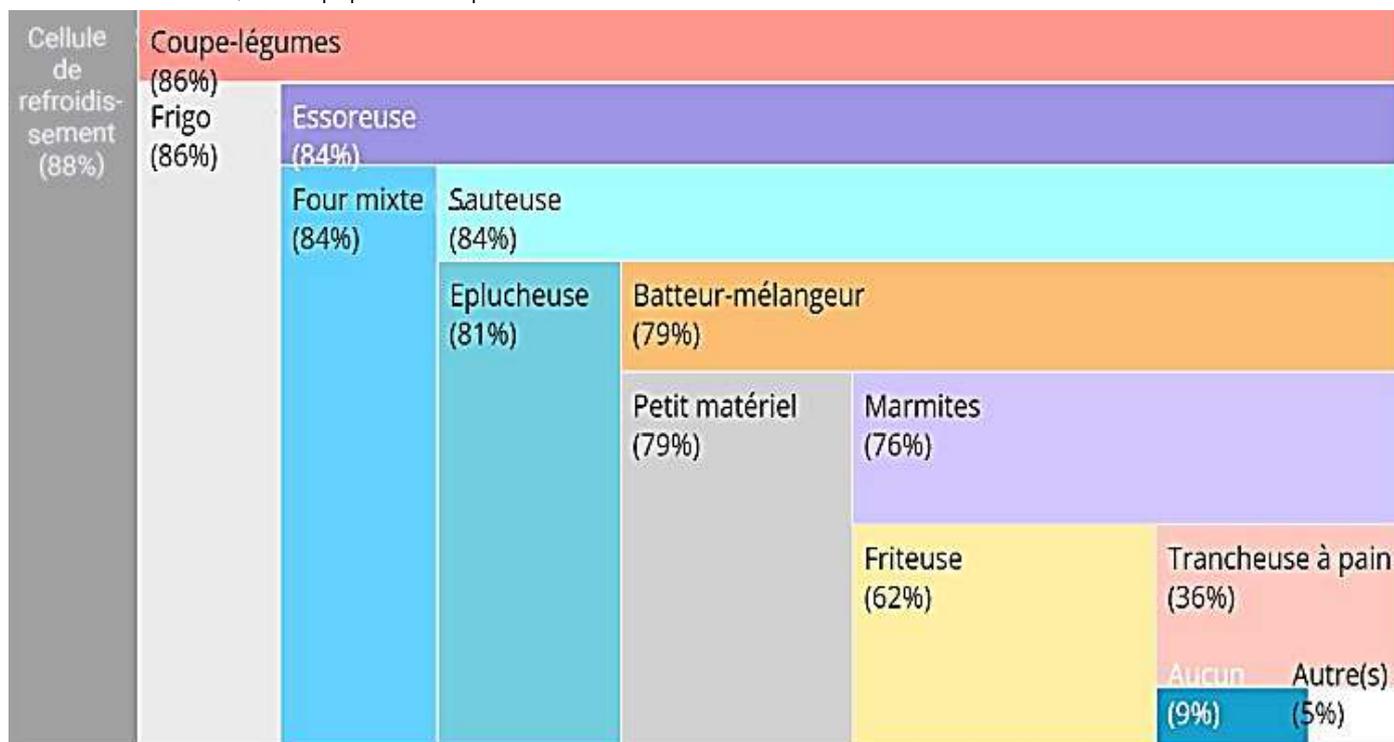
La DGAL estime ainsi que le programme de maîtrise dans les élevages français a montré son efficacité selon les conclusions d'une étude de l'InVS (Institut de veille sanitaire) publiée en 2006, qui constate une diminution de 33 % du nombre de cas de salmonellose ». Pour recourir aux œufs coquilles en restauration collective, la principale disposition réglementaire est de choisir des produits issus d'un centre de conditionnement agréé, centre dont sont obligatoirement équipés les éleveurs de plus de 250 poules pondeuses.

Utilisation des denrées "sensibles" par l'ensemble des structures rencontrées

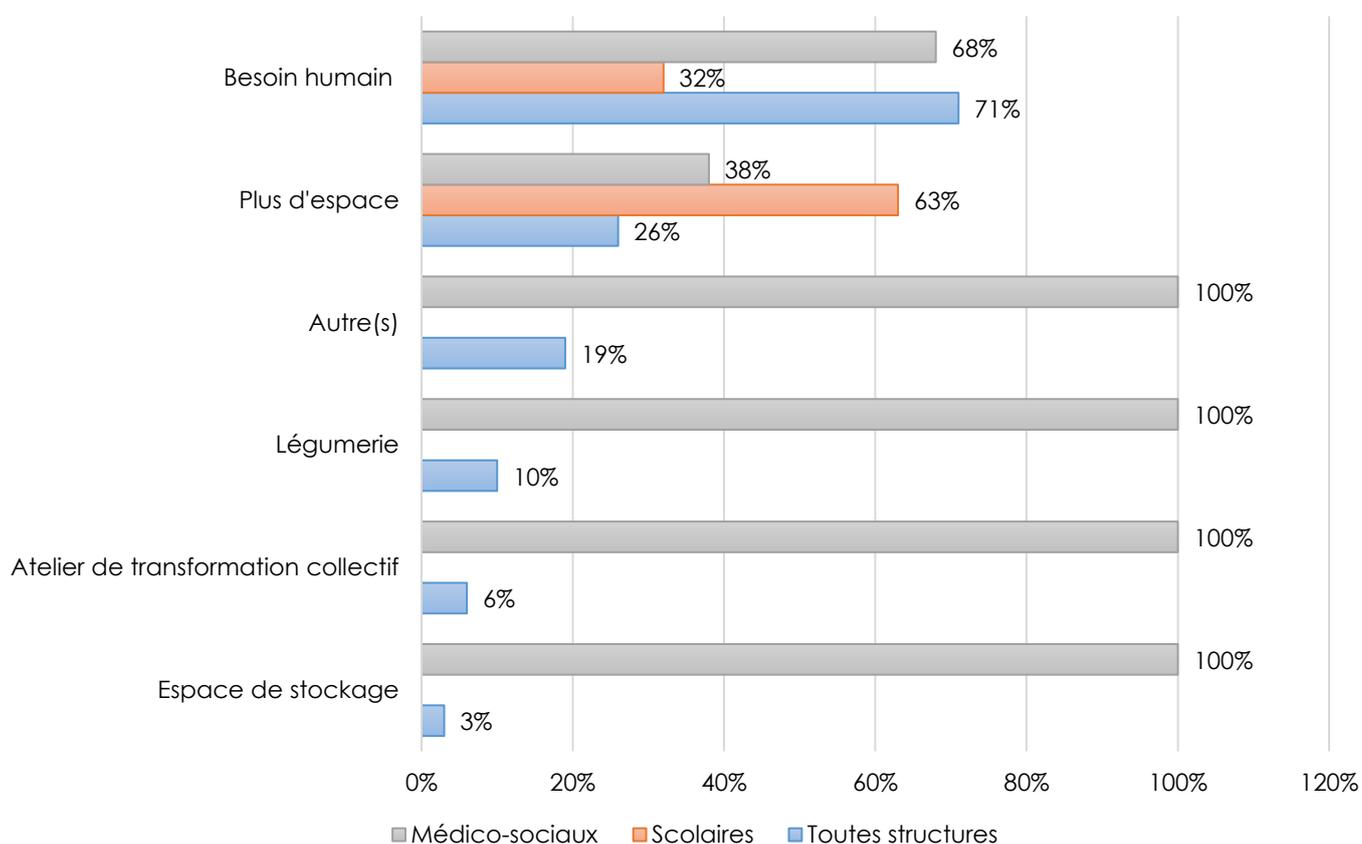


Parmi les freins évoqués sur le travail de certains produits, il y a le besoin en équipement supplémentaire notamment d'espace et de personnel, exprimé par la moitié des cuisines).

Ci-dessous, les équipements présents dans les cuisines :



Moyens requis en fonction des structures



5.7. Le service des repas :

80% des structures gèrent elles-mêmes le service du repas

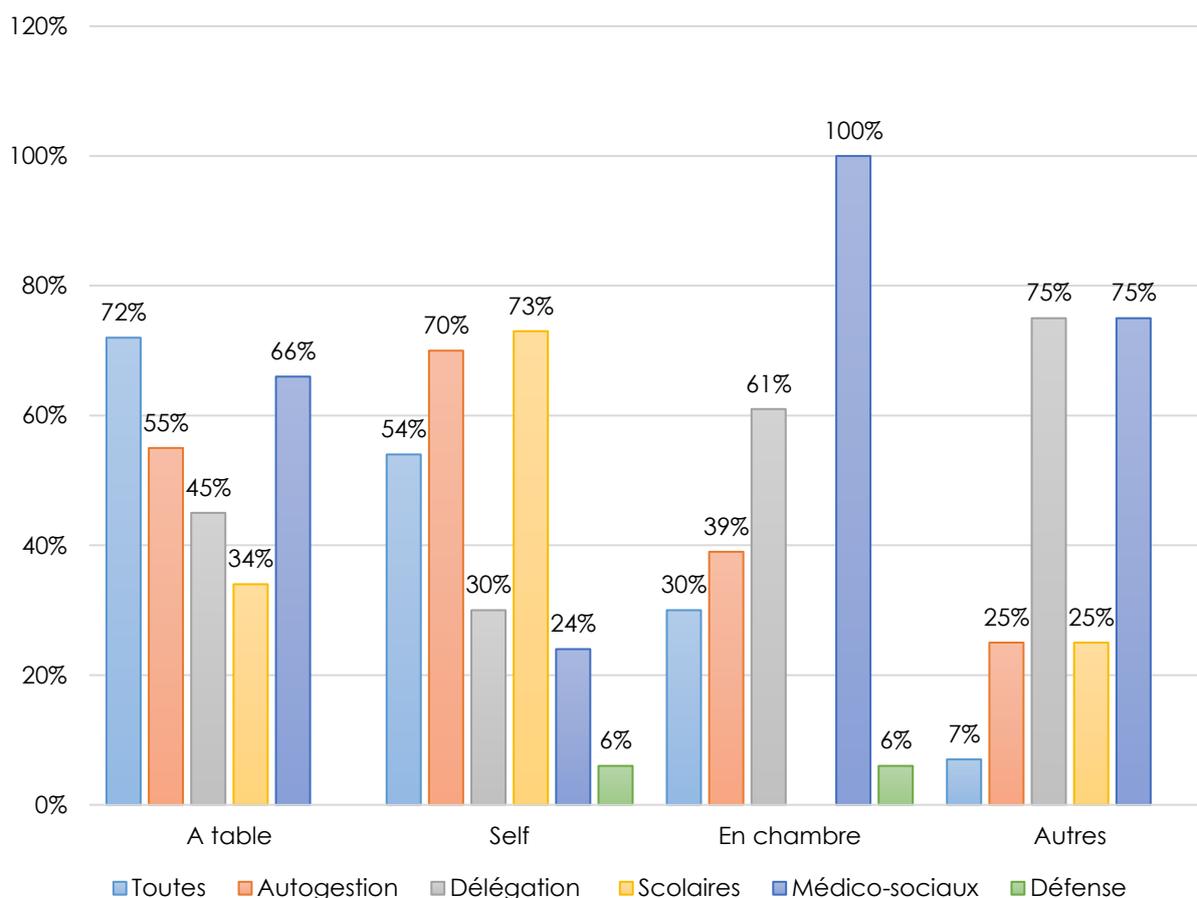
En nombre de repas on compte 44 847 servis en autogestion et 6 922 servis en concession.



Les structures autonomes sur la production des repas assurent généralement également le service (78%). Les structures qui se sont tournées vers la délégation de la production de leur repas, délèguent également la gestion de leur service (92%). La délégation du repas est plus présente dans les établissements médico-sociaux.

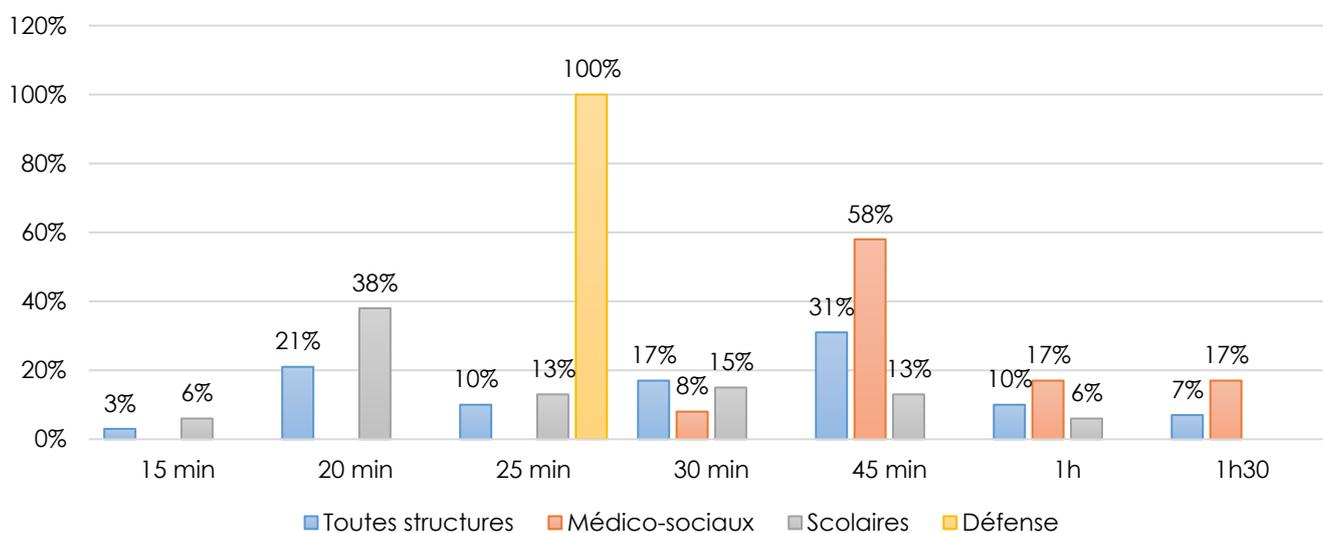
Pour la moitié des structures, le mode de service est identique d'un satellite à l'autre. Cependant, pour les établissements accueillant différents types de convives le mode de service varie en fonction des capacités et de l'infrastructure. La majorité des structures servent leur repas à table, notamment pour celles avec le repas en gestion concédée, suivi par le self et enfin le service en chambre pour les convives des établissements médico-sociaux, qui ne peuvent se déplacer.

Mode de service en fonction des typologies des structures



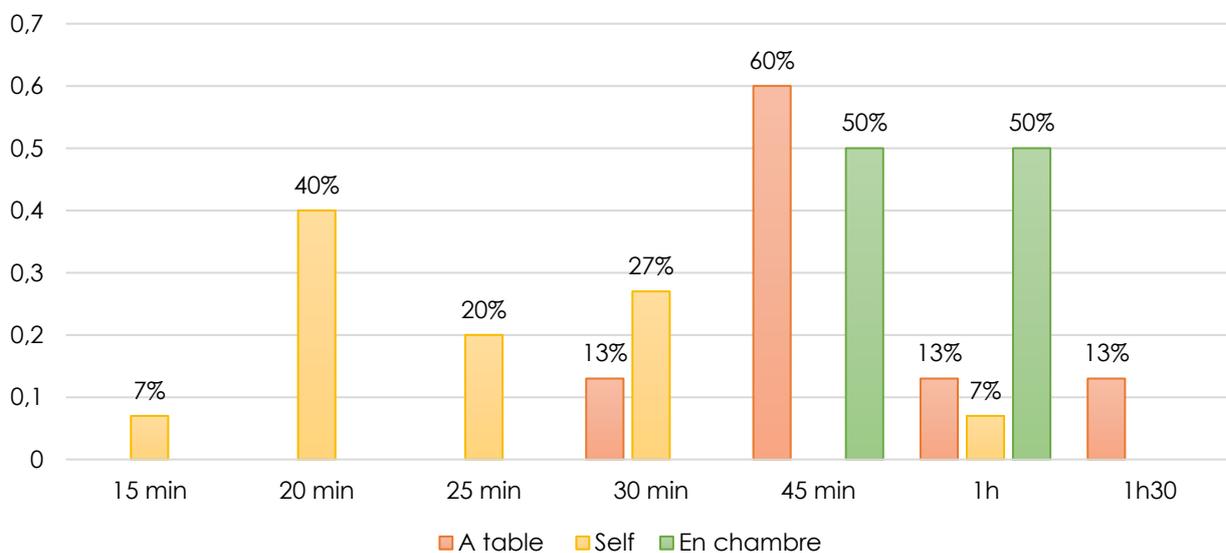
Concernant le temps dont dispose en moyenne les convives pour se restaurer, il varie entre 15 min à 1h30.

Durée de la pause méridienne en fonction des structures



Le temps du repas dure majoritairement 45 min, mais selon les structures et le mode de service choisi, sa durée varie.

Durée de la pause méridienne en fonction du mode de service



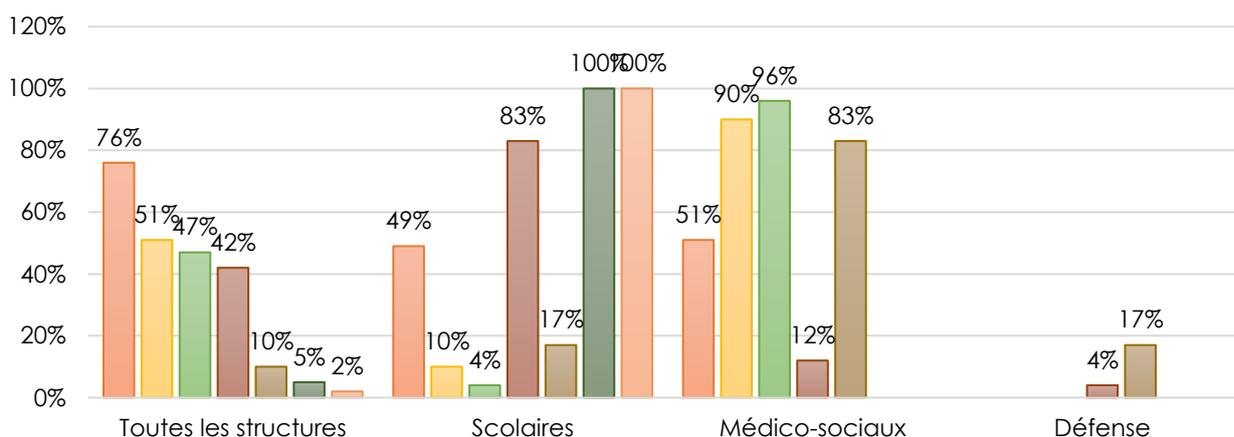


Ainsi, les structures médico-sociales proposent des repas plus long : 30 min à 1h30, en raison. Les scolaires ont moins de temps à consacrer au repas avec généralement 20-30 min. Si les élémentaires prennent le temps (30-45 min), les collégiens et lycéens sont plus rapides pour la pause de midi (25 et 30 min).

Ces différences s'expliquent par :

- L'emploi du temps parfois dense d'une journée scolaire : " Le temps dédié au repas est une contrainte, ils ont parfois 30 min de pause, certains privilégient les snacks "
- L'envie de sortir de table pour aller jouer avec les copains - "les enfants partent ainsi sans avoir pris l'intégralité du repas".
- Le mode de service : En effet, il semblerait que le self ait tendance à raccourcir la pause méridienne (entre 15 à 30 min), alors que les repas servis en chambre et à table invitent davantage à prendre son temps. Le self est d'ailleurs mis en place dans les structures pour fluidifier, et accélérer le service en servant plus d'enfants dans un même laps de temps.

Déroulement du service en fonction des structures



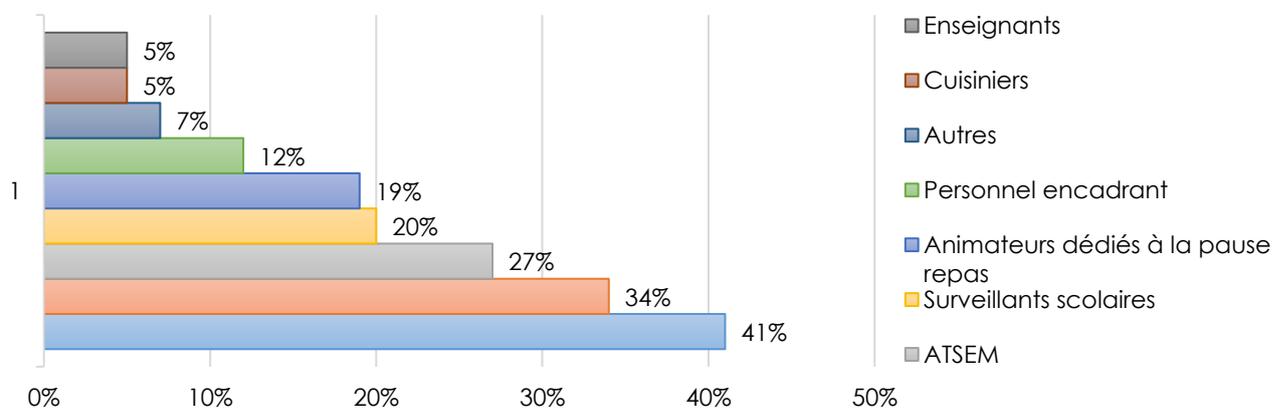
- Les encadrants surveillent les convives
- Les encadrants aident et accompagnent pendant le repas
- Les convives ont une place définie pour manger
- Les convives se placent où ils le souhaitent
- Les convives mangent seuls
- Les encadrants mangent avec les convives
- Les encadrants expliquent le repas

97% des structures font en sorte que les convives soient encadrés lors du repas, afin de les surveiller et de les accompagner. Certains évoquent même une « restauration familiale » en établissant une relation enfants/familles/cuisiniers. "

Très peu de convives se voient expliquer les repas (seulement pour les scolaires), par manque de temps et de disponibilité. La pédagogie n'est pas la priorité. Le repas est avant tout un moment de convivialité et de pause pour les enfants dans leur journée.

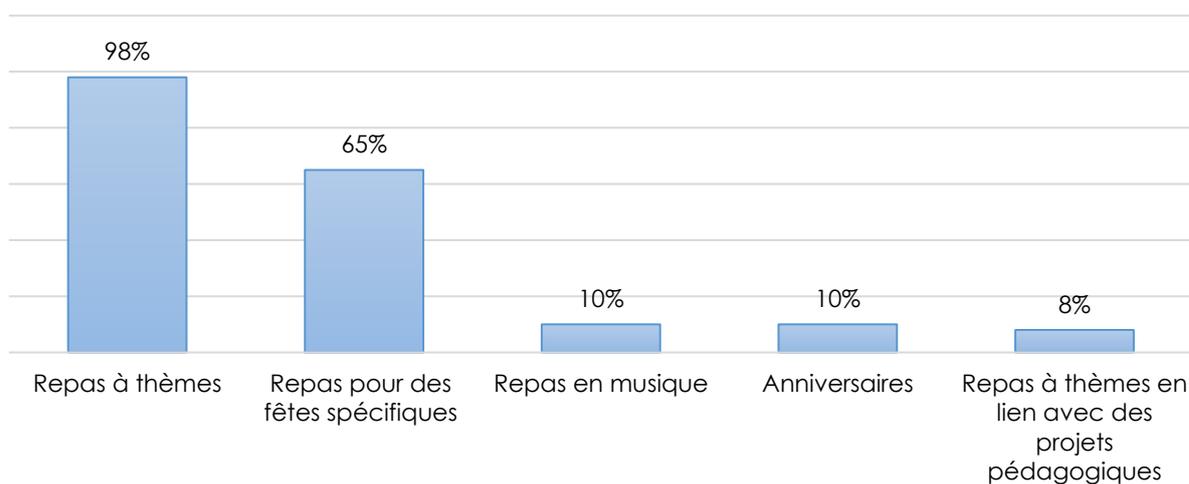
Lors du repas, les convives sont généralement encadrés par des personnes dédiées : des animateurs, ou du personnel de service.

Encadrants lors du service



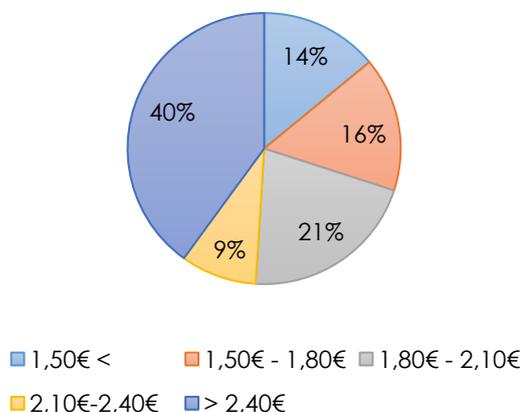
Lors de la pause méridienne, l'ensemble des structures proposent des animations, à raison d'une fois par mois (pour 83% des cas). Il s'agit parfois de décorer la salle à manger, et pour le personnel de se déguiser. Ce type d'initiatives est souvent contraint par manque de temps, d'espace, de formation ou de disponibilité du personnel.

Animations proposées lors de la pause méridienne

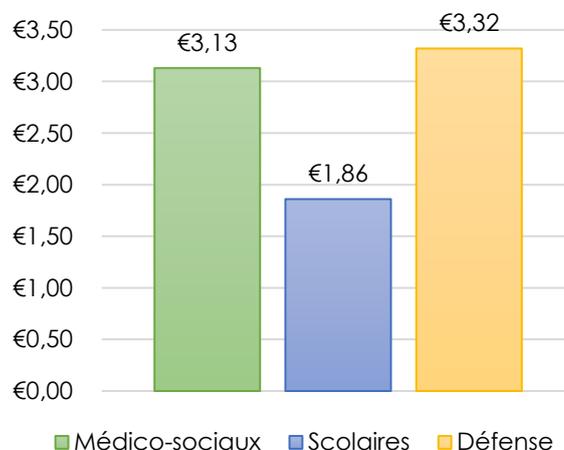


5.8. Le budget

Répartition du coût matière première moyen par tranche de prix



Coût matière première moyen par typologie des structures



Le coût matière première hors taxe d'un repas pour l'année 2022 toutes structures confondues est de 2,36 €, avec un minimum de 0,525 € et un maximum de 7€.

Le coût moyen matière première est soit légèrement plus élevé pour les repas produits en mode concédé 2.46€ en moyenne contre 2.34€ pour l'autogestion. Les scolaires ont un coût matière première moindre que la restauration collective des établissements médico-sociaux ou encore de la défense.

Seule 1 structure bénéficie d'une aide au surcoût pour l'approvisionnement en produits durables et de qualité, grâce à sa participation au Programme fruits, lait à l'école.

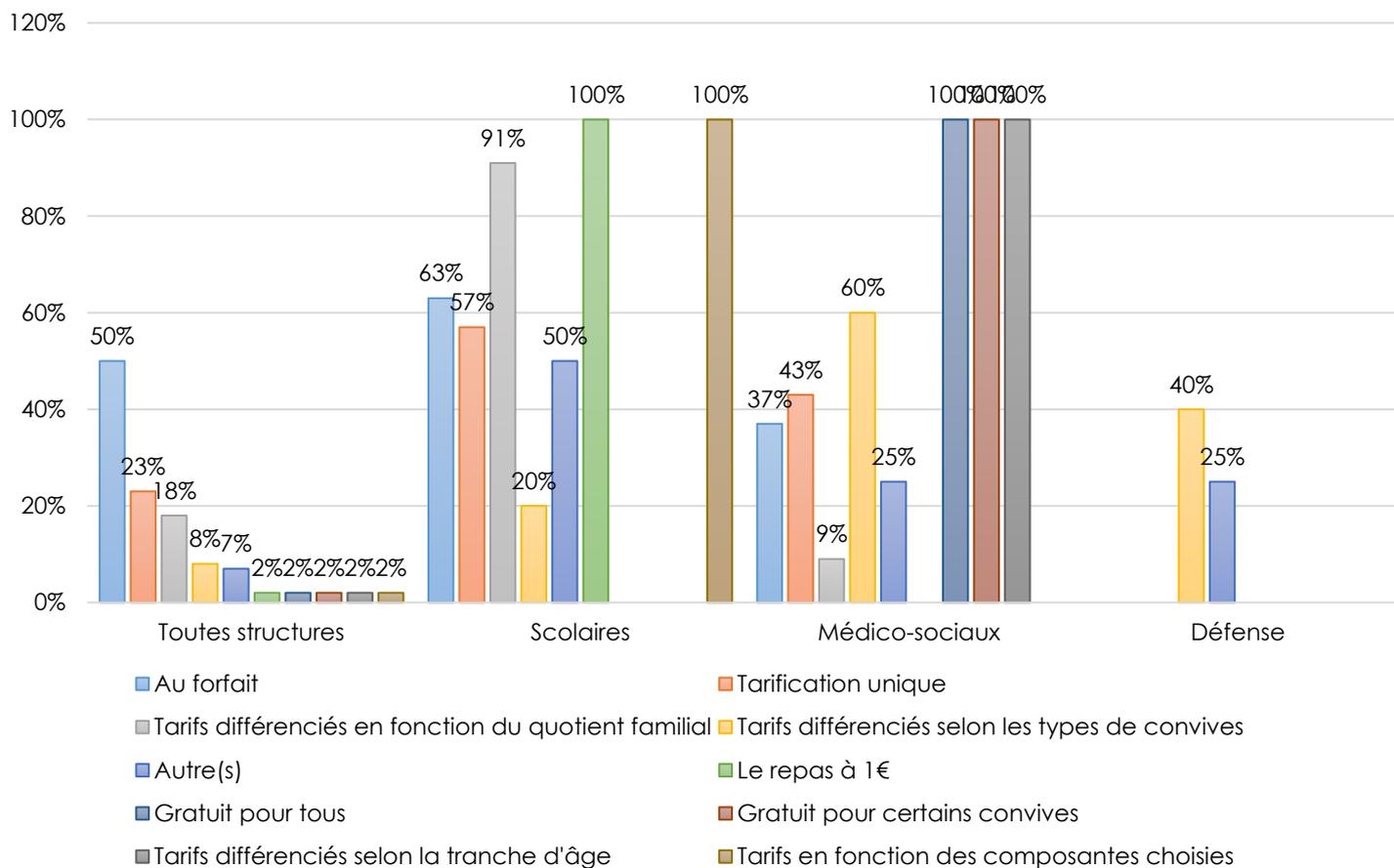
Il s'agit d'un programme de l'Union Européenne qui consiste en l'octroi d'une aide pour la distribution de fruits et légumes, de banane, de lait et de certains produits laitiers aux élèves de la maternelle à la terminale, dans les établissements scolaires.

Le concept de ce programme est de favoriser la distribution de produits de qualité couplée à une action éducative obligatoire le programme vise à améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des filières et des produits agricoles et agroalimentaires.

C'est un levier financier envisageable pour amener la restauration scolaire vers l'objectif de 50% d'approvisionnement en produits Egalim.

A l'échelle européenne, une enveloppe de 32,7 millions d'euros par an est allouée. En région PACA, ce sont actuellement 33 gestionnaires agréés soit 120 restaurants scolaires qui bénéficient de cette aide.

Politique de tarification en fonction des structures



Le prix moyen payé/repas par convive est de 4€.
A souligner une large différence de politique de tarification allant de la gratuité à une contribution des convives au repas de 15€.

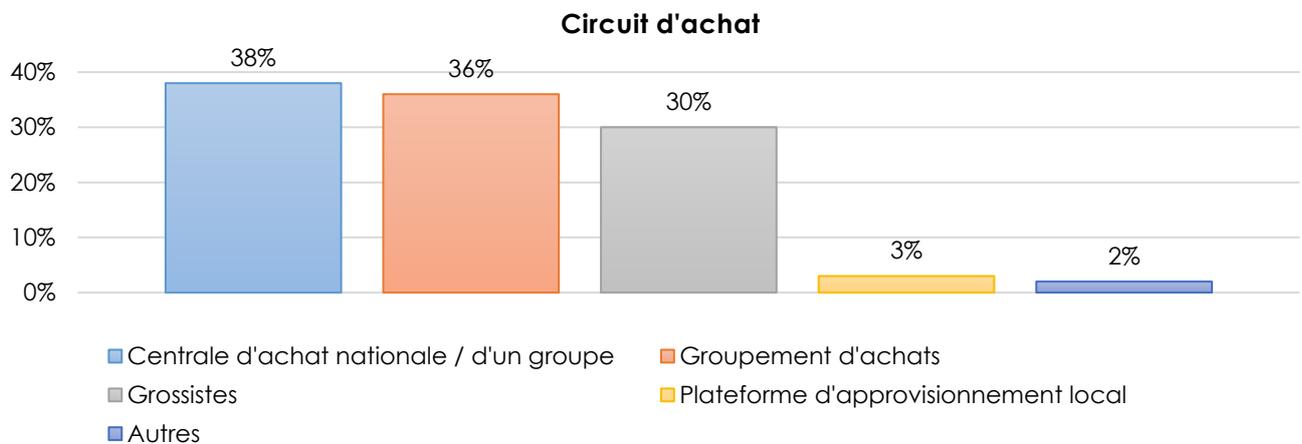
La mise en place d'un forfait est généralisée. On constate néanmoins des fonctionnements spécifiques, selon la typologie des structures. Pour des établissements scolaires le tarif prend en compte le quotient familial avec un repas à 1€ pour les familles modestes et les étudiants ou encore un tarif calculé en fonction des composants du repas. Les établissements médico-sociaux, se distinguent par soit la gratuité, soit des tarifs différenciés selon la tranche d'âge.

5.9. Les approvisionnements

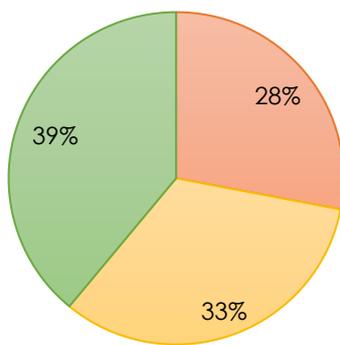
● La commande des produits

La majorité (69%) des approvisionnements sont fait via des bons de commandes, 22% passent par les marchés publics, et 18% sont fait en gré à gré. Les commandes sont passées via des centrales d'achat, ou des groupements d'achats afin de bénéficier de prix préférentiels. Les grossistes qui répondent aux marchés représentent 30% des approvisionnements tandis que les plateformes d'approvisionnement locales sont très minoritaires.

Pour les prises de commandes, le GATO est un intermédiaire majoritaire, suivi par le SIVAAD qui fonctionnent via l'adhésion des structures. Les grossistes et les plateformes qui traitent en direct avec les structures de la RHD répondent à des appels d'offre. Enfin, les centrales d'achat telles que le CPA, CNOUS, et celles des groupes comme Elior fonctionnent par le biais de contrats.

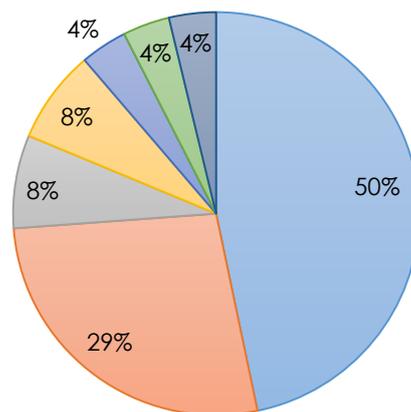


Moyens utilisés



- Appel d'offre
- Adhésion
- Contrat

Plateformes d'approvisionnements / Groupements d'achat sollicités pour les commandes

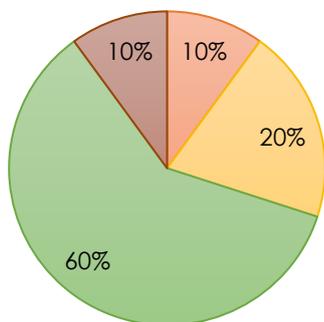


- GATO
- SIVAAD
- CPA
- SCIC AgriBioProvence
- Manger Bio Provence
- CNOUS
- Autres



90% des structures estiment avoir une marge de manœuvre de 50 % dans leurs approvisionnements.

Répartition du nombre d'allotissement dans les marchés par tranche



■ 7 < ■ 7 à 14 ■ 14 à 21 ■ > 28

Pour les structures qui passent des marchés, le nombre de lots moyen est de 17, certains vont même jusqu'à 38.

La majorité des structures renouvellent leurs marchés tous les 2 ans.

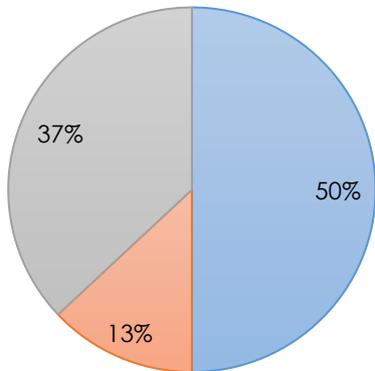
Seulement 15% des structures qui ont délégué la production de leurs repas ont mis en place une procédure d'évaluation pour vérifier si le cahier des charges est respecté. (Avec une fréquence d'une fois par an).

71 % des structures ont mis en place un suivi de pénalité en cas de non-respect du cahier des charges et dans 80 % des cas la sanction est pécuniaire.

Le recours aux sanctions est rare, les gestionnaires préférant le dialogue avec les partenaires, qui permet de corriger sur des courts délais les erreurs de commande.

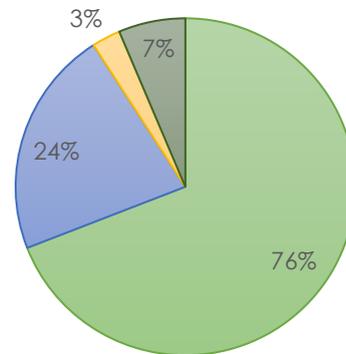
● Critères dans les marchés

Marchés et cahier des charges rédigés pour favoriser l'introduction de produits bio et/ou en circuits courts



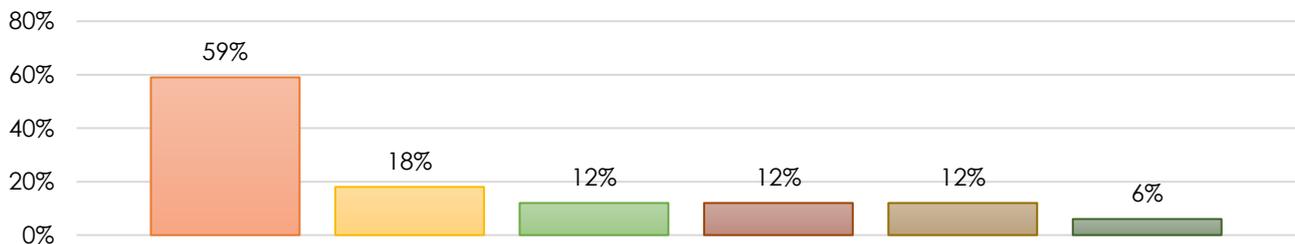
■ Oui ■ Non ■ Je ne sais pas

Critères pour favoriser l'introduction de produits bio et/ou en circuits courts



■ Intégration de critères environnementaux
 ■ Augmentation du nombre de lots
 ■ Je ne sais pas
 ■ Autres

Critères environnementaux intégrés dans les marchés



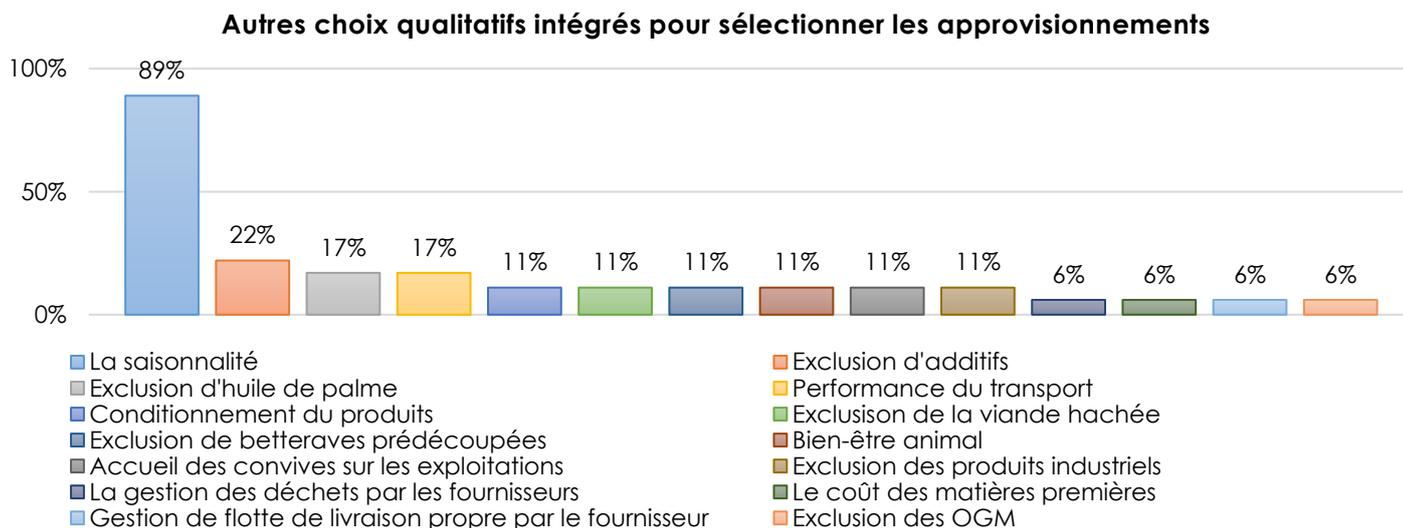
■ Pourcentage d'intégration de produits de l'agriculture biologique
 ■ Diminution du nombre d'intermédiaires et circuits courts
 ■ Réalisation de visites pédagogiques de fermes agricoles pour les convives
 ■ Repas végétarien une fois pas semaine
 ■ Le local
 ■ Optimisation bilan carbone dans la logistique



La moitié des structures ont revu leurs marchés et leurs cahiers des charges pour favoriser l'introduction de produits bio et/ou en circuits courts.

Quand la démarche a été initiée, la majorité des critères portent sur la préservation de l'environnement : indication obligatoire du pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique, du nombre d'intermédiaire dans le circuit d'acheminement, demande de réalisation de visite pédagogiques sur l'exploitation, ou encore intégration d'un repas végétarien par semaine. Pour sélectionner qualitativement les approvisionnements, certains établissements font le choix d'augmenter le nombre de lots.

¼ des structures intègrent d'autres choix qualitatifs dans la sélection de leurs approvisionnements :



La moitié des structures a exprimé le besoin d'être accompagné pour intégrer davantage de critères dans leurs marchés, notamment pour favoriser les produits respectueux de l'environnement et issus du terroir local.

● La logistique

- 89% des structures se font livrer directement les denrées alimentaires,
- En moyenne on compte 2 camions par structure pour livrer les repas auprès des satellites.



54% de structures seraient intéressées pour mutualiser leurs achats par l'intermédiaire d'une plateforme d'approvisionnement physique ou virtuelle, que ce soit via le GATO, le SIVAAD, la SCIC Agribio Provence.

5.10. Des approvisionnements durables et de qualité en petit nombre

Rappel Législatif

La loi EGalim, prévoit :

Depuis le 1er janvier 2022 les structures de restauration collective (les services de restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, les établissements de santé, les établissements sociaux et médico-sociaux et les établissements pénitentiaires. A l'exception des restaurants administratifs et des entreprises privées doivent avoir 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques dans leurs approvisionnements.

Que signifie "de qualité et durable" ? Cela désigne les produits bénéficiant des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) tels que : le Label rouge, les appellations d'origine (AOC/AOP), les Indications Géographiques (IGP), la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », (uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production).

La majorité des structures peinent à avoir une vision sur la composition de leurs approvisionnements :

- 43 % des structures ont une vision sur leurs produits bio
- 33 % des structures ont une vision sur leurs produits durables et de qualité
- 15 % des structures ont une vision sur leurs produits locaux du Var

Les structures ont donc une meilleure vision en ce qui concerne les produits bios (facilement identifiables) contrairement aux produits durables et de qualité et aux produits locaux du Var.



- Une seule structure atteint les 50% de produits durables et de qualité de la loi Egalim. La moyenne de la part d'approvisionnement de ces produits dits produits EGal'im représente la moitié de l'objectif fixé par la loi. Les structures qui semblent le plus en difficulté pour se conformer à la Loi sont les établissements médico-sociaux et les structures en autogestion.
- 5 structures atteignent les 20% de produits bio.
- Les structures sont ainsi plus nombreuses à respecter les indications de la loi EGalim concernant les produits bio que les produits labélisés.
- Les 20% de bio sont un minimum à atteindre dans les 50%. Considérant que ces produits sont plus facilement identifiables augmenter la part du bio dans les approvisionnements permettrait d'augmenter la part de produits SIQO et de se conformer à la loi EGalim.

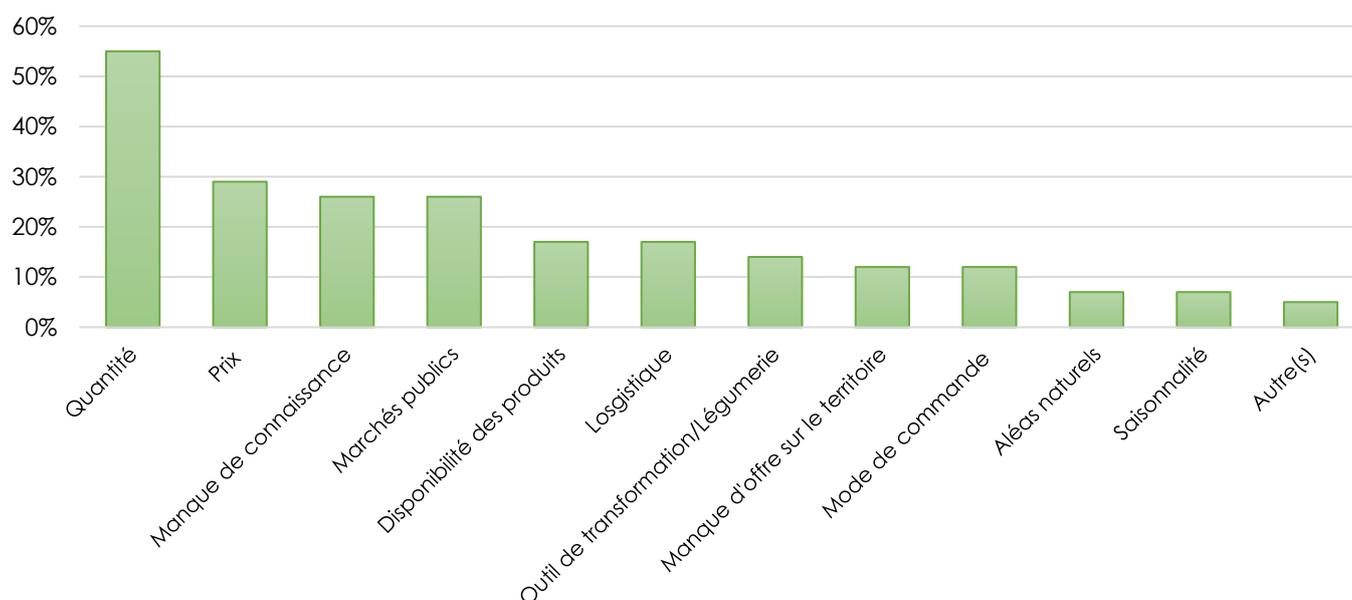
Le manque de vision sur les produits durables et de qualité peut s'expliquer par le fait qu'ils ne sont pas comptabilisés séparément dans les achats, qu'ils ne sont pas bien référencés dans les logiciels de gestion, et que les établissements avec plusieurs satellites n'ont pas une connaissance exhaustive des approvisionnements de chacun.

● La dimension de « local »

Bien que le « local » ne fasse pas partie des objectifs de la Loi EGalim, le texte encourage leur consommation. Sans définition officielle, la majorité des structures s'accordent sur une délimitation géographique correspondant à la région PACA (61%) puis au département (30%).

L'approvisionnement en produits locaux suscite un fort intérêt, puisque l'ensemble des structures souhaiteraient collaborer avec des producteurs.

Freins rencontrés pour collaborer avec les producteurs locaux



90% des structures rencontrent des difficultés pour s'approvisionner en produits locaux :

- Le manque de **quantité** (55%). En effet le territoire est caractérisé par des exploitations de taille familiales qui ne peuvent pas répondre individuellement au besoin des cantines en termes de volumes.
- Des prix estimés trop élevés : Les structures de la RHD estiment que les prix des produits locaux ne sont pas adaptés aux budgets alloués.
- Le manque d'identification des producteurs sur le territoire : la moitié des structures ne connaît pas de producteurs et les gestionnaires n'ont pas la capacité de faire de la prospection. Toutefois quelques noms de producteurs ont pu être cités lors des entretiens : tel que Monsieur Oberti à Fabregas, Monsieur Vuillon pour les olivades et Robert Priolo à Ollioules.
- Le code des marchés publics : la rédaction des marchés est complexe pour orienter les approvisionnements vers des producteurs locaux. De plus ces derniers ne savent pas toujours comment répondre aux appels d'offre pour obtenir les marchés.



74% des structures accepteraient de s'engager sur des commandes régulières via un contrat pour travailler avec un producteur local. Et 58% seraient en mesure de prévoir un plan de menus pour permettre aux producteurs d'établir un calendrier de cultures.

5.11. Menu végétarien hebdomadaire : une pratique adoptée avec prudence

Pourquoi diversifier les protéines au sein des menus ?

L'objectif au-delà d'un choix de régime alimentaire, est de mettre en place des modes de consommation durables. En effet, remplacer les protéines animales par des protéines végétales (via la consommation de légumineuses et de céréales complètes en s'appuyant sur les avis du Programme National Nutrition Santé) permet de diversifier l'alimentation.

Un point de vue environnemental, réduire la consommation de viande vise à réduire les émissions de gaz à effet de serre induites par l'élevage soit 14,5 %.

D'un point de vue budgétaire, en diminuant les coûts induits par l'achat de produits carnés qui ont connu une augmentation de 31,6 % en un an. Les économies réalisées peuvent permettre donc d'introduire de façon ponctuelle une viande de meilleure qualité, issue d'élevages bio, locaux et respectueuse de l'environnement.

Il s'agit également de réaliser de nouvelles recettes plus végétalisées.

Rappel Législatif

Depuis le 30 octobre 2018, la loi EGalim prévoit que :

Les opérateurs de la restauration collective de plus de 200 couverts par jour organisent un plan pluriannuel de diversification incluant des alternatives à base de protéines végétales.

Loi Climat & Résilience, demande suite à l'expérimentation prévue par la loi EGalim, aux cantines scolaires de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine.

Les cantines de l'État et des universités doivent proposer une option végétarienne depuis le 1^{er} janvier 2023.

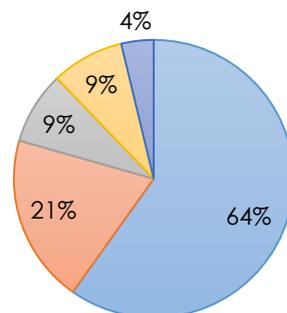
Les collectivités volontaires pourront expérimenter le menu végétarien quotidien et ainsi venir enrichir l'évaluation qui sera conduite par l'État.



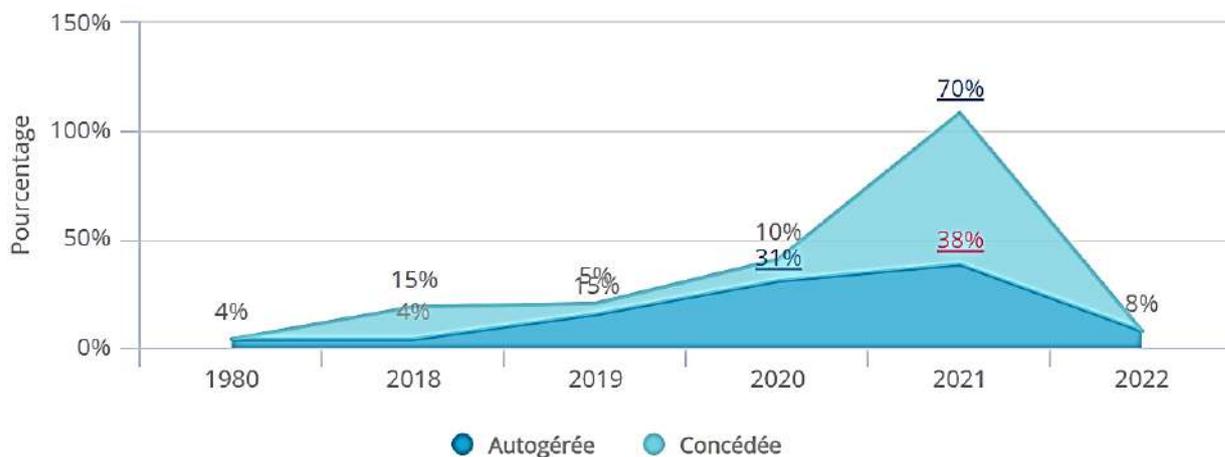
La diversification des sources de protéines a été adoptée par 77% des structures de restauration collective rencontrées, et 64% proposent un menu végétarien une fois par semaine.

L'ensemble des établissements de la défense ont mis en place ce dispositif, ainsi que la majorité des établissements scolaires (57%); en revanche, les établissements médico-sociaux ont quant à eux, moins investi le sujet, puisque 93 % de ces établissements n'en proposent pas. Ces établissements ne sont pas concernés par cette obligation.

Fréquence de service de menu végétarien



■ Une fois par semaine ■ Tous les jours
 ■ Deux fois par semaine ■ Une fois par mois
 ■ Autres



Les premières propositions de menus végétariens sont apparues en 1980. C'est à partir du 1er novembre 2019, que débute l'expérimentation prévue par la Loi EGalim pour les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) afin qu'ils proposent au moins une fois par semaine un menu végétarien sur une durée de 2 ans. A cette période 22% des structures ont mis en place ce type de menu.

De 2019 à 2021 le nombre de structures double chaque année. Pour atteindre à un pic de 53% des structures en 2021, (notamment les structures en délégation de production qui représentent 70% des structures qui adoptent cette mesure cette année-là)

Plus de la moitié des structures propose un menu végétarien une fois par semaine.

- 21% propose une option quotidienne en parallèle du menu avec des protéines animales (structures en autogestion notamment établissements de santé privé lucratif, Établissement de santé public, et lycées)
- 9% des structures propose des protéines animales en parallèle du menu végétarien une fois par mois (structures en gestion concédée).

5.12. Gaspillage alimentaire : une préoccupation majeure mais difficile à quantifier

Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Jeter une denrée alimentaire revient à gaspiller de nombreuses ressources et énergie. En effet, le coût des aliments jetés intègre leur production, leur transport, et leur emballage, et génère une certaine pollution. Le gâchis a donc un coût financier et écologique.

L'ADEME estime la valeur de cette nourriture gaspillée à 108 euros par an et par personne. Réduire le gaspillage permettrait de faire des économies et de favoriser l'achat de produits de meilleure qualité.

La lutte contre le gaspillage alimentaire relève d'une démarche éthique et sociale. En France ce sont 6 millions de personnes qui ne peuvent se nourrir en quantité ou en qualité suffisante.

D'une manière générale, mesurer le gaspillage alimentaire permet dans un premier temps d'en prendre conscience, puis d'ouvrir le dialogue et enfin de mettre en œuvre des mesures.

Rappel Législatif

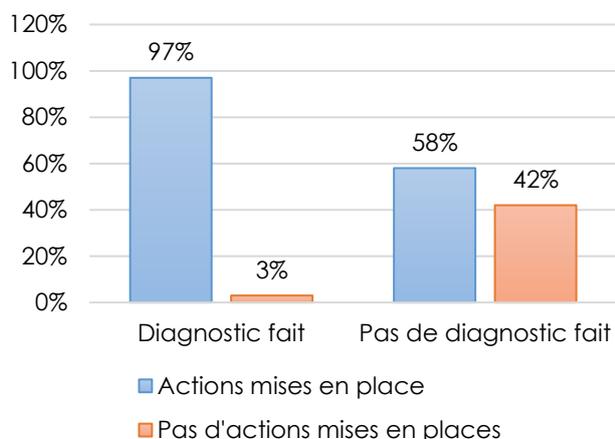
La loi EGalim prévoit depuis le 21 octobre 2019 la mise en place obligatoire d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (avec la réalisation d'un diagnostic de gaspillage) pour l'ensemble de la restauration collective (y compris privé), ainsi que l'obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour.

Enfin depuis **le 1er janvier 2020, cette même loi interdit** de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables (amende de 3 750 €).

La Loi AGECE prévoit pour le 1er janvier 2025 une réduction du gaspillage alimentaire de 50% par rapport au niveau de 2015.

La loi Climat et résilience propose une expérimentation de réservation de repas en restauration collective. Cette expérimentation vise à mesurer les effets sur le gaspillage alimentaire mais aussi sur la fréquentation et la satisfaction des usagers.

Diagnostic et actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire réalisés



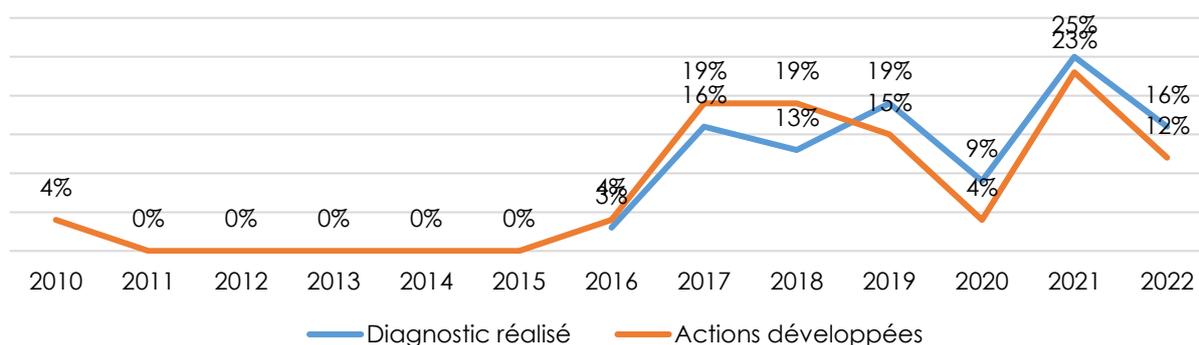
- Le diagnostic, obligatoire depuis le 22 octobre 2020, a été mis en œuvre par seulement la moitié des structures, notamment scolaires et de la défense.
- 23% des structures qui ont mené le diagnostic l'ont rendu public.
- 70 % des structures n'ont pas prévu de réaliser un diagnostic dans les 2 ans.



52% des structures rencontrées ont fait un diagnostic sur le gaspillage alimentaire et 81% des structures ont mis en place des actions pour lutter contre.
En moyenne, la quantité de denrée alimentaire jetée (98g/pers/repas) est inférieure aux chiffres nationaux (120g/pers/repas selon une étude de l'ADEME 2016)

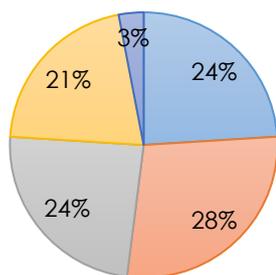
Il faut souligner que même si le diagnostic sur le gaspillage alimentaire n'a pas été fait, **58%** des structures ont mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dates de mise en place des diagnostics et des actions de lutte de contre le gaspillage



Les prémices de la lutte contre le gaspillage sur le territoire datent de 2010, mais ce n'est réellement qu'à partir de 2016 que les démarches se sont développées, avec une baisse significative en 2020, en raison du Covid, pour reprendre l'année suivante.

Fréquence de réalisation des pesées



- Une fois par semestre
- Tous les jours
- Une fois par an
- Une fois par mois
- Une fois par semaine

Les pesées sont soit quotidiennes, mensuelles, semestrielles ou annuelles, mais sont généralement réalisées sur une semaine (70%), ce qui permet de mesurer le gaspillage sur différents menus, temps de la semaine, effectifs et ainsi avoir une vision la plus exhaustive possible. L'objectif étant d'identifier les améliorations possibles et actions à mettre en place.

Le coût du gaspillage reste toutefois notable

En ce qui concerne le coût financier du gaspillage alimentaire : 20% du coût des matières premières est perdu, soit une émission par repas en moyenne de 137,94 g de CO₂/ personne.

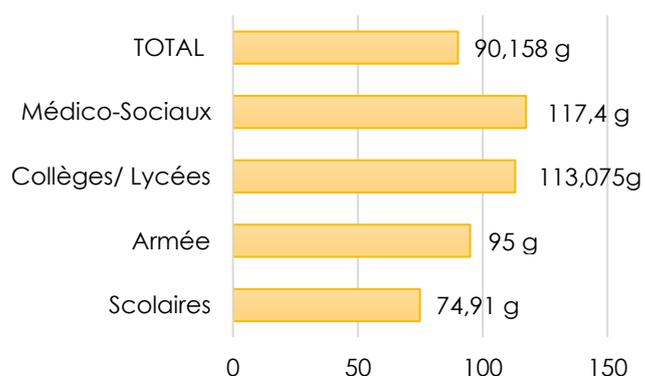
Type de structure	Jours de service par an	Nombre de repas/jour	Grammage servis	Le coût matière première	g jeté / repas /pers	CO ₂ émis/ repas /pers	€ jeté par personne/ repas/jour
Scolaires Elémentaires	277	16 815	500g	1,73€	74,91g	114,61g	0,28 €
Armée	365	7 396	600g	3,27€	95g	145,35g	0,38 €
Collèges/ Lycées	140	3 020	600g	2,075€	113,075g	173g	0,43 €
Médico-Sociaux	365	1 813	400g	2,965€	117,4g	179,62g	0,83 €
TOTAL	-	29 694	-	2,24€	90,158 g	137,94g	0,45 €

Coût direct du gaspillage alimentaire

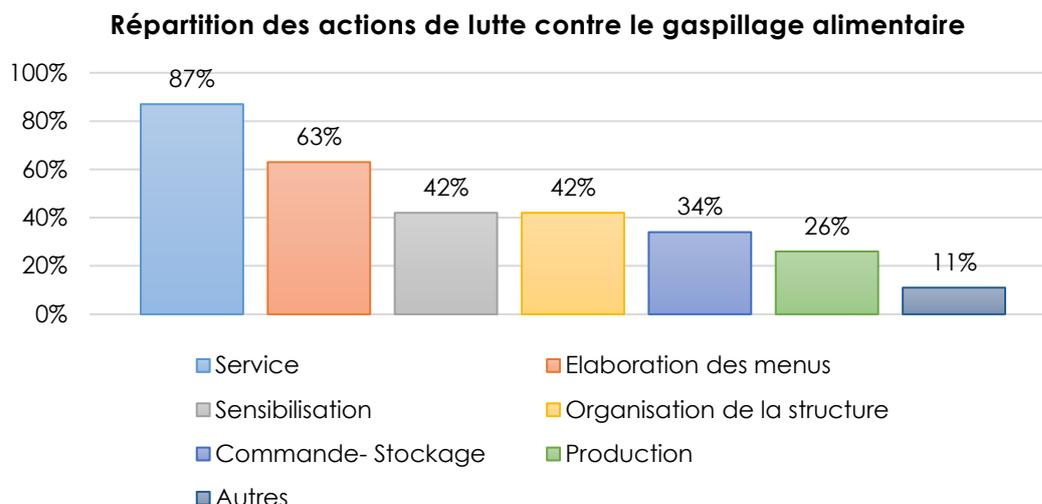


- Le coût matière première
- € jeté par personne

quantité jetée / repas /pers



Les actions mises en place sont nombreuses et peuvent être distinguées en fonction des étapes lors desquelles elles interviennent :



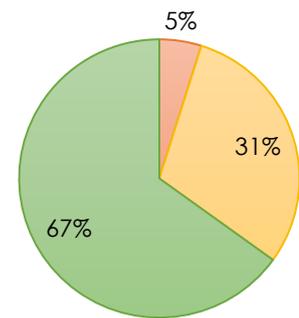
Types de mesures	Part	Actions
Organisation de la structure	42%	<ul style="list-style-type: none"> • Pré-inscription des convives obligatoire • Effectif exact communiqué le jour J • Suppression des goûters le matin • Produits non apprécié mis en aversion
Elaboration des menus	63%	<ul style="list-style-type: none"> • Menus en phase avec les profils et les goûts des convives • Passage de 5 à 4 composantes • Affranchissement du GEMRCN
Commande – Stockage	34%	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustement des commandes • Anticipation dans la gestion des stocks et des dates de péremption • Stock Tampon • Utilisation d'un seul économat pour mutualiser les commandes entre cuisines
La production	26%	<ul style="list-style-type: none"> • Fabrication des plats à la demande • Réduction des quantités cuisinées en fonction des plats
Le service	87%	<ul style="list-style-type: none"> • Choix des portions (petite ou grosse faim) • Fromage à la découpe • Réorganisation de la distribution : self-service • Bar à salade • Proposition des restes en fin de service • Installation d'une zone de troc • Travail sur le pain (moins servi) • Assiette unique • Assiette témoin
La sensibilisation	42%	<ul style="list-style-type: none"> • Pesées régulières des quantités gaspillées et communication des résultats • Gaspimètre installé • Inciter à reprendre plutôt que trop se servir • Sensibilisation des animateurs/ encadrants • Organisation de repas zéro déchet

5.13. Le tri n'est pas encore automatique

Après le repas, généralement les assiettes sont débarrassées par le personnel, cependant dans les établissements scolaires (61%) et de la défense (100%) les convives participent au tri des déchets.

67 % des structures font le tri des déchets, mais cette pratique semble complexe puisque 37% des structures rencontrent des difficultés dans sa mise en place. Parmi les freins, sont évoqués : la complexité administrative pour mettre en place le dispositif, le manque d'espace, le partage des responsabilités et le manque de connaissances.

Fonctionnement du tri



- Table de tri avec pesée intégrée géré par une personne dédiée
- Tri des déchets fait par les convives : emballages/déchets alimentaires
- Débarassage par le personnel

5.14. Les bio déchets sont encore peu valorisés

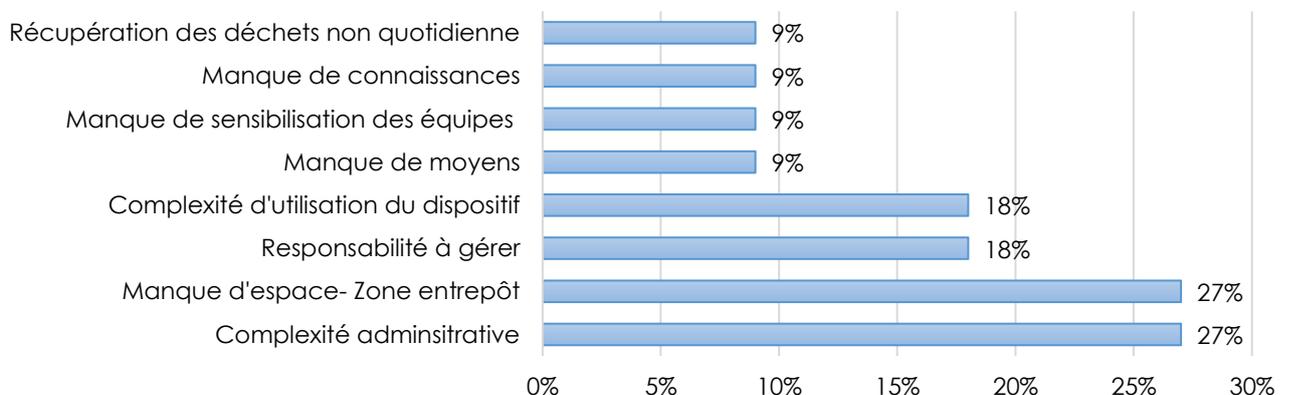
Rappel Législatif

La loi de transition énergétique du 17 août 2015, oblige depuis le 1er janvier 2016, les restaurateurs produisant plus de 10 tonnes par an de biodéchets à les trier, les faire collecter et les valoriser, qu'ils soient issus de la préparation des plats en cuisine ou du retour de salle.

La gestion des biodéchets en restauration n'est pas soumise à une obligation de moyens mais à une obligation de résultats. Les moyens utilisés ne sont pas régis par la réglementation et la gestion des biodéchets est laissée sous la seule responsabilité du restaurateur. C'est-à-dire que les établissements sont libres de choisir une ou plusieurs manières de valoriser les biodéchets, leur gestion étant entièrement sous leur responsabilité.

La loi AGECE prévoit depuis le 1er janvier 2023 l'obligation de trier les biodéchets à la source pour les producteurs de plus de 5 tonnes de biodéchets par an.

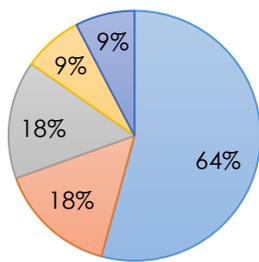
Freins rencontrés dans la mise en place du tri





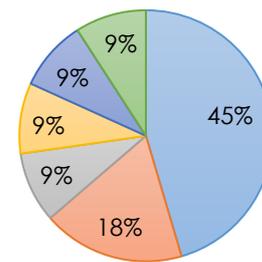
Sur le territoire, 39% des structures rencontrées valorisent leurs biodéchets (épluchures, parties non utilisées des viandes et poissons, aliments périmés, restes alimentaires...)
 Cette pratique est plus développée dans les structures dont la production est autogérée (83%), dans les établissements scolaires (57%) et au sein de la défense (100%), moins dans les établissements médico-sociaux (22%).

Valorisation sur place



- Composteur
- Broyeur
- Déshydrateur
- Poules/cochons
- Eco-digesteur

Valorisation via un prestataire



- Les Alchimistes
- Veolia
- Espèces verts
- Pizzorno
- Paprec Méditerranée 83
- Autres

Parmi les structures qui valorisent les bio déchets, 48% ont passé un accord avec un prestataire tandis que 43% ont mis en place un dispositif sur site et 26% donnent comme nourriture à des parcs animaliers.

Rappel des différents modes de valorisation des biodéchets :

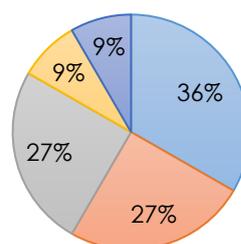
Outils	Fonctionnement
Broyeur	Ce dispositif consiste à broyer les déchets avec un apport d'eau, pour garantir le bon fonctionnement du broyeur et assurer le transport des déchets. La capacité de broyage trouvera ses limites avec les gros os ou les coquillages.
Composteur	Le compostage est un procédé de transformation biologique des matières organiques, en présence d'eau et d'oxygène. La matière organique doit présenter un équilibre carbone/azote pour que le compost se fasse correctement. Le compostage permet de réduire le volume des ordures ménagères enlevées collectivement. Il y a donc moins de transport, moins d'espace occupé par les décharges ou moins d'incinération. Le compostage convient aux déchets de cuisine, au marc de café, gazon tondu et feuilles, papiers et cartons fins. Le compost peut être réutilisé comme engrais pour le maraîchage
Méthaniseur	La méthanisation est le processus naturel biologique de dégradation de la matière organique en absence d'oxygène via la présence de bactéries. Ces dernières produisent du méthane, un gaz qui peut être utilisé pour permettre la production d'électricité, remplacer l'essence dans les véhicules équipés pour rouler au gaz (bus, camions, voiture), être réinjecté dans le réseau de gaz naturel pour être utilisé par les foyers pour se chauffer ou pour les tables de cuisson. Le substrat restant dans le réacteur est un résidu de matière organique, il peut être mélangé avec des fibres de bois puis être composté. La méthanisation est par exemple tout particulièrement adaptée aux déchets gras, sucrés ou humides.

Sécheur/ Désydrateur	Le séchage est une technique qui consiste à assécher les biodéchets. Une fois séchée, la partie solide des biodéchets, devient une poudre appelée « sêchât » qui reste cependant un déchet. Le sécheur permet cependant de réduire jusqu'à 90% la masse des déchets, et donc de réduire les contraintes (odeurs, hygiène, manque de place) ainsi que les coûts (gestion, logistique, collecte).
Eco- digesteur	L'éco-digesteur utilise la technologie des sécheurs, mais avec une température plus élevée (70°C) en y associant l'apport de bactéries et d'enzymes qui permet de démarrer la décomposition de la matière. La fermentation accélérée, permet d'éliminer les déchets entre 3 à 24h, et d'obtenir un compost à l'état de poudre.

Freins dans la valorisation des biodéchets

Pour les structures qui ne valorisent pas les déchets, 9% serait éventuellement intéressées pour composter sur place tout ou partie des biodéchets.

91 % des structures évoquent des freins tels que les nuisibles et le manque de place.



- Problème des place
- Nuisibles
- Pas de réflexion sur le sujet
- Pas de gapsillage
- Autres



Certaines structures seraient intéressées pour développer le tri et la valorisation des biodéchets, et souhaiteraient bénéficier d'un accompagnement sur cette thématique et notamment une information sur les financements possibles. Ces structures évoquent la possibilité d'une participation à un projet commun à toutes les communes pour un résultat optimum du traitement des déchets, afin de mutualiser cette opération.

5.15. Le don alimentaire

Rappel Législatif

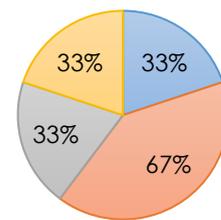
La loi EGALIM prévoit que les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/jour aient établi une convention de dons avec une association habilitée.

Seulement **8 % des structures ont mis en place du don alimentaire au sein de leurs cantines.**

Pendant la période Covid, certaines structures y ont eu exceptionnellement recours, du fait de la fermeture contrainte des établissements.

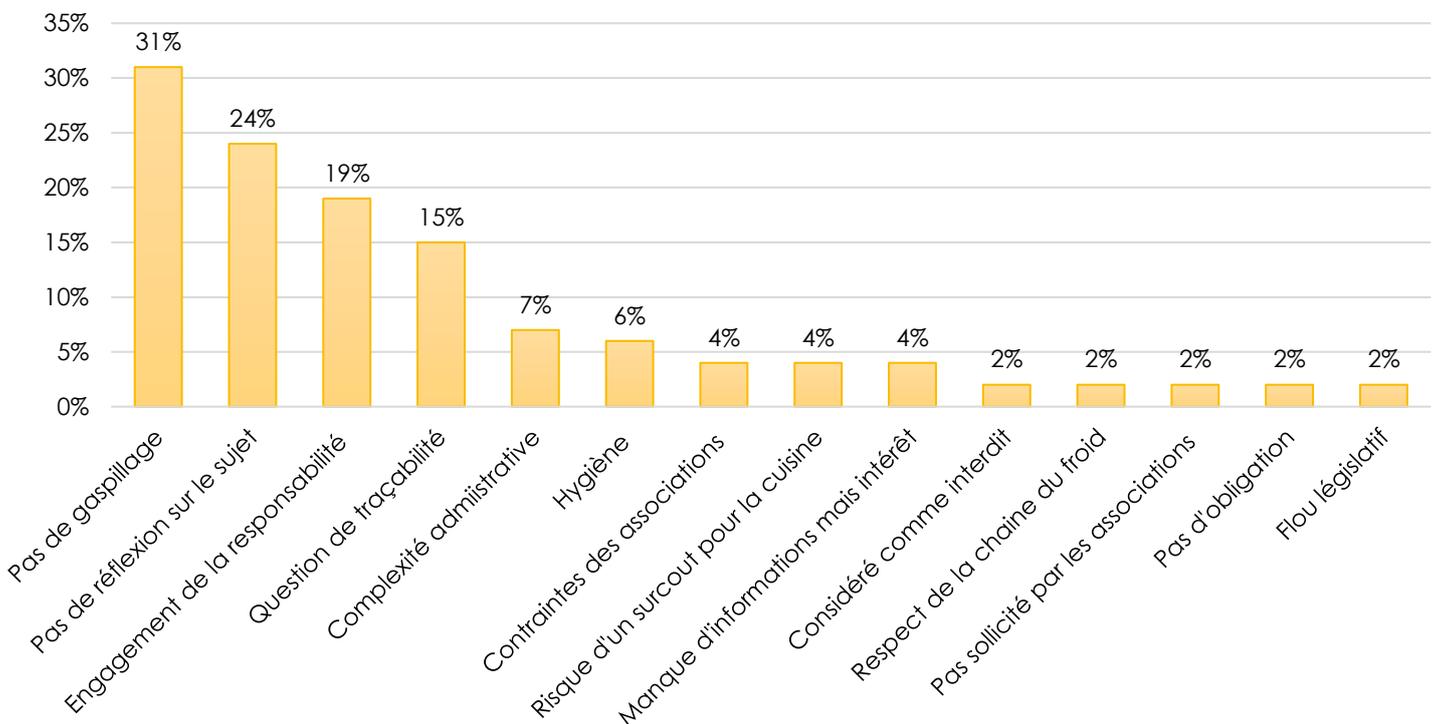
Parmi les cantines qui pratiquent le don alimentaire, 60% ont mis en place une convention avec des associations pour donner en majorité des plats cuisinés (60%), mais aussi des produits frais et des denrées sèches (pâtes, riz, légumineuses) (40%), et enfin des conserves (20%).

Structures bénéficiaires des dons alimentaires



- Epicerie étudiante
- Les restos du cœur
- La banque alimentaire
- Les amis de Jéricho

Freins au don alimentaire



Les principales raisons évoquées pour ne pas mettre en place le don, sont le peu de gaspillage, le manque de réflexion sur le sujet et l'inquiétude face à la responsabilité en termes de traçabilité.

5.16. La suppression du plastique : un défi dans l'organisation des établissements de santé

Rappel Législatif

La loi EGalim prévoit :

Depuis le 1er janvier 2020, il est interdit de mettre à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

Pour la restauration scolaire, s'ajoute l'interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines.

Concernant le portage à domicile, les livraisons de repas doivent obligatoirement être faites dans de la vaisselle, couverts et récipients de transport des aliments et des boissons réemployables. (AGEC, art. 77) Cela s'applique aux opérateurs à partir de 4 livraisons par semaine.

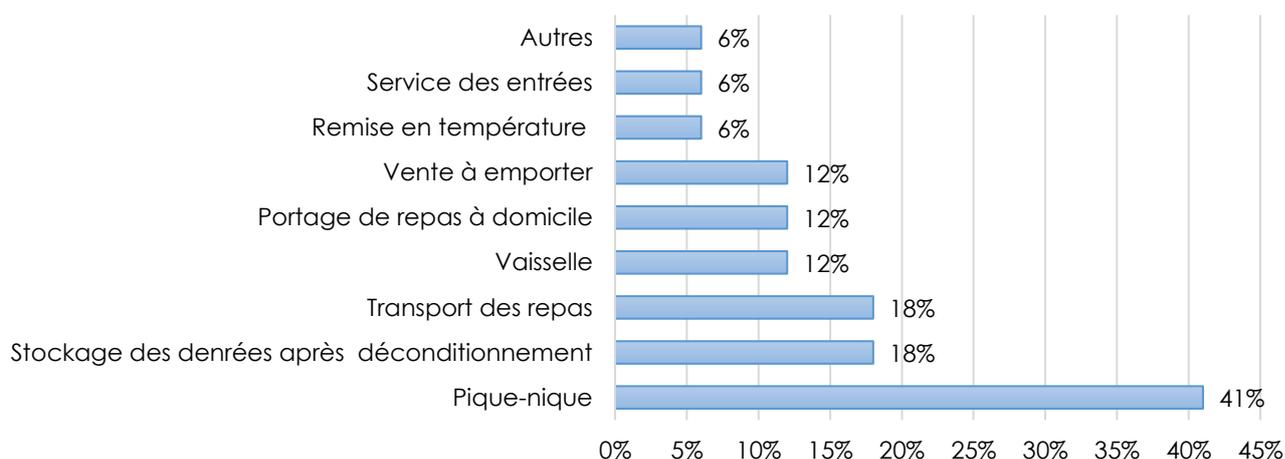
A partir du 1er janvier 2025, il sera interdit d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique, au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables. Cette mesure concerne les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028.



61 % des structures n'utilisent plus de plastique, avec pour alternative l'utilisation de bacs gastro en inox dans 90% des cas.

Pour les 39% qui utilisent toujours du plastique, c'est notamment à l'occasion de pique-nique, pour le stockage des denrées après déconditionnements, le transport des repas et le service qu'ils sont employés.

Utilisation des matières en plastique

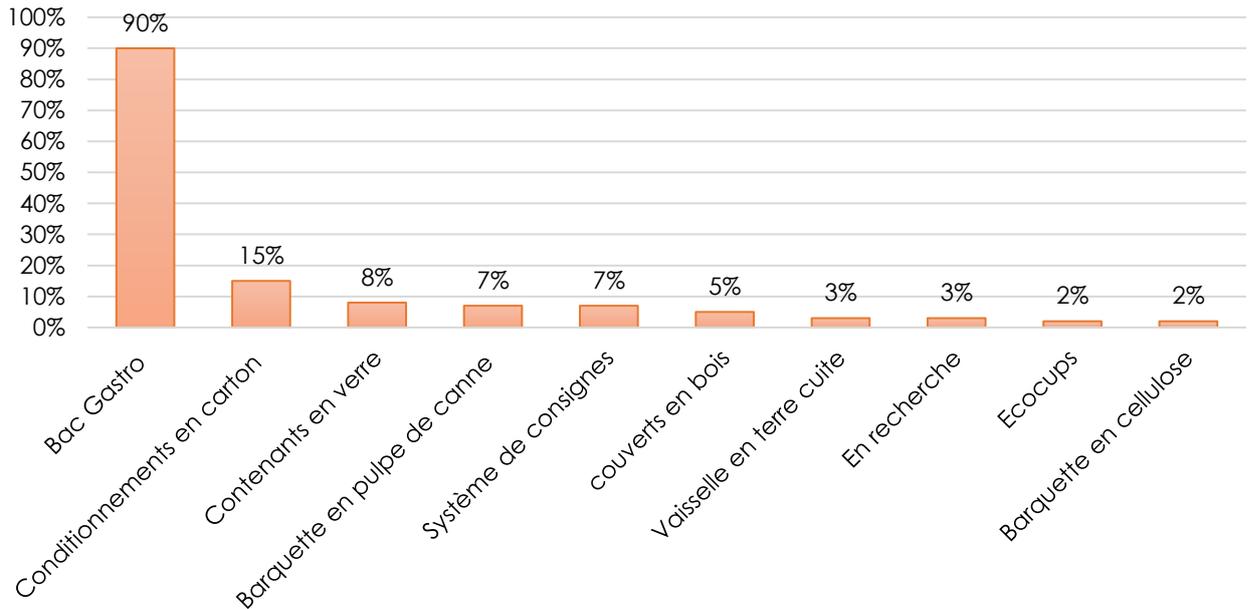


Trouver des alternatives au plastique s'avère toutefois complexe pour certaines structures ; les contenants en carton/fibre de canne, ont un coût et sont fragiles, avec notamment des contenants qui s'imbibent. -Comme solution, certains cherchent à réduire les emballages et favoriser le vrac.

L'usage du plastique avait des avantages, qui ne sont pas toujours compensés par l'utilisation d'autres matériaux. Les contenants en verre ou en terre cuite plus lourds, sont en plus du coût, sujets à des vols ou de la casse.

Ces changements de pratiques nécessitent parfois des travaux par manque de place dédiée au stockage de ce nouveau type de matériel.

Les alternatives au plastique



5.17. L'éveil à l'alimentation durable et de qualité

Rappel Législatif

La loi Climat & Résilience invite à la création d'un comité dédié dans chaque établissement afin de programmer des activités de sensibilisation à l'environnement, d'appuyer les projets des éco-délégués et d'organiser des sorties découvertes en pleine nature, par exemple.



87 % des structures ont mis en place des actions de sensibilisation auprès de leurs convives, notamment au sein des établissements scolaires et de la défense où l'ensemble des établissements ont développé cette démarche.

Schéma : Catégories des moyens de sensibilisation à destination des convives

2% Implication des convives dans les choix et les décisions

- Animation Ecodéléguées
- boîtes à idées
- dégustation de menus tests par les convives

22% Affichage/ Information

- Affichages au sein de la salle de restaurant
- Intervention d'associations, de professionnels (nutritionniste, diététicien, etc.)
- Mise en avant d'un producteur local
- Etiquette sur les produits locaux

22% Mise en pratique/ réalisation de projets par les convives autour de l'alimentation

- Potager à l'école (58,8%)
- Ateliers de cuisine et nutrition (35,3%)
- Intégration dans le cursus scolaire
- Mise en place d'un carré potager/ serres

27% Temps de rencontre et échange avec les convives

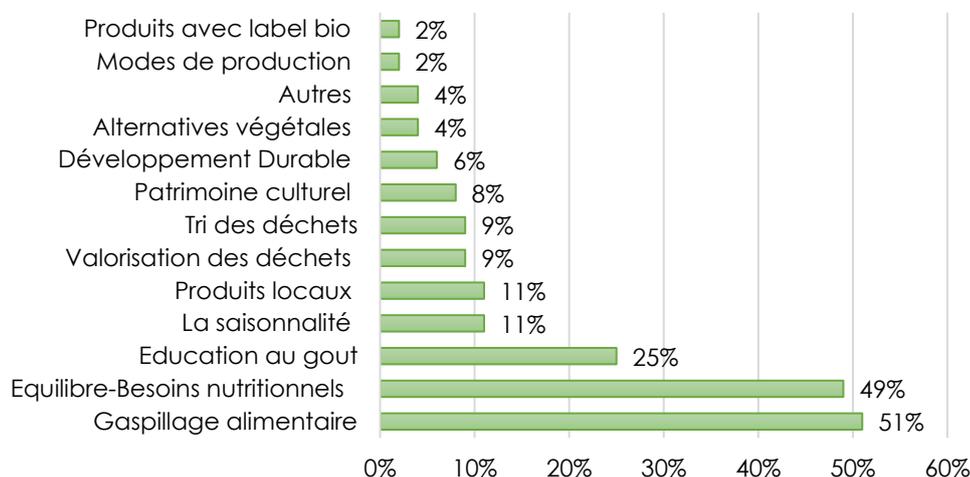
- Accompagnement éducatif et animation au cours des repas
- Intervention d'associations, de professionnels (nutritionniste, diététicien) au sein des classes
- Visites d'exploitations agricoles
- Rencontre avec des producteurs
- Cuisiniers qui incitent à goûter

27% Dégustation

- Mise en place de petits déjeuners
- Semaine du goût
- Journée à thème
- Proposition de nouvelles recettes élaborées
- Dégustation de produits

La dégustation (scolaires 65%) et les temps de rencontres (scolaires 77%), sont les moyens privilégiés pour sensibiliser, suivis par l'affichage (Médico-sociaux 39% et défense 11%), et les activités de mise en pratique sur l'alimentation (Médico-sociaux 39%). L'implication des convives dans le choix et les décisions des menus reste peu développée.

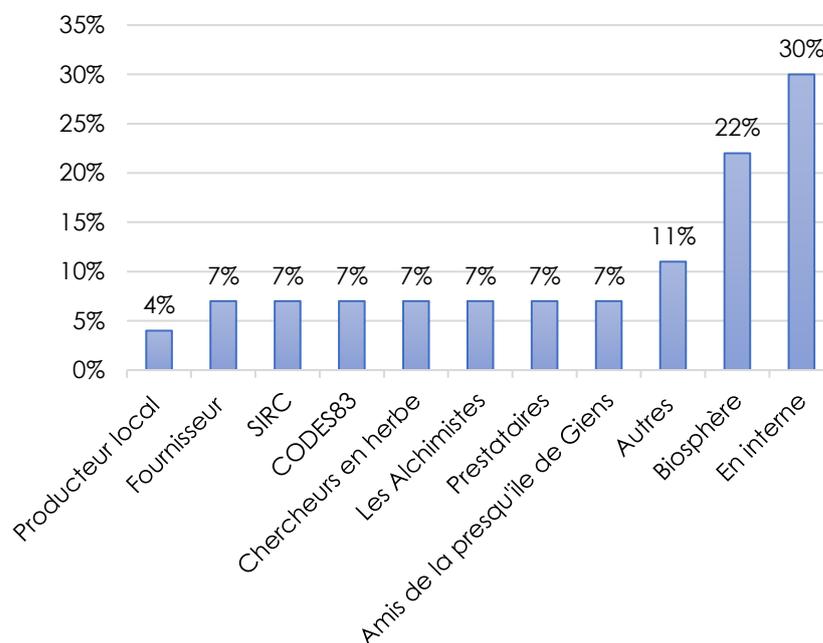
Thématiques de sensibilisation



Les sujets les plus traités dans le cadre de la sensibilisation des convives sont le gaspillage alimentaire, l'équilibre nutritionnel, suivi par l'éducation au goût et savoir reconnaître les aliments consommés pour diversifier les repas. En revanche, les alternatives végétales, le patrimoine culturel, le tri des déchets, la valorisation des déchets sont des sujets encore peu ou pas évoqués.

Les actions de sensibilisation sont généralement réalisées en interne par les diététiciennes quand c'est possible, ou par des organismes externes : associations, prestataires, producteurs, fournisseurs, etc. Le bilan est plutôt positif pour la majorité des structures (69%), même si les actions doivent être renouvelées pour être assimilées.

Les organismes responsables du volet sensibilisation



5.18. Organisation de la restauration

Concernant la répartition des moyens humains, l'enquête révèle que la majorité des ressources est mobilisée en cuisine puis au service et enfin en salle.

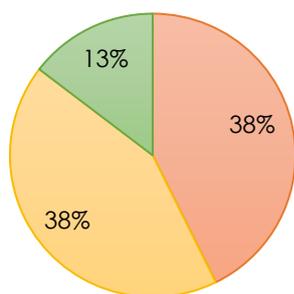


L'ensemble des structures ont déjà mis en place des formations, notamment la HACCP (Hazard analysis critical control point) sur la communication et la traçabilité des produits, qui est obligatoire. 66% souhaiteraient monter en compétences

Les thématiques suscitant un intérêt sont :

Les thématiques de formation	Réalisées	Souhaitées
La gestion du gaspillage alimentaire	16%	20%
La mise en application de la Loi EGalim	13%	6,50%
La cuisine alternative et végétarienne	13%	6,50%
Les textures modifiées	6,50%	1,60%
L'éducation et la sensibilisation des convives	3,20%	11%
La maîtrise des coûts en restauration collective	0%	6,50%
Le manger main	3,20%	1,60%
GEMRCN	3,20%	0%
La qualité nutritionnelle	1,60%	0%
Les achats durables et de qualité, l'approvisionnement local	1,60%	1,60%
Les recettes sans allergènes	0%	1,60%
Le dressage des assiettes	1,60%	0%
Initiation au goût	1,60%	0%
La laïcité vis-à-vis de l'alimentation	1,60%	0%
Gestes et postures; les différentes techniques de cuisson	1,60%	0%
Management	1,60%	0%
Cuisson basse température	1,60%	0%
Le tri	1,60%	3,20%

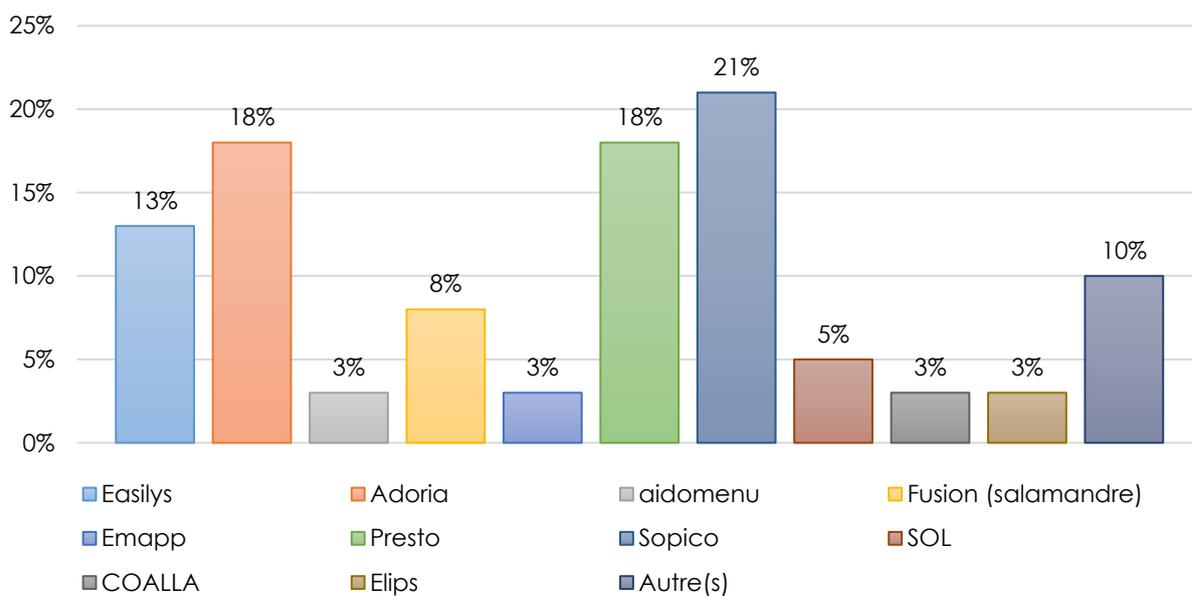
Freins à la formation



- Offre limitée
- Manque de temps
- Manque de personnel

15% des structures peinent à suivre des formations. Ce manque d'acquisition de compétences freine la mise en place de nouvelles pratiques et la conformité à la réglementation.

Logiciels utilisés



3/4 des structures utilisent un logiciel pour faciliter le travail de gestion de plus en plus conséquent:
 Les plus utilisés sont : Sopico, Adoria, Presto et Easilys.

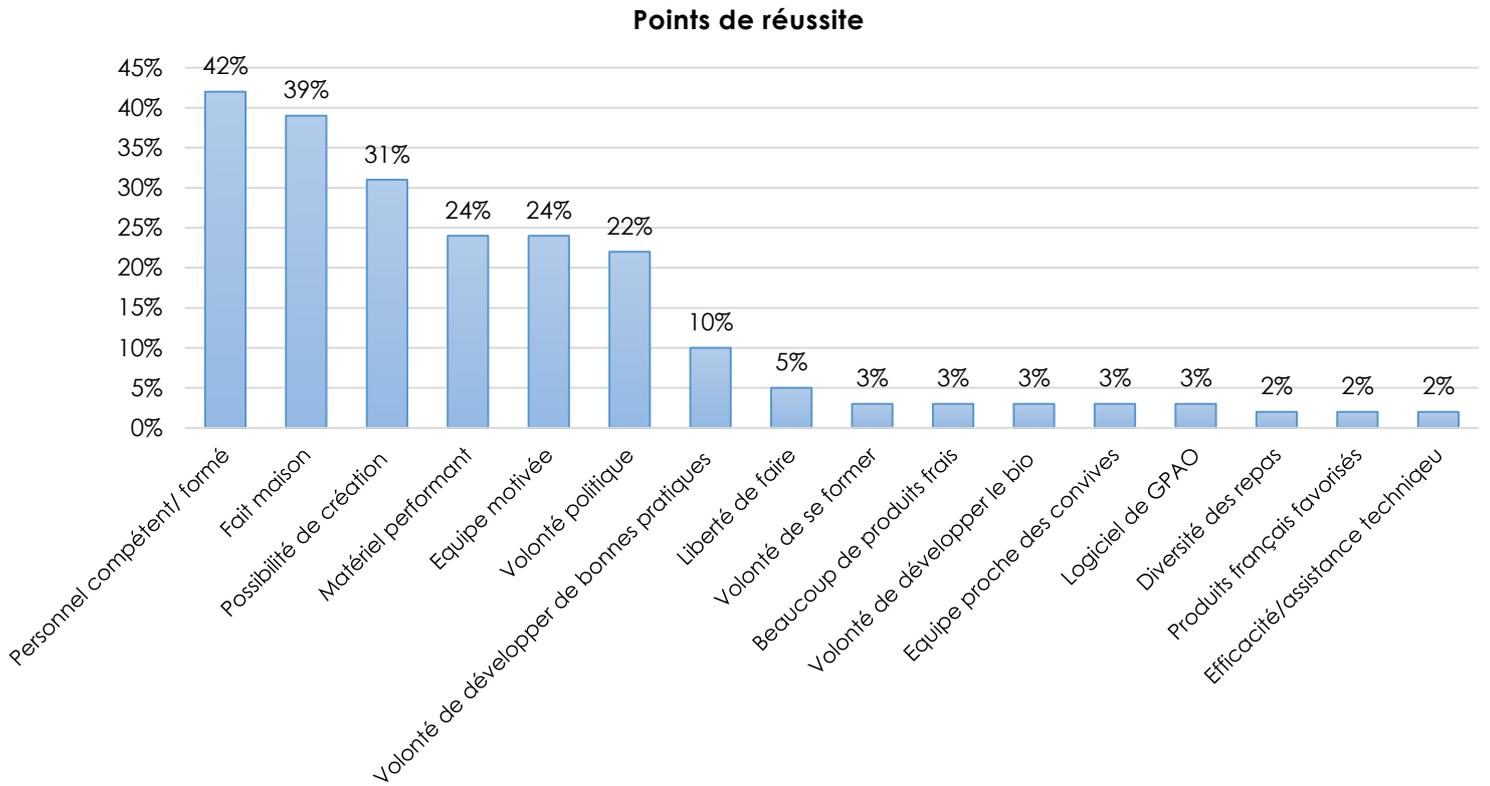
5.19. Quelques initiatives inspirantes & reproductibles

Structures	Initiatives
Commune de Six Fours Les Plages	Mise en place d'horloges avec des couverts de couleur pour inciter les enfants à rester à table et les dissuader de sortir trop rapidement du self pour aller jouer.
Commune du Revest- Les- Eaux	<p>La commune a créé un potager municipal pour alimenter la cuisine centrale du village qui produit près de 400 couverts par jour. L'exploitation est composée d'une surface de 2 000 m² de cultures plein champ et de 1000 m² de serres multi-chapelles.</p> <p>Les objectifs sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>De favoriser la consommation de produits issus d'une agriculture raisonnée et de proximité</u>, puisque l'exploitation se situe à moins de deux kilomètres du lieu de transformation et de consommation. Le calendrier de culture est décidé en concertation avec tous les acteurs de la restauration scolaire de la commune (cuisiniers, personnel de service et ATSEM). La production d'été est congelée, appertisée pour être utilisée dans l'année. • <u>De faciliter l'accès à une alimentation saine, pour tous les enfants</u> fréquentant les restaurants scolaires • <u>De développer l'éducation à une alimentation de qualité.</u> En effet les menus sont élaborés par les élèves de toutes les classes avec le gestionnaire et l'agriculteur en respectant les mêmes contraintes que le responsable du service à savoir : l'équilibre alimentaire, le budget, la saisonnalité et la faisabilité. Des ateliers auxquels participent les enfants, sont organisés dans deux écoles et des visites seront organisées sur le site d'exploitation du potager communal. Les enfants participeront à des « commissions de culture », durant lesquelles ils voteront pour le choix des légumes à produire. Des légumes bruts seront présentés aux enfants lors des repas afin de les éduquer sur leur aspect avant transformation et cuisson. Enfin des dégustations à l'aveugle sont organisées régulièrement. • <u>De généraliser la lutte contre le gaspillage</u> : Suite à l'achat d'un déshydrateur thermique en 2016, le tri des déchets alimentaires est réalisé à table par les enfants eux-mêmes, en séparant les déchets organiques et les protéines (qui sont pesés quotidiennement) ainsi que les serviettes en papier. Ces déchets sont ensuite valorisés et réutilisés comme substrat dans les espaces verts communaux. Pendant le service, il est demandé systématiquement à chaque enfant s'il aime le plat qui lui est proposé. En fonction de la réponse, les agents de services utilisent une cuillère plus ou moins grosse pour les servir, tout en respectant les quantités recommandées par le GERM CN. Le poids des déchets de la veille est communiqué aux enfants et un « challenge zéro déchet » va être créé. Le meilleur service par école gagnera une animation spéciale durant la pause méridienne.
EHPAD St Maur	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation de journées à thèmes : Journée Casino, Fête de pâques, Fête de la musique, Bowling, le menu du midi est élaboré en fonction du thème du jour. • 1 fois par trimestre a lieu un Brunch avec un buffet sucré/salé avec des surprises. C'est un moment convivial où les équipes sont invitées permettant un temps de partage. • Mise en place d'animations intergénérationnelles : enfants résidents. 1 fois par semaine les enfants sont invités. Certains enfants participent au cours de sport de l'EHPAD. Certains résidents participent aux ateliers créatifs, chansons, comptines au sein des classes. Enfin Pâques, le Carnaval, et Fête de la Crèche sont également des occasions de rencontres intergénérationnelles.
CROUS	<ul style="list-style-type: none"> • Un travail avec le GRETA a été réalisé avec les équipes de cuisine pour proposer des recettes végétariennes plus élaborées que les simples galettes végétariennes, afin de répondre à la demande.

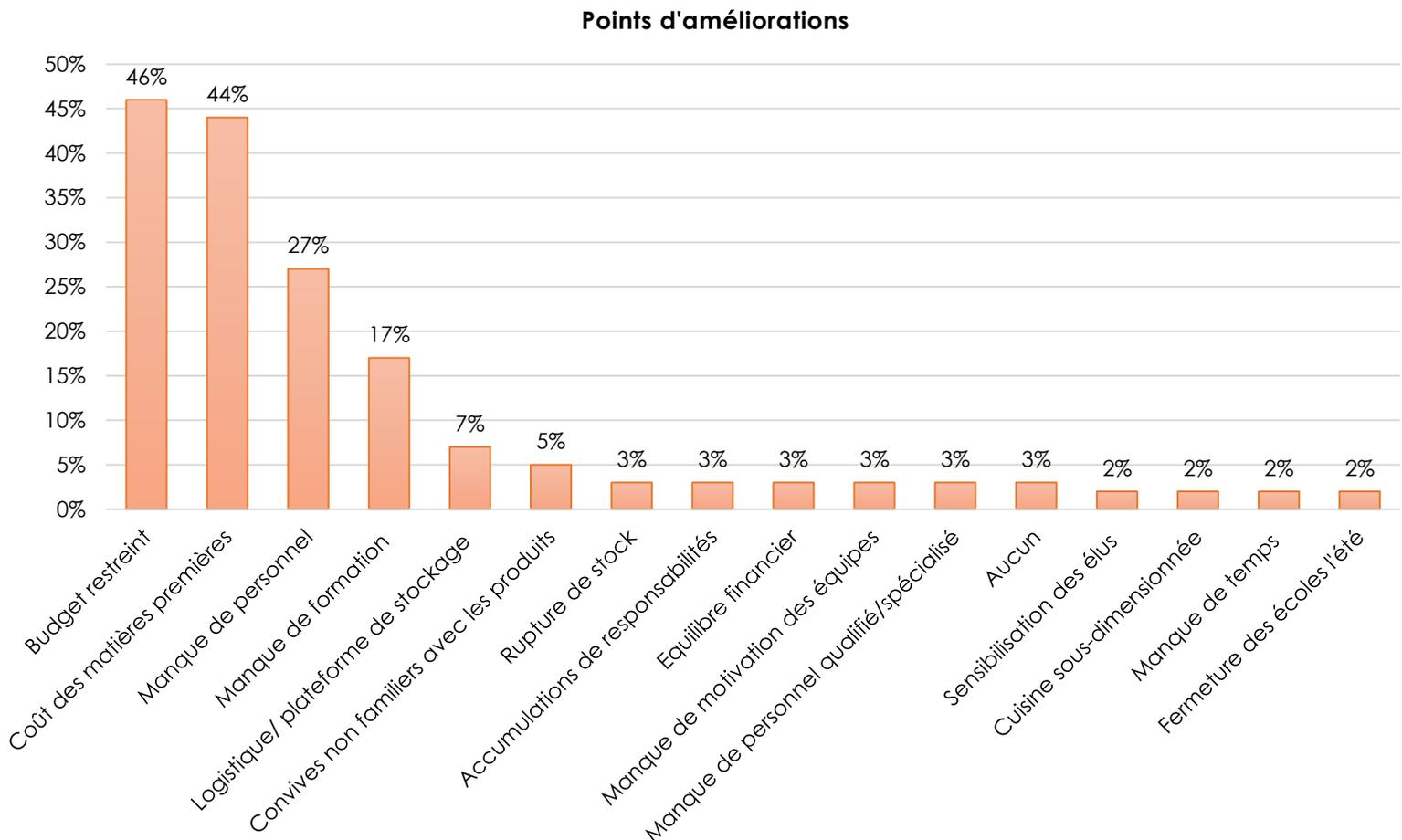
	<ul style="list-style-type: none"> Des ateliers de sensibilisation sur différentes thématiques (Gaspillage alimentaire, Plateau équilibré, Sucre/sel, Etiquetage nutritionnel, Développement durable) ont été mis en place avec le CODES 83 une fois par mois. Il s'agit d'éveiller les étudiants à ces sujets. Des ateliers cuisines afin d'initier à la préparation de repas simples et sains ont également été mis en place.
SIRC	<ul style="list-style-type: none"> Le Syndicat Intercommunal de Restauration Collective (SIRC), s'est engagé dans un projet d'accompagnement régional avec l'ARBE « vers la mise en place d'une restauration collective durable ». Cela consiste notamment à remplacer les barquettes en plastique par des bacs en verres. Le SIRC propose également diverses animations auprès des scolaires afin d'éveiller leur sensibilité à l'alimentation : sculpture de fruits frais puis dégustation, visites organisées chez les producteurs ; animation de petits déjeuners bio dans le cadre du PNNS (Programme National Nutrition Santé) pour les scolaires et les foyers, etc.
Commune de La Valette	<ul style="list-style-type: none"> Vidéo du conseil municipal des enfants pour partager le parcours des produits au sein de la cuisine centrale du SIRC avant d'être servis. youtube.com/watch?v=I9ZAq3yrtvM
Commune de La Garde	<ul style="list-style-type: none"> Une lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des élémentaires a été initiée en 2016. Cette démarche a commencé par la formation des agents via le CNFPT, pour ensuite sensibiliser les CP des écoles élémentaires de la commune, chaque année en septembre, lors d'un temps méridien. Une fois par mois, des pesées des déchets alimentaires sont réalisées dans l'ensemble des écoles. Les résultats sont ensuite partagés aux enfants pour les responsabiliser et donner lieu à une distribution de récompense pour les encourager dans la démarche.
Commune de Carqueiranne	<ul style="list-style-type: none"> Les p'tits critic's gastronomic's : Tous les trimestres à la cuisine centrale de la ville de Carqueiranne, des enfants tirés au sort avec leurs parents sont conviés pour déguster 3 entrées, 3 plats, 3 fromages et 3 desserts. A partir des notes attribuées par les enfants seront sélectionnés une entrée, un plat, un fromage et un dessert qui seront inscrits aux futurs menus de la cantine dans le trimestre. L'objectif est multiple : transparence vis-à-vis des parents sur ce qui est servi aux enfants, faire découvrir de nouvelles saveurs aux plus jeunes, les impliquer dans la création du menu afin de les inciter davantage à consommer ce qui est préparé. Le repas de l'âge d'or : Afin d'encourager la mixité intergénérationnelle un repas convivial est proposé une fois par an réunissant sur la place du village les scolaires et le foyer des anciens.
Hôpital des Armées St Anne	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place d'un 'éco-digesteur pour diminuer le poids des déchets. Une convention a été passée avec TPM pour que le séchât soit récupéré et utilisé sur les espaces verts comme fertilisant.
Commune de la Seyne	<ul style="list-style-type: none"> La cuisine centrale a décidé d'allotir ses marchés en 27 lots afin de favoriser l'achat de produits qui puissent répondre aux attentes de qualité et de proximité.
Commune de la Crau	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place de l'assiette unique en self-service qui permet aux convives d'avoir la même assiette de l'entrée jusqu'au dessert. Ils se servent eux-mêmes en fonction de l'appétit, ce qui évite le gaspillage et favorise l'autonomie. Organisation d'un repas étoilé grâce au chef innovation Elior qui propose pour le déjeuner un repas gastronomique aux élémentaires.
Armée	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place d'une solution pour réduire le gaspillage alimentaire via un outil d'intelligence artificielle Kikleo, qui permet de repérer et d'identifier chacun des aliments et d'en estimer les quantités gaspillées via une balance connectée et une caméra intelligente.
Commune de St Mandrier	<ul style="list-style-type: none"> Volonté de créer un projet intégré dans le cursus scolaire sur les fruits et légumes de saison, via les arts plastiques, des ateliers de cuisine par niveau de classe, et en élaborant avec chaque école un menu avec les produits du moment. Boîte à idées à disposition

	<ul style="list-style-type: none"> Sortie de classes sur le site de l'Ermitage : découverte du jardinage et des activités liées à la nature.
Lycée Polyvalent Rouvière	<ul style="list-style-type: none"> Découverte du miel, via la réalisation d'un menu à base de miel et d'un temps de présentation auprès des classes du produit et du producteur.
Institut Notre Dame de Toulon	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place de "Mon petit panier local" pour les familles qui souhaitent récupérer des produits locaux une fois par semaine (Miel de Brignoles, Huile d'Olive de Carnoules, Confiture de Sollies, Poisson de Méric, Légumes du Pradet notamment)
Collège Voltaire	<ul style="list-style-type: none"> Volonté d'être labélisé E3D (Établissement en démarche de développement durable)
EHPAD La Rose de Noël	<ul style="list-style-type: none"> Projet de créer le « livre de nos grands-mères » : où les résidents partageraient les recettes qu'ils affectionnent dans un livre. Ces recettes seront ensuite réalisées par le Chef avec l'assistance des résidents.
Commune de Toulon	<ul style="list-style-type: none"> L'accent est mis sur le bien manger, et le bien grandir, avec notamment un effort sur la lutte contre l'obésité en supprimant les collations. Organisation d'un Challenge Tatouille avec le soutien du CODES 83 afin de permettre aux plus jeunes d'acquérir des bons réflexes alimentaires.
Lycée Anne Sophie Pic	<ul style="list-style-type: none"> Création d'un potager sur le toit de l'établissement. Pour la partie traiteur, les plats sont vendus dans des bocaux en verre.
Micro-Crèche Le jardin de Lucille	<ul style="list-style-type: none"> Proposition de menus à thèmes : Noël, Chandeleur, Pâques, Développement Durable (Du local dans ma cantine), opération emballage collectif, 100% fruits et légumes frais, Menus enchantés Cendrillon, Dracula, Petite Sirène.
EHPAD Jeanne Marguerite	<ul style="list-style-type: none"> En 2021 embauche d'une stagiaire de l'université de la Garde spécialisée en qualité pour adapter Egalim à la restauration et développer la lutte contre le gaspillage alimentaire.
Lycée du Beausseier	<ul style="list-style-type: none"> Découverte au sein des menus d'aliments habituellement peu proposés comme le foie de veau. Volonté du chef de monter un projet-pédagogiques "de la terre à l'assiette" : cultiver des herbes aromatiques et quelques légumes tout en permettant aux élèves de découvrir le cycle des plantes.
Collège Maurice Ravel	<ul style="list-style-type: none"> Découverte du miel, avec l'accueil d'un apiculteur présentant son produit, mis en valeur à l'occasion du menu du jour
EHPAD Le Saphir	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place du repas thérapeutique, c'est un repas servi dans une unité spécifique avec un petit groupe de résidents pour les inviter à réapprendre à se servir eux-mêmes (gagner en autonomie). Avant COVID, 24 élèves du Lycée Hôtelier Anne Sophie PIC avaient préparé le repas et assuré le service. Une autre fois, ils étaient venus faire une pâtisserie et l'avaient partagé avec les résidents.
EHPAD Tamaris Clinea	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place de repas thérapeutique : repas avec les équipes d'encadrement Organisation d'ateliers cuisine avec les patients Salle de repas conviviale et attractive Transmission des savoir-faire en cuisine aux jeunes (demandeur d'asile, handicapés)
Commune de Hyères	<ul style="list-style-type: none"> Volonté de faire découvrir et d'éduquer au goût : proposition de très peu de repas avec des produits industriels.
Résidence Autonomie Louis Faraut	<ul style="list-style-type: none"> Repas de sensibilisation : la Courge de l'entrée au dessert, Journée Bio, Journée Circuit Court avec un producteur de Hyères
Cuisine Centrale Elior	<ul style="list-style-type: none"> Volonté de développer le vrac et réduire les emballages Intégration de céréales anciennes
Commune d'Ollioules	<ul style="list-style-type: none"> Étiquetage spécifique pour mettre en avant les produits du terroir Travail sur la réduction du gaspillage alimentaire
Commune du Pradet	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place d'une restauration familiale, relations cuisiniers, enfants, familles.

5.20. Les besoins identifiés pour développer une alimentation de qualité



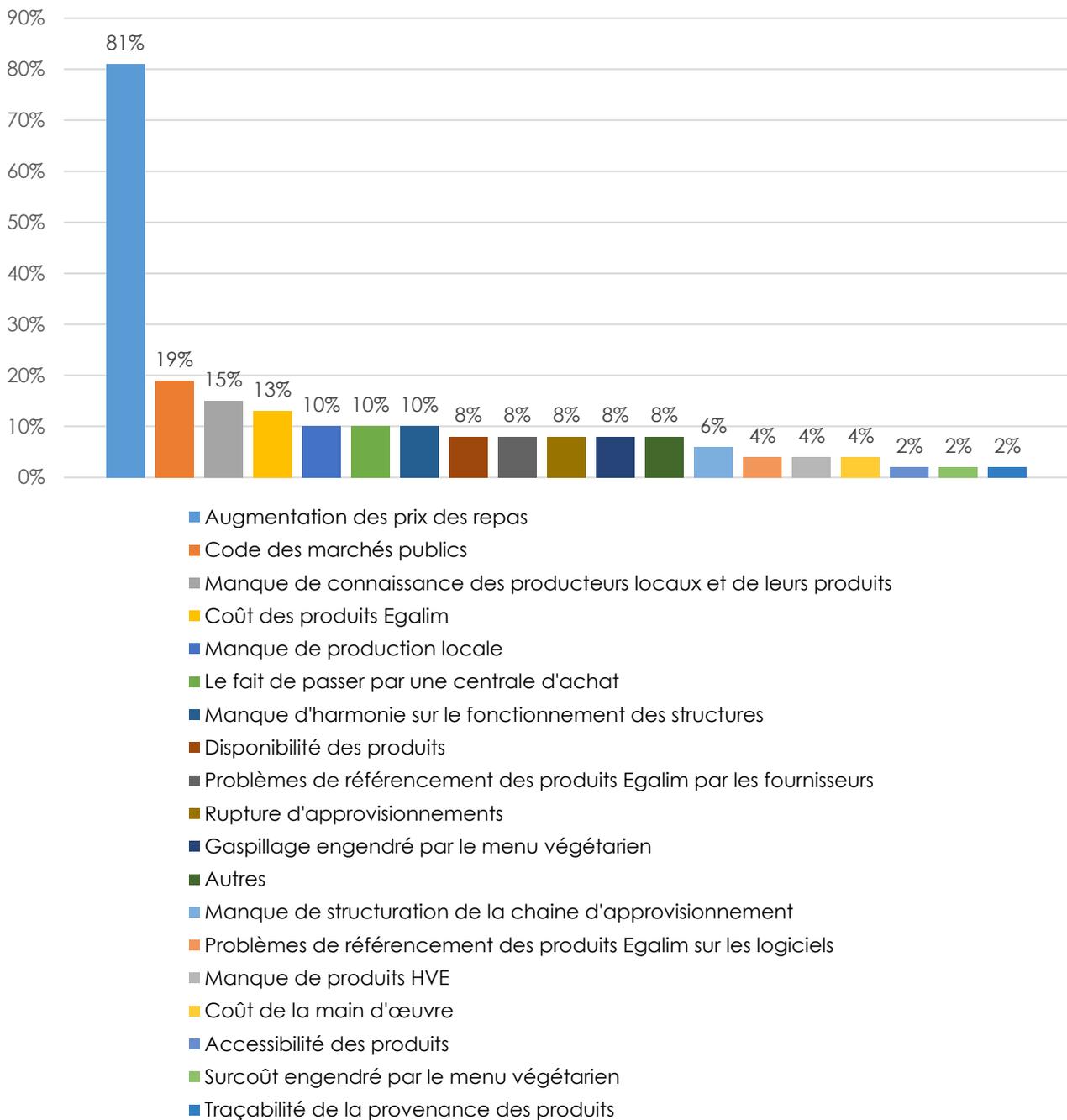
A noter : les points de réussite reposent sur les compétences des équipes tandis que les points d'amélioration relèvent de contraintes en termes de moyens humains et financiers.





85 % des structures rencontrent des freins pour se conformer à la loi Egalim.
 Cela concerne notamment l'accessibilité aux produits durables dits Egalim, la disponibilité de ces produits, la visibilité des producteurs ou encore des contraintes de fonctionnement interne.

Freins à l'atteinte des objectifs de la loi Egalim





95 % des acteurs de la restauration collective, ont exprimé avoir besoin d'un accompagnement dans le cadre du PAT, notamment en ce qui concerne l'accès à la formation et à l'information.

Accompagnements souhaités dans le cadre du PAT

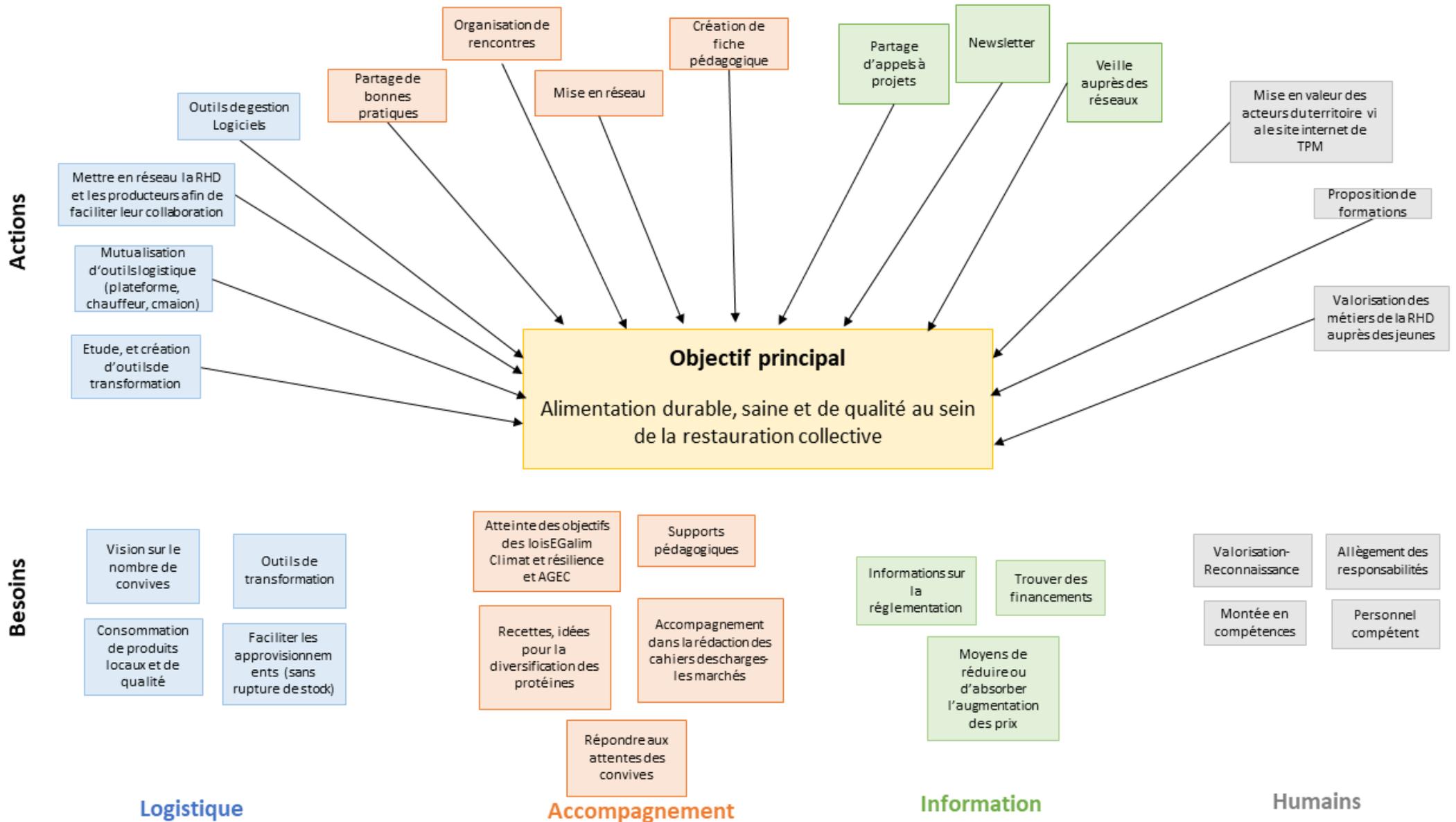


VI. Atouts Faiblesses Opportunités Menaces de la restauration collective

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Des équipes qui veulent faire plaisir aux convives en quantité & qualité • Une volonté de créer de nouvelles recettes • Matériel complet et performant • Volonté de travailler avec les producteurs locaux • Une volonté partagée de moins gaspiller pour mieux manger • Les structures qui ont délégué la production sont dans une relation de partenariat avec le prestataire, ce qui facilite les échanges et les changements si nécessaire • La mutualisation d'achat (poids dans les négociations, prix attractifs, et délégation de la rédaction des marchés publics) permis par le SIVAAD et le GATO • Groupe recherche et développement au sein du SIRC pour améliorer et tester les recettes • Volonté de trouver du pain bio local et de qualité • Des initiatives variées pour éduquer les convives notamment sur le gaspillage alimentaire • Le taux de gaspillage alimentaire en dessous de la moyenne nationale (soit en dessous de 120g jeté/repas/convive) • Le plastique n'est pas utilisé dans la production des repas • Questionnement des structures sur la cohérence d'un approvisionnement en produits bio étrangers 	<ul style="list-style-type: none"> • Équipes pas toujours formées sur les démarches d'alimentation durable dû à des contraintes de temps, de budget, d'effectif • Mauvaise connaissance de certains points de la loi EGalim pour les établissements de santé • Difficulté d'intégrer des produits locaux au regard du code des marchés publics • Équipement parfois insuffisant, inadapté et obsolète • La gestion des marchés au niveau national pour certaines structures (CROUS + Armée) implique une marge de manœuvre restreinte sur le choix des fournisseurs • Certains logiciels de gestion ne font pas apparaître les pourcentages d'approvisionnements en produits de qualité ce qui crée une méconnaissance sur ce point • Objectifs de la loi EGalim en produits dit durables et de qualité atteint par 2 communes en 2022 • Coût de mise en place de la loi EGalim : problématiques d'approvisionnement, surcoût des labels de qualité • Manque de connaissance de la saisonnalité des produits • Manque de connaissance des producteurs susceptibles d'approvisionner la restauration collective sur le territoire • Manque de main d'œuvre disponible, qualifiée et stable (pénibilité du travail, absences nombreuses) pour travailler plus de produits frais) • Difficulté de compréhension entre les contraintes des producteurs et celles de la restauration collective (pas forcément le même langage) • Manque de flexibilité des menus en fonction des productions disponibles • La production locale n'est pas assez importante pour fournir les volumes requis par la restauration collective • Problèmes de logistique liés à la localisation des producteurs locaux (rentabilité, temps, essence, camion) • Les temps de sensibilisation et d'animation autour du repas reposent sur le volontariat et la motivation des équipes • Manque d'information des enfants sur les plats et les produits consommés • Difficulté parfois à faire apprécier aux enfants les plats servis (pas à leur goût, veulent manger vite pour aller jouer) • Méconnaissance des filières pour le tri des déchets et la valorisation des biodéchets • Utilisation du plastique pour le repas à emporter et les portages de repas • Les recettes innovantes sont parfois sujettes à beaucoup de gaspillage

Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> • Recours à des modes de fonctionnement qui permettent d'alléger la charge de travail (contrat d'assistance technique pour rédiger les marchés) • La loi EGalim et la loi Climat et Résilience incitent les structures à développer de nouvelles pratiques • Volonté des cuisiniers et gestionnaires de développer leurs connaissances et leurs compétences • Volonté de développer les pratiques et d'échanger entre professionnels • Volonté de développer les actions sur le développement durable • Volonté pour certaines structures de développer la mixité intergénérationnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Difficulté de garantir un approvisionnement en quantité et qualité par les producteurs locaux : aléas climatiques, invasion d'insectes, manque de maturité des produits. • Hausse des prix (de l'énergie, gaz, inflation) • Épidémie touchant les élevages • Pénurie de denrées alimentaires (moutarde, huile de colza) • Risque de rupture de continuité du service de restauration collective (Mouvement sociaux, trafic routier encombré)

VII. Synthèse des besoins & des actions à mettre en œuvre



VIII. Synthèse de l'enquête

- Une vision sur 62 structures, 251 satellites et près de 52 000 repas/jour
- 3 secteurs de la restauration collective rencontrés (scolaires/médico-social/défense)
- Un mode de gestion de la production (autogestion/délégation) équitablement répartis

<i>Elaboration des menus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 69% des structures tiennent compte de la loi EGalim dans l'élaboration de leurs menus • 15% des structures suivent une démarche spécifique dans leur restauration collective • La majorité des structures élaborent leurs menus entre 5 et 8 semaines avant de le servir aux convives • 70% prennent en compte l'avis des convives • 75% des structures ont mis en place une commission • La majorité des menus est constituée de 5 composantes • 80% des repas sont préparés le jour même de la consommation
<i>Diversification des protéines</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 77% proposent un menu végétarien dont 64% une fois par semaine
<i>Gestion du budget</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Coût moyen de la matière première pour un repas : 2,36€
<i>Gestion des approvisionnements</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Les structures cherchent à favoriser les critères environnementaux dans la rédaction de leurs marchés/cahiers des charges • 2 structures atteignent les 50% de produits durables et de qualité • 5 structures atteignent les 20% de produits bio • Manque de vision sur les produits durables et de qualité dans les approvisionnements du fait de problème de référencement et de comptabilisation • L'ensemble des structures souhaiteraient favoriser les approvisionnements locaux,
<i>Pause méridienne</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps du repas varie en fonction des convives, et des modes de services (il est compris entre 20 min et 1h30)
<i>Gaspillage alimentaire</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 52% des structures ont fait un diagnostic • 81% ont mis en place des actions • 90g/pers/repas sont jeté en moyenne ce qui est inférieur à la moyenne nationale de 120g/pers/repas mais qui représente néanmoins 0,45 € de pertes et 137,94g de CO2)
<i>Informations aux convives</i>	<p>98% des structures affichent le menu quotidiennement</p> <p>En termes d'indications</p> <ul style="list-style-type: none"> • 35% les produits bio • 32 % l'origine des viandes • 30% les allergies • 15% les produits durables et de qualité
<i>Sensibilisation</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 87 % des structures ont mis en place des actions de sensibilisation auprès de leurs convives
<i>Gestion des déchets</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 61% des structures trient leurs déchets • 39% des structures valorisent leurs biodéchets • 57 % n'utilisent plus de plastique
<i>Don alimentaire</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 8 % des structures ont mis en place du don alimentaire
<i>Accès à la formation</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 66% des structures souhaiteraient développer des compétences

IX. Conclusion : de l'enquête à la mise en réseau

Les résultats de l'enquête de la restauration collective réalisée, ont permis d'améliorer significativement la connaissance de la Métropole sur le fonctionnement des structures, mais pas seulement.

- Les personnes rencontrées dans le cadre de l'enquête ont véritablement apprécié la démarche : un temps dédié à l'échange et la rencontre avec chaque structure, a permis de leur donner l'occasion de s'exprimer, et de recevoir des informations relatives au PAT, à la réglementation en vigueur ainsi que sur l'outil de gestion de la DRAAF (ma Cantine) mais également d'intégrer un réseau.
- Suite aux rencontres plusieurs structures se sont rapprochées de TPM pour développer des projets au sein du PAT métropolitain ou bénéficier d'un accompagnement.
- Les rencontres ont permis de recenser les problématiques, les besoins des structures, ainsi que les projets et initiatives menés ou en réflexion et de les partager pour s'en inspirer.

La conscience et l'implication des acteurs de la restauration collective vis-à-vis d'une alimentation de qualité, saine et durable sont bien présentes sur le territoire de TPM.

Toutes les structures ambitionnent d'atteindre les objectifs des axes de la loi EGalim (l'approvisionnement, l'information des usagers, la diversification des sources de protéines, la substitution des plastiques, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la généralisation des dons).

Les acteurs cherchent de plus en plus à intégrer des matières premières de qualité, durables, et surtout locales dans leurs menus, à lutter contre le gaspillage alimentaire, à éduquer au goût et à éveiller les consciences en termes d'enjeux environnementaux.

On constate une variabilité en fonction des convives et de la typologie des structures dans l'avancée des démarches. Ainsi les structures médico-sociales peinent à mettre en place les mesures contrairement aux structures scolaires et aux établissements de la défense.

Néanmoins, les problématiques rencontrées par les différentes structures sont similaires.

Les changements d'habitudes imposés par la recherche d'une alimentation collective durable requièrent un travail sur le long terme et nécessitent un accompagnement continu. Ainsi, la réalisation de ce diagnostic permet à TPM de jouer pleinement son rôle d'animateur et de chef d'orchestre du PAT et d'intégrer à la démarche l'ensemble des structures en lien avec la restauration collective pour les accompagner et les encourager vers l'atteinte de ces objectifs vertueux.

Propositions d'actions à mettre en œuvre par la Métropole :

Faciliter la logistique sur le territoire :

- Développer le lien entre producteurs et acteurs de la restauration collective du territoire (organisation de rencontres, mise en place d'un catalogue, ...)
- Mutualiser les outils logistiques pour faciliter les approvisionnements locaux

Valoriser les savoir être et savoir-faire :

- Proposer des formations aux responsables, aux équipes de cuisines et aux équipes pédagogiques sur les différents volets de l'alimentation durable : consommation de produits bio, gaspillage alimentaire, produits locaux, notion de résilience alimentaire, encadrement de la pause méridienne,
- Valoriser les projets, les initiatives et les acteurs du territoire

Accompagner vers de nouvelles pratiques :

- Accompagner dans la rédaction des marchés publics et des différents cahiers des charges pour augmenter la part de produits durables dans les menus
- Développer des actions qui impliquent les convives dans les choix, les décisions et l'élaboration des menus
- Mettre en place un réseau des cantines pour faciliter les échanges d'idées et d'initiatives

Favoriser la circulation de l'information :

- Maintenir une information en temps réel par la diffusion d'une Newsletter mensuelle
- Maintenir une veille départementale, régionale et nationale

ANNEXES

Liste des structures rencontrées

N°	Date du diagnostic	Nom de la structure
1	15/03/2022	Service Jeunesse, Sport, Education, Restauration Collective de la Crau
2	08/04/2022	Cuisine Centrale de la Seyne
3	07/02/2022	Service Jeunesse, Education, Restauration Collective de La Garde
4	15/02/2022	Service Jeunesse, Restauration Collective de la Valette
5	09/05/2022	Service de la Restauration Scolaire de St Mandrier
6	23/05/2022	Service de la Restauration Scolaire du Pradet
7	28/03/2022	Service des écoles du Revest-Les-Eaux
8	01/04/2022	Service de la restauration scolaire de Carqueiranne
9	17/03/2022	Service Jeunesse, Scolaire Hyères
10	28/02/2022	Service Restauration Commune d'Ollioules
11	14/06/2022	Institution Notre Dame
12	30/08/2022	EHPAD Jeanne Marguerite
13	17/05/2022	EHPAD St Maur
14	13/06/2022	Hôpital Leon Berard
15	09/03/2022	Hôpital Interarmée Saint Anne
16	18/02/2022	Cercle de la Grande Rade
17	09/06/2022	COS BEAUSEJOUR
18	07/03/2022	Centre des Monts Toulonnais - Clinea
19	10/06/2022	Lycée du Coudon
20	13/05/2022	Lycée Costebelle
21	24/11/2021	CROUS La Garde
22	23/06/2022	Lycée du Beaussier
23	06/09/2022	Résidence Autonomie Louis Faraut
24	06/09/2022	Résidences Autonomie Fondation Lelièvre
25	07/09/2022	L'île aux enfants
26	29/04/2022	Collège Maurice Ravel
27	31/05/2022	Lycée Polyvalent Rouvière
28	16/11/2021	Collège Voltaire
29	25/05/2022	Collège Django Reinhardt
30	15/06/2022	Collège Reynier
31	04/05/2022	Collège Jacques-Yves Cousteau
32	17/05/2022	Collège Frédéric Joliot-Curie
33	03/05/2022	Lycée Anne Sophie-Pic
34	13/09/2022	Service Restauration Scolaire de Six-Fours-Les-Plages
35	08/09/2022	Service de la Restauration Scolaire de Toulon
36	08/09/2022	Service de la Restauration de la Petite Enfance de Toulon
37	20/09/2022	Micro-Crèche Le jardin de Lucille
38	28/09/2022	Hôpital San Salvador
39	04/10/2022	Collège Henri Wallon

40	20/10/2021	Foyer Troisième Age Les Genêts
41	09/11/2021	EHPAD Les Tamaris
42	05/10/2022	EHPAD Le Saphir
43	05/10/2022	Résidence autonomie de la Ressence
44	05/10/2022	Résidence autonomie le Porphyre
45	05/10/2022	Résidence autonomie le Port-Marchand
46	29/04/2022	EHPAD La Rose de Noël
47	16/05/2022	ESAT LES PALMIERS Hyères - ADAPEI
48	16/05/2022	IME BEL AIR - ADAPEI
49	16/05/2022	EEAP LES MYOSOTIS - ADAPEI
50	16/05/2022	Résidence La Petite Garenne - ADAPEI
51	16/05/2022	Maison d'enfants Le Patio - ADAPEI
52	16/05/2022	Foyer Le Germinal - ADAPEI
53	16/05/2022	Maison d'enfants Les Romarins - ADAPEI
54	16/05/2016	Foyer Ensoleillado - Site de Sainte-Marie-des-Anges - ADAPEI
55	16/05/2022	Résidence Ensolenne - ADAPEI
56	16/05/2022	Résidence Azur - ADAPEI
57	16/05/2022	EHPAD La Marquissanne 1 - ADAPEI
58	16/05/2022	EHPAD La Marquissanne 2 - ADAPEI
59	10/05/2022	EHPAD Renaissance Mayol
60	22/09/2022	EHPAD Les jardins de Provence
61	11/06/2022	Cours Maintenon