



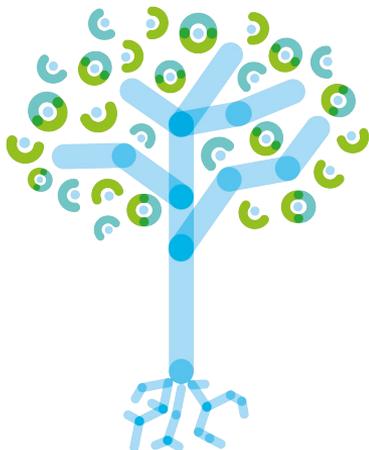
**VERS UN NOUVEAU SERVICE DE  
RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE**

**ACCOMPAGNEMENT DES RÉFLEXIONS EN COURS**

**RIVES DU COUESNON**

**COMMISSION AFFAIRES SCOLAIRES DU 14 JANVIER 2021**

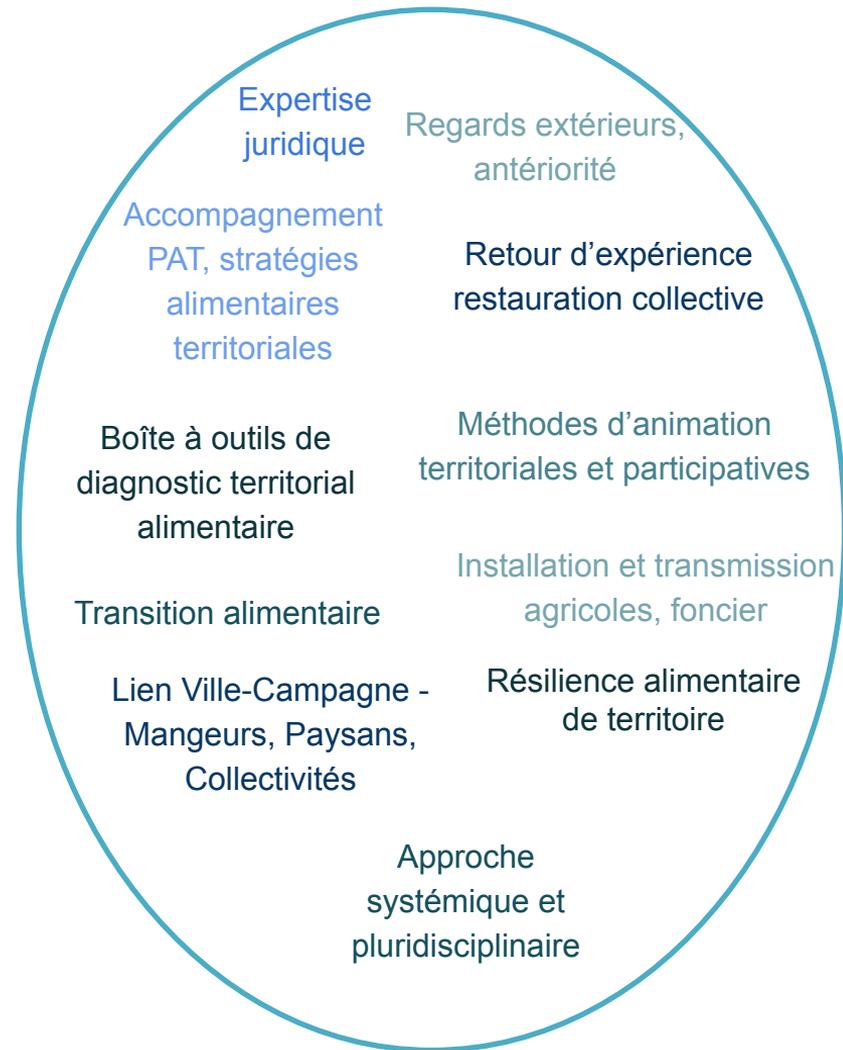
# A L'ORDRE DU JOUR



- **I - Présentation du bureau d'études Terralim**
- **II - Contexte en matière de restauration collective à Rives du Couesnon**
  - les chiffres-clés actuels
  - le projet adopté en Commission Affaires scolaires
- **III - Rappel des principaux enjeux de la loi EGAlim**
- **IV - Analyse comparative de 4 scénarios d'évolution du système de restauration collective**
- **V - Synthèse, propositions de ressources et temps d'échanges**

# I - LE BUREAU D'ÉTUDES TERRALIM

- **Une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS)**
- Qui accompagne des collectivités locales et groupements territoriaux dans l'élaboration de **PAT (Projets Alimentaires de Territoires)**
- **Une équipe pluridisciplinaire** de 6 spécialistes des questions alimentaires



# MEMBRES DE L'ÉQUIPE - CONSULTANT.E.S



**Thomas BREGER**, juriste spécialisé en droit de l'alimentation : **droit, systèmes alimentaires territorialisés, gouvernance et compétences des collectivités locales**



**Doriane GUENNOC**, ingénieure en environnement et sciences économiques : **Géographie, développement local, cartographie, agriculture urbaine, logistique des circuits courts**



**Valentine BOSSU**, ingénieure agronome et cuisinière : **Restauration collective, développement rural, cuisine, équilibre nutritionnel, animation**



**Blaise BERGER**, Ingénieur en environnement : **Stratégies alimentaires territoriales, développement rural, animation et mise en réseau, accompagnement initiatives collectives**

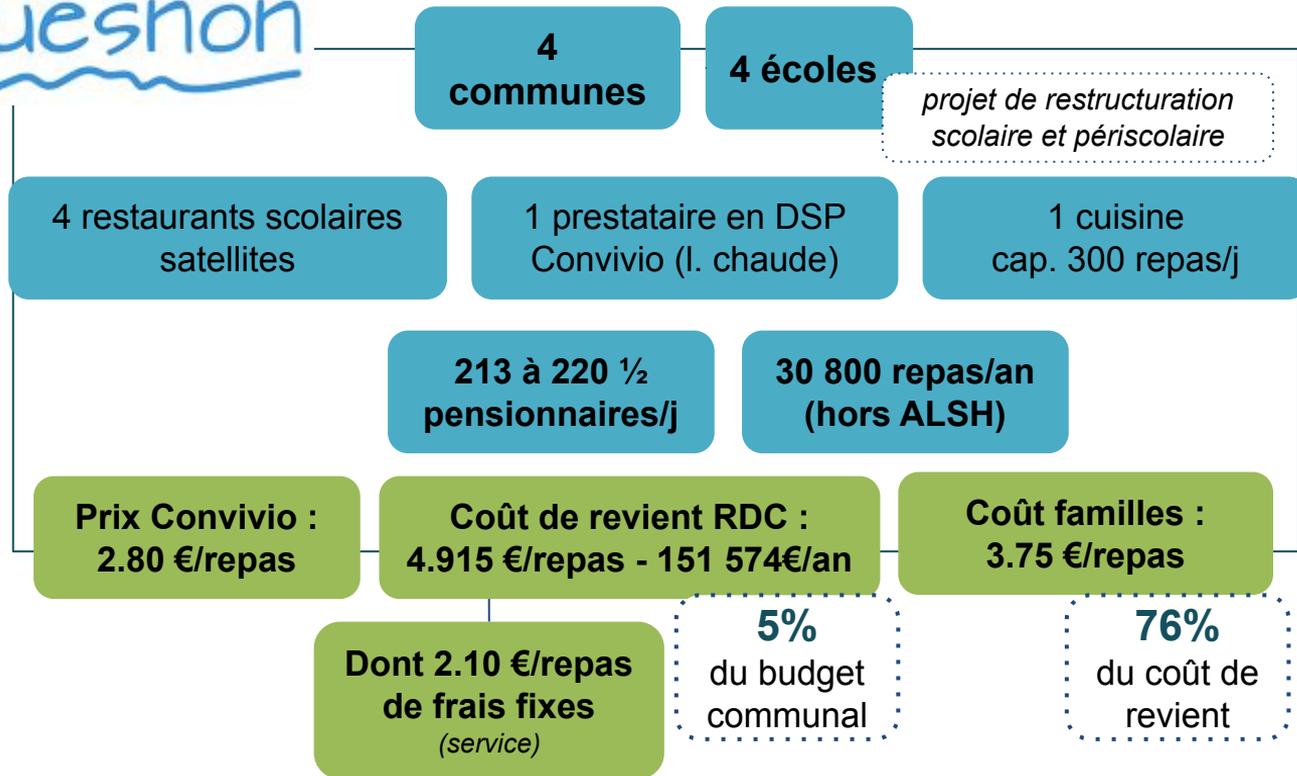


**Charlène NICOLAY**, Ingénieure agronome : **Politiques territoriales, comportements alimentaires, animation de réunions**



**Nadège NOISSETTE**, Ingénieure en environnement et élue locale : **collectivités locales, restauration collective, achat public, vision stratégique, co-construction, financement des projets**

## II - RESTAURATION SCOLAIRE ACTUELLE : LES CHIFFRES-CLÉS



5  
communes

5  
écoles

## II- LE PROJET DE RIVES DU COVESNON POUR SON SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE



- Améliorer la qualité gustative et nutritionnelle des repas
- Manger plus sainement – loi EGAlim
- Valoriser les circuits courts - faire travailler nos producteurs locaux
- Améliorer l'impact carbone - transport
- Maîtriser nos déchets et éviter le gaspillage alimentaire
- Avoir une traçabilité des aliments des repas



# III- LES GRANDS ENJEUX DE LA LOI EGALIM

→ **50% de produits de qualité et durables dans les assiettes d'ici le 01/01/2022**

- ◆ 20% en bio
- ◆ le label rouge, l'appellation d'origine (AOP), l'indication géographique (IGP),
- ◆ « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE3)
- ◆ 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. Par exemple, les oeufs et fromages fermiers, les volailles de chair fermières...
- ◆ Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable



→ **Un menu végétarien par semaine**

→ **Fin du plastique :**

- ◆ 2020 pour les bouteilles d'eau et autres contenants utilisés à froid
- ◆ 2025 pour les contenants servant à la fabrication et au service des repas



→ **Lutte contre le gaspillage alimentaire**

→ **Plan de relance pour aider l'investissement**



# IV- ANALYSE COMPARATIVE DE 4 SCÉNARIOS D'ÉVOLUTION



La cantine **vraiment**  
engagée !

## SCÉNARIO 1

prestataire Restoria en liaison froide depuis la cuisine  
de St Jacques de la Lande

<b>Atouts</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Production : ateliers charcuterie, légumerie, pâtisserie - Une grande part de produits frais</li><li>● Menu : un plat végétarien / semaine</li><li>● Appro : local et notamment pour les produits laitiers (GAEC La Sablonnière - Guipry) - 0 OGM</li><li>● Gaspi : des actions pour le limiter en ajustant la commande mais doit être fait finement</li><li>● Communication, animation, signalétique : maîtrise, un + pour les parents (Internet, menus)</li><li>● RH : formation personnel, kit accueil, accompagnement 1er jour, visite du site</li></ul>	<b>Faiblesses</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Liaison froide</li><li>● Appro : local mais via grands groupes IAA (ex : Solarenn : tomates de fév à nov)</li><li>● Produits : poisson et frites surgelé.e.s - pas de prise en compte de la saisonnalité</li><li>● Contenants : barquettes en polypropylène</li></ul> <p><b><i>Pas sûr d'atteindre EGAlim</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Commande : pas d'anticipation sur l'année, ajustement 10 à 5% J-1 ; vont au-delà du grammage recommandé (gaspi) - il faut adapter la commande.</li><li>● Des menus pas toujours compréhensibles pour les parents ("poisson à la florentine", "hoki MSC", "bûchette laitière"...)</li></ul>
<b>Opportunités</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Des tarifs séduisants</li><li>● Une garantie de continuité de service (cas de grève, maladie...)</li><li>● Une approche rassurante adaptée aux besoins du moment (mise en place rapide, préoccupations limitées pour les élu.e.s locaux)</li></ul>	<b>Menaces</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Facturation des repas en cas de crise</li><li>● Sélection 3 : 2.76€ + 2.10€ = 4.86 €TTC/repas soit <b>coût annuel de 149 688€</b> : soit quasiment le montant actuel Convivio mais ici en liaison froide</li><li>● Quelle durée de validité des tarifs proposés ? (effet séduction)</li><li>● Cantines non équipées pour réchauffer les plats</li></ul>

## SCÉNARIO 2

### prestataire association Posabitat en liaison chaude

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>Atouts</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liaison chaude et plats gastro vrac</li> <li>• Structure : associative (ESS), entreprise locale et connue, petite échelle (600 repas/j), contact identifié</li> <li>• Production : légumerie, plats "maison"</li> <li>• Menu : un plat végétarien/sem</li> <li>• Appro : respect saisonnalité, SCEA Le Chenot pour le porc, quelques produits de qualité, BBC - 0 OGM</li> <li>• Suivi de la prestation avec enquête de satisfaction convives hebdomadaire</li> <li>• Attention à l'optimisation des trajets (émissions CO2)</li> </ul>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>Faiblesses</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le matériel est à laver</li> <li>• Appro : peu de fournisseurs locaux et des grands groupes IAA (<i>Ame Haslé, Pro à Pro...</i>)</li> <li>• Produits : du surgelé</li> <li>• Menu : 1 menu 100% bio/mois</li> <li>• Respect du GEM RCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) = gaspi</li> <li>• Commande : par mail pour chaque jour avec nb exact de convives et à confirmer le matin</li> </ul>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>Opportunités</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peuvent fournir RDC "de justesse"</li> <li>• DSP adaptée aux besoins du moment (mise en place rapide, préoccupations limitées pour les élu.e.s locaux)</li> <li>• Coût maîtrisé : <math>\frac{3}{8}</math> maternelle et <math>\frac{5}{8}</math> élémentaire soit <math>(\frac{3}{8}) \cdot 3.05 + (\frac{5}{8}) \cdot 3.5 = 3.33\text{€}/\text{repas} + 2.10\text{€} / \text{repas} = \text{coût repas de } 5.43\text{€}</math> et <b>coût annuel de 167 283 €</b></li> </ul>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>Menaces</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peuvent-ils continuer à fournir Rives Du Couesnon si les effectifs augmentent ?</li> <li>• Pour atteindre EGAlim : augmentation tarifaire en janvier 2022</li> </ul>

## SCÉNARIO 3

### régie complète Rives du Couesnon

“Les collectivités fonctionnant en régie plébiscitent ce mode de gestion notamment pour sa capacité à mieux maîtriser les coûts, à favoriser les approvisionnements en produits locaux et de meilleure qualité ainsi que pour réduire le gaspillage alimentaire.” (enquête AMF - déc 20)

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>Atouts</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liaison chaude et sur place</li> <li>• Appro, Menus, Production : pouvoir de décision et gestion intégrale</li> <li>• Traçabilité des produits, transparence</li> </ul> <p><i>La situation idéale pour répondre aux critères EGAlim</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaspillage alimentaire, déchets : maîtrise possible</li> <li>• Budget : des marges de manoeuvre importantes pour réduire les coûts - repas végétariens, introduction du vrac, diversification des tailles de portions, possibilité d'intégrer un groupement d'achats, choix des produits d'entretien...</li> </ul>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>Faiblesses</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Budget / investissement : 46 200€</li> <li>• RH : recrutement et suivi d'au moins 2 agents</li> <li>• Appro : rechercher des fournisseurs/produits et contractualiser</li> <li>• Hygiène/HACCP : responsabilité et gestion des contraintes notamment si la cuisine est utilisée le week-end + grand nettoyage certains lundis matins</li> <li>• Demande de retravailler les tarifs familles</li> </ul>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>Opportunités</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une cuisine adaptée qui peut devenir cuisine centrale et qui est équipée d'une légumerie + stockage (produits frais et bruts)</li> <li>• Des producteurs locaux qui peuvent fournir (gré à gré)</li> <li>• Des parents qui souhaitent plus de qualité (soutien, dde)</li> <li>• Plan de relance - soutien aux cantines scolaires des petites communes (exigence conditions EGAlim)</li> <li>• Un chantier participatif pour repenser les tarifs ?</li> </ul>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>Menaces</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimation du coût de fonctionnement peut-être basse (coût matière + coût du repas faibles) - CMP à 1.5€ (2.0€ - moy. française à 2.78€) et CR à 2.18 (2.3 ou 2.50)</li> <li>• Coût : 6.45€ à 6.65€/repas soit un <b>coût annuel de 198 600€ à 205 000€</b></li> <li>• Poids des responsabilités élu.e.s</li> </ul>

La cantine **vraiment**  
engagée !

## SCÉNARIO 4

### régie partielle avec Restoria en liaison chaude

<b>Atouts</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Liaison chaude</li><li>• Menu : un plat végétarien/sem</li><li>• Appro : part significative de produits frais, plats "maison"</li></ul> <p><b>Respect de la loi EGAlim</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Logistique : achats divers, analyses bactériennes,</li><li>• RH : formation</li><li>• Service/nettoyage : lavent plats et participent au service en plus du personnel sur place</li><li>• Contrat d'un an reconductible</li></ul>	<b>Faiblesses</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appro : des grands groupes IAA bretons (<i>Pomona, Terre Azur, Achille Bertrand...</i>)</li><li>• Produits : des plats et entrées végétariens industriels (ultra-transformés)</li><li>• Rien sur les mesures anti-gaspi, pas de maîtrise déchets au niveau des cantines</li><li>• Fluides à la charge de la commune : 3 500€/an (estimation à la louche à partir du BP et du budget actuel)</li></ul>
<b>Opportunités</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prise en main de la cuisine progressive - une étape ?</li><li>• Investissements plus faibles qu'en régie complète ? (quel niveau d'estimations faites par Restoria ?)</li><li>• Budget : frais de structure et de gestion à peu près équivalents à ceux estimés en régie (2.46€/repas)</li></ul>	<b>Menaces</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Atteint-on EGAlim ?</li><li>• Coût : <math>\frac{3}{8}</math> maternelle et <math>\frac{5}{8}</math> élémentaire soit <math>(\frac{3}{8}) \times 1.43 + (\frac{5}{8}) \times 1.55 = 1.50\text{€/repas} + 2.51\text{€/repas} + 2.10\text{€ / repas} = 6.11\text{€/repas}</math> et un <b>coût annuel de 188 287 €</b> hors amortissements matériel</li><li>• Le temps de travail estimé pour le 2nd de cuisine est jugé juste par Restoria, la masse salariale peut être vouée à augmenter</li></ul>

# V- EN SYNTHÈSE



- Améliorer la qualité gustative et nutritionnelle des repas
- Manger plus sainement – loi EGAlim
- Valoriser les circuits courts - faire travailler nos producteurs locaux
- Améliorer l'impact carbone - transport
- Maîtriser nos déchets et éviter le gaspillage alimentaire
- Avoir une traçabilité des aliments des repas
- Maîtriser le budget
- Implication/investissement humain pour la commune



# V- EN SYNTHÈSE : LES COÛTS (HORS AMORTISSEMENTS)

RESTORIA DSP I.froide		POSABITAT		RESTORIA régie		RIVES DU COUESNON régie	
coût denrées Sélection 3	coût moyen	coût repas	coût moyen	coût denrées	coût moyen	coût denrées	coût moyen
2,72	2,72	3,05	1,14375	1,43	0,53625	2	2
	<b>2,72</b>	3,5	2,1875	1,55	0,96875		2
			<b>3,33125</b>		<b>1,505</b>		
charges de fonctionnement et d'exploitation (mise à dispo matériel réchauffage)	<b>0,04</b>			charges de fonctionnement et d'exploitation	<b>1,96</b>	charges de fonctionnement et d'exploitation*	<b>2,300</b>
frais de livraison	-			frais de livraison	<b>0,39</b>	frais de livraison**	<b>0,049</b>
fluides à la charge de la commune	<b>à estimer</b>	fluides à la charge de la commune	<b>à estimer</b>	fluides à la charge de la commune	<b>0,16</b>		
frais de service	<b>2,1</b>	frais de service	<b>2,1</b>	frais de service	<b>2,1</b>	frais de service	<b>2,1</b>
coût/repas	4,860	coût/repas	5,431	coût/repas	6,113	coût/repas	6,449
<b>coût annuel</b>	<b>149688</b>	<b>coût annuel</b>	<b>167283</b>	<b>coût annuel</b>	<b>188287</b>	<b>coût annuel</b>	<b>198620</b>
<b>% budget communal</b>	<b>5,01 %</b>	<b>% budget communal</b>	<b>5,60 %</b>	<b>% budget communal</b>	<b>6,31 %</b>	<b>% budget communal</b>	<b>6,65 %</b>

\*Analyses,  
agents,  
assurance,  
entretien,  
maintenance,  
fluides  
\*\*Gazole,  
assurance,  
entretien

# V- ... DES EXEMPLES DE TARIFS ET QUOTIENTS FAMILIAUX

## ATTENTION

Les familles n'ayant pas mis à jour leur quotient se verront attribuer le Tarif 5 automatiquement.

### Tranches

Tarif 1	de 0,00 € à	449,99 €
Tarif 2	de 450,00 € à	574,99 €
Tarif 3	de 575,00 € à	699,99 €
Tarif 4	de 700,00 € à	999,99 €
Tarif 5	à/c de 1000,00 €	

### Restaurant scolaire

Tarif 1	2,07 €
Tarif 2	2,71 €
Tarif 3	3,42 €
Tarif 4	4,11 €
Tarif 5	4,27 €
Enfant extérieur	5,61 €
Panier repas fourni en cas d'allergie constatée et PAI	1/2 tarif
Enseignant, Personnel communal, Autre adulte St-Gilles	6,07 €
Autre adulte extérieur	9,84 €
Enfant non inscrit au repas	Prix repas +1€

Tout repas inscrit/réservé sera facturé  
sauf justificatif (certificat médical) ou annulation avant 7h30 le jour même

## TARIFS RESTAURATION MUNICIPALE

### Tarifs Restauration Scolaire

#### A compter du 1er janvier 2020

Tranches QF		Tarif repas
QF1	de 0€ à 499€	2,65 €
QF2	de 500€ à 749€	3,37 €
QF3	de 750€ à 999€	3,68 €
QF4	de 1 000€ à 1 249€	3,93 €
QF5	de 1 250€ à 1 499€	4,02 €
QF6	1 500€ et plus	4,23 €

### Autres Tarifs Restauration

#### A compter du 1er janvier 2020

2020	
Repas Personnel Communal	5,20 €
Repas Enfants extérieurs	4,32 €
Repas adultes extérieurs	5,41 €
Repas HT livré EHPAD	4,84 €

### Tarifs Refacturation Budget Restauration au Budget Commune

#### A compter du 1er janvier 2020

Repas ALSH	3,75 €
Goûter Garderie et ALSH	0,60 €

# V- PROPOSITION DE RESSOURCES POUR ALIMENTER LES RÉFLEXIONS :

- un séminaire Bruded : [“Développer une restauration collective bio et locale” – retour sur le séminaire 2 décembre 2020 - Bretagne Créative \(bretagne-creative.net\)](#)
- un panorama de la restauration scolaire collective du premier degré réalisé par l'AMF : [Zepros](#)
- et puis, des réseaux à connaître :  
l'association des gérants de resto co “AGORES”, l'association “Cantines responsables”, le collectif “Les Pieds dans le Plat”, Un plus Bio, la fondation Nicolas Hulot et sa démarche “Mon resto responsable ”, IBB, Manger Bio 35, Agrobio 35...

# PLACE AUX ÉCHANGES !

**Valentine Bossu**

06 40 36 91 99  
valentine.bossu@terralim.fr

