

## Suivi des denrées alimentaires 2020 dans la restauration scolaire primaire

### PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Dinan Agglomération a pour ambition d'accompagner les changements de pratiques de l'alimentation afin de répondre aux orientations de la Stratégie agricole et alimentaire du territoire et aux objectifs de la loi EGalim. Un suivi des denrées alimentaires est proposé depuis 2017 aux services de restauration des écoles primaires du territoire.

En 2020 sur Dinan Agglomération, sur un total de 53 communes disposant d'un service de restauration scolaire (42 avec cuisine sur place, 11 en livraison de repas), 28 cuisines soit 35 communes ont renseigné le suivi des approvisionnements, dont 31 communes présentent des données exploitables (25 avec cuisine sur place, 6 en livraison de repas).

### Données comparées aux objectifs de la loi EGalim

La loi EGalim impose à partir de 2022, pour la restauration collective des collectivités, de servir au moins 50% de produits de qualité et durables.

Cette définition inclut :

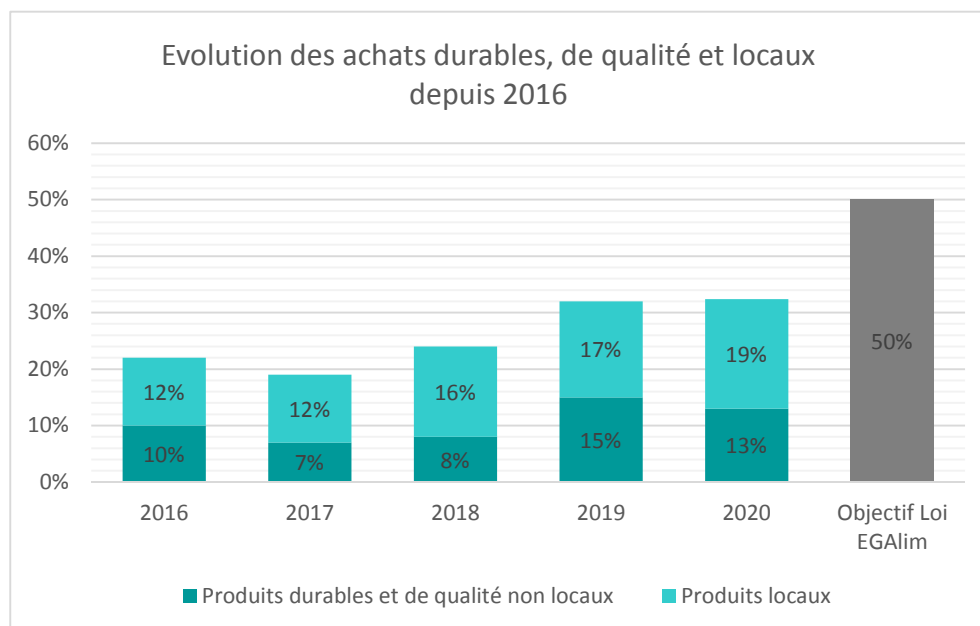
- Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), c'est-à-dire : l'AB (avec un minimum de 20% de produits bio ou en conversion), le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la spécialité traditionnelle garantie (STG)
- Les mentions valorisantes: Haute Valeur Environnementale » (HVE) avec certification de niveau 2 jusqu'à fin 2029, et certification de niveau 3 au-delà de cette date ; « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », lorsqu'il existe une définition réglementaire des conditions de production (œufs fermiers, fromages fermiers y compris fromage blanc, volailles de chair fermières)
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP)
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

Dans l'attente d'une définition plus précise de ce dernier critère, Dinan Agglomération fait le choix d'intégrer les produits locaux dans les produits dits « durables ». Le PAT de Dinan Agglomération met en avant l'importance de privilégier les produits locaux, c'est-à-dire des produits issus d'exploitations agricoles de Dinan Agglomération ou des EPCI limitrophes.

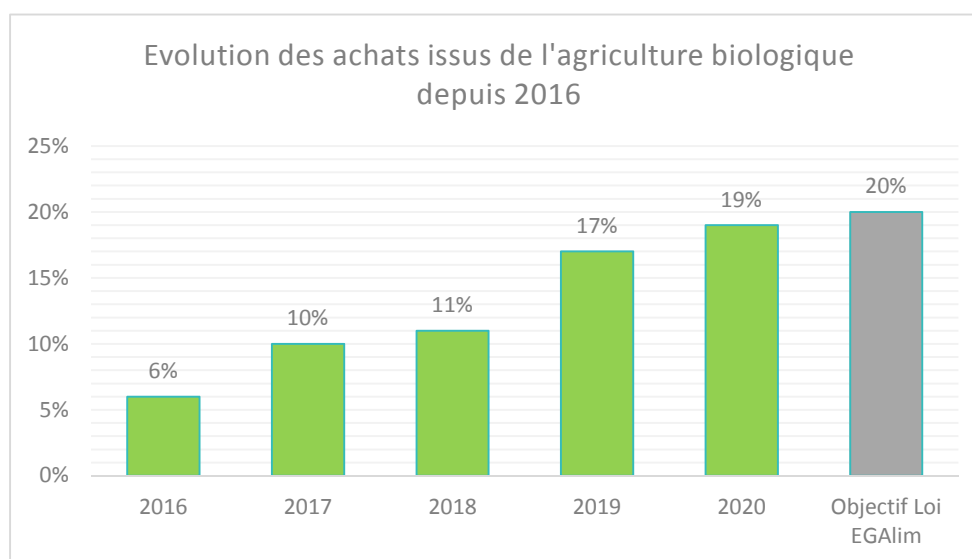
Les pourcentages Egalim sont calculés en euros, en valeur d'achats Hors Taxe et par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises.

Au plus tard le 31 mars 2023, un bilan statistique de la mise en œuvre de ces obligations devra être établi et transmis au Conseil National de la Restauration Collective, qui affinera les modalités de diffusion d'ici la date établie.

Données moyennes 2020 de la restauration scolaire de l'agglomération  
à partir des résultats des 31 communes dont les approvisionnements ont pu être analysés



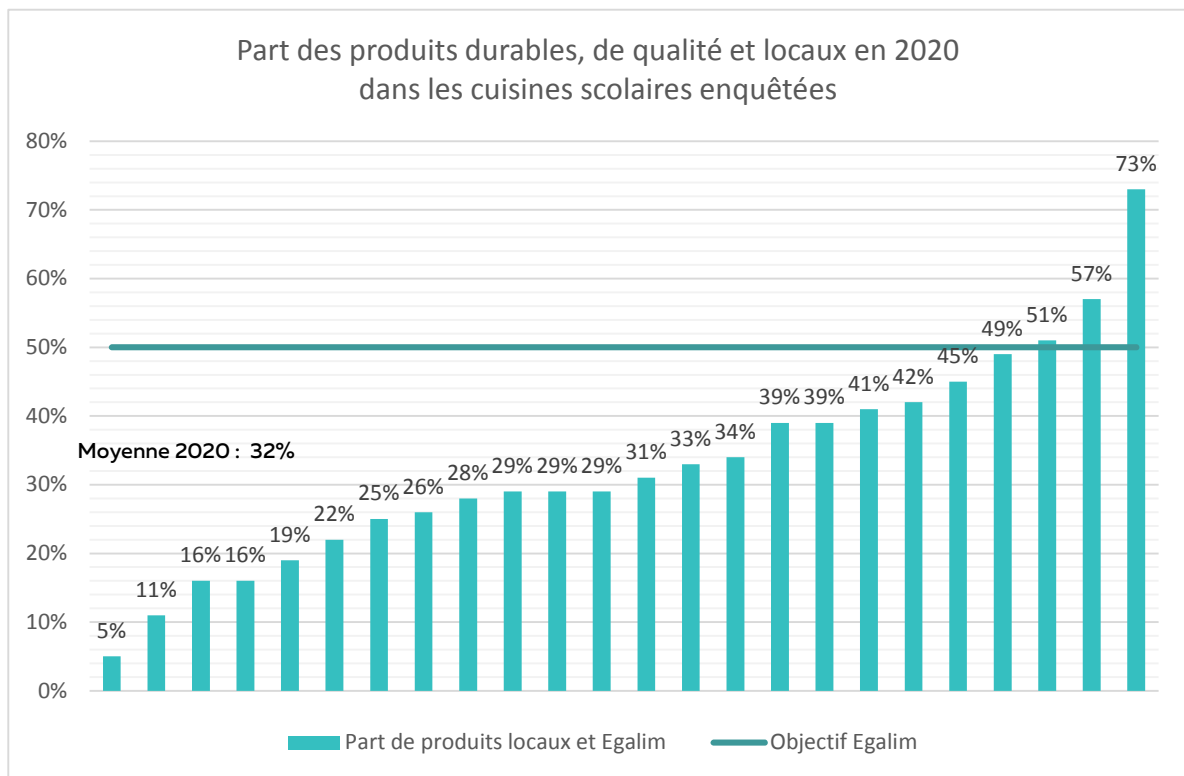
En moyenne en 2020, les restaurations scolaires enquêtées introduisent 32% de produits locaux, durables et de qualité. Les 2/3 de ces produits sont d'origine locale, soit 19% du total des achats.



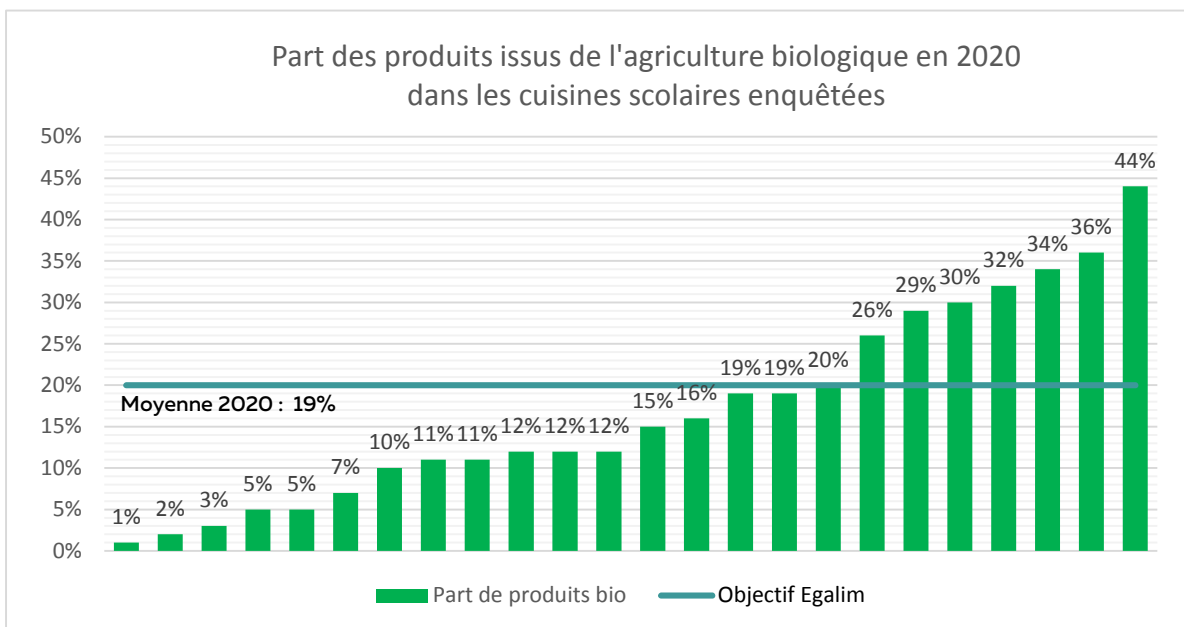
En moyenne en 2020, les restaurations scolaires enquêtées introduisent 19% de produits issus de l'agriculture biologique, se rapprochant ainsi du seuil minimum fixé par la loi Egalim.

L'année 2020 n'est toutefois pas une année des plus révélatrices de la progression engagée par les restaurations scolaires de l'agglomération : le confinement du printemps 2020 et les protocoles sanitaires mis en place pour la reprise de la restauration ont pu induire un gaspillage alimentaire plus important et/ou des difficultés d'approvisionnement sur certaines productions locales ou sous signes de qualité.

## Où en sont les restaurants scolaires de Dinan Agglomération ?

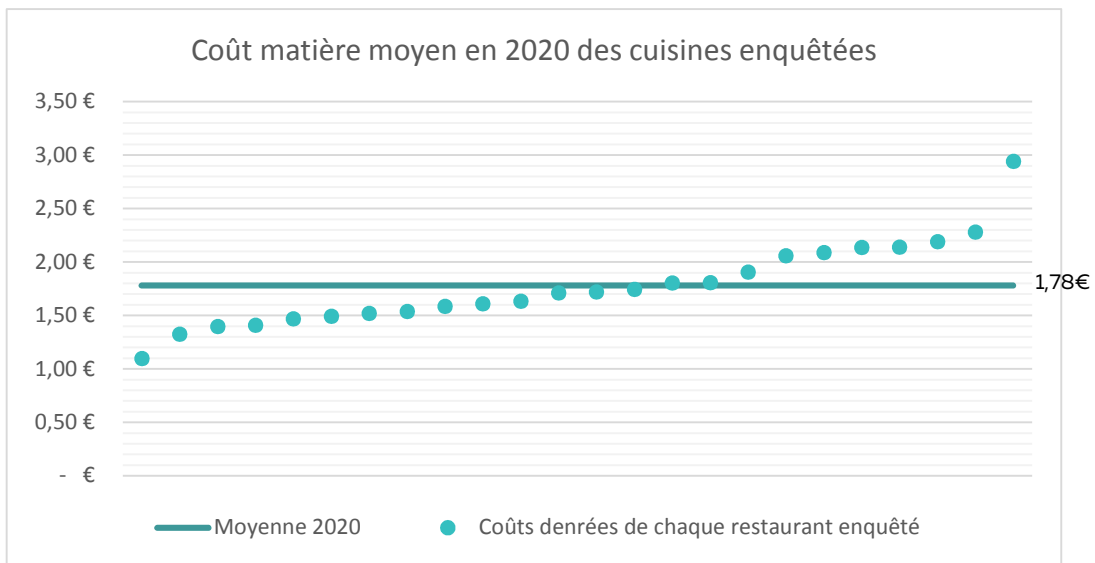


En 2020, les taux d'introduction de produits durables et de qualité (dont locaux) s'échelonnent de 5% pour la commune affichant le taux le plus faible, à 73% pour la commune affichant le taux le plus élevé. 4 cuisines (6 communes) atteignent l'objectif d'au moins 50% de produits durables et de qualité (dont locaux) fixé par la loi Egalim.



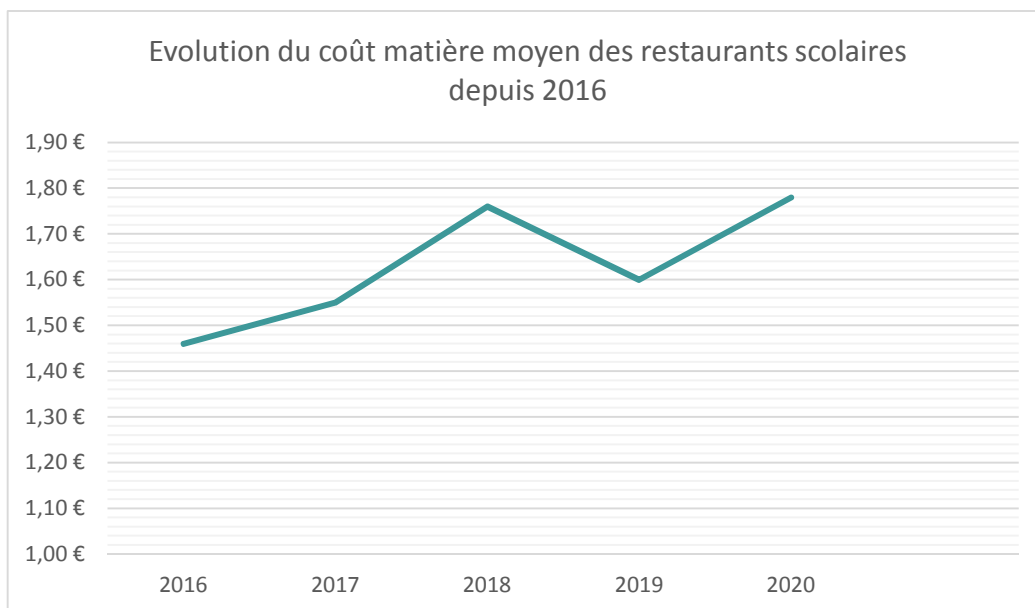
En 2020, le taux d'introduction de produits biologiques s'échelonne de 1% pour la commune affichant le taux le plus faible à 44% pour la commune affichant le taux le plus élevé. 8 cuisines (10 communes) dépassent l'objectif d'au moins 20% de produits biologiques introduit par la loi Egalim.

## Le coût des denrées alimentaires



Le coût matière moyen 2020 des services de restauration scolaire ayant répondu à l'enquête est de **1,78€**.

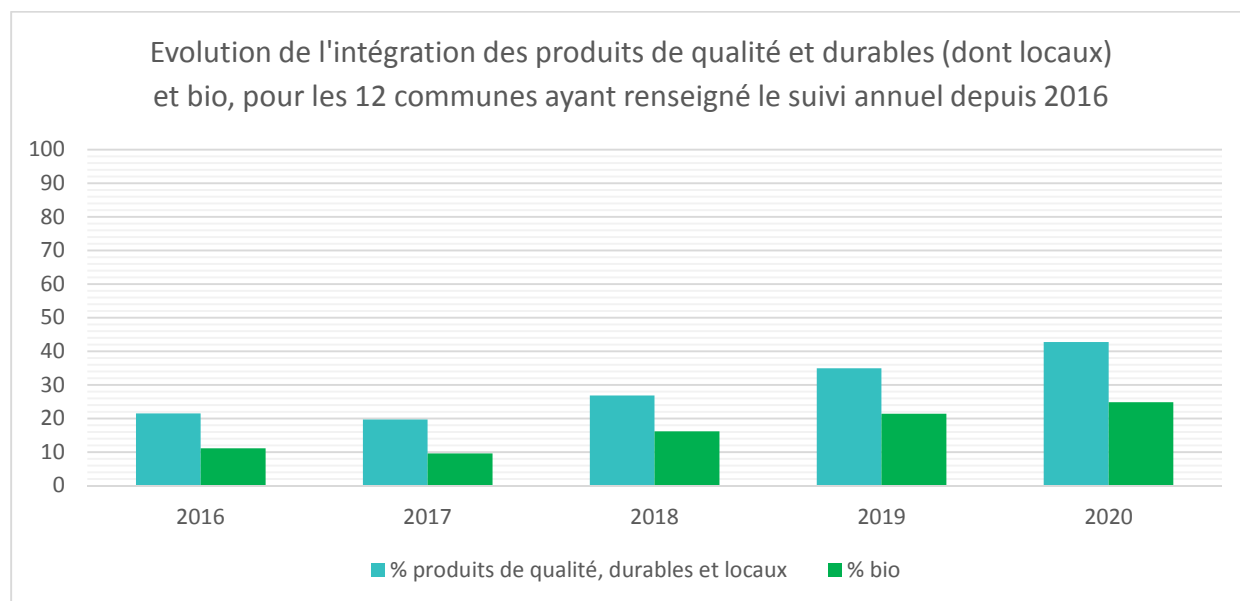
La commune ayant le coût matière le plus bas affiche un coût moyen de **1,12€**, tandis que la commune ayant le coût matière le plus élevé affiche un coût moyen de **2,94€**.



Depuis 2016, le coût matière moyen de la restauration scolaire primaire a augmenté de **0,32€**, ce qui semble cohérent avec l'augmentation du prix des denrées alimentaires et l'augmentation des taux d'introduction de produits sous signes de qualité.

(NB : donnée à nuancer par ailleurs avec la diversité des communes ayant renseigné l'enquête chaque année)

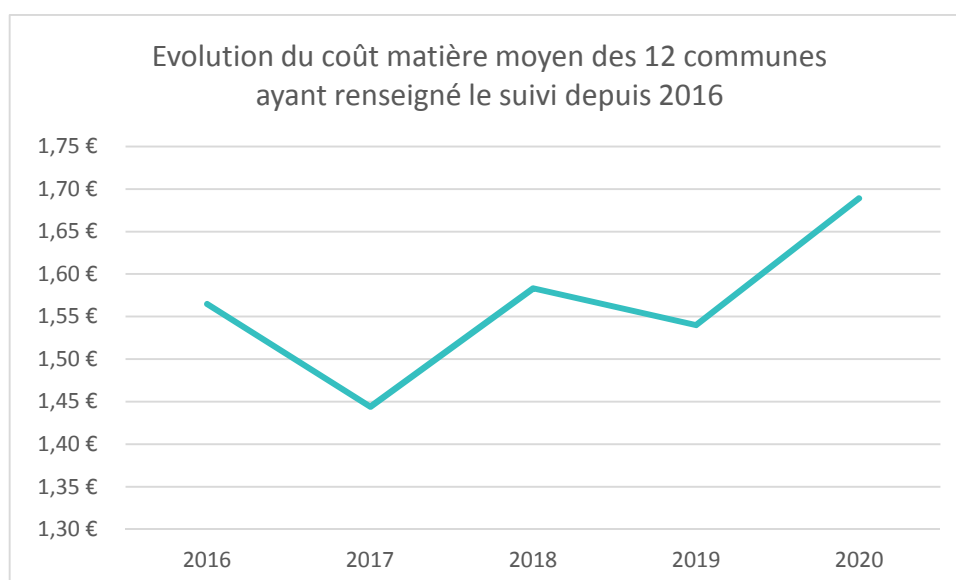
## Les données moyennes sur les 12 restaurants scolaires ayant renseigné le suivi des approvisionnements depuis 2016



Pour les 12 communes ayant renseigné le suivi des approvisionnements chaque année depuis 2016, la progression des achats bio et durables (dont locaux) a été quasi constante.

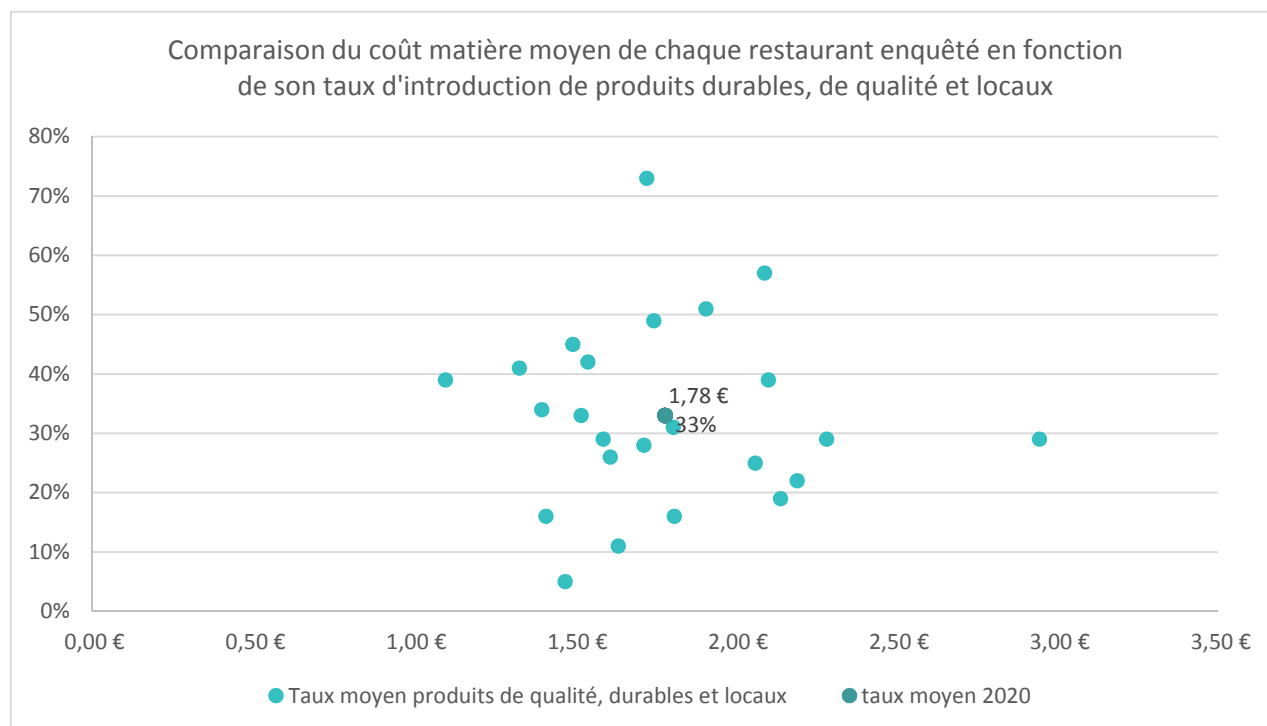
La moyenne d'introduction des produits durables (dont locaux) est passée de 21% à 43% entre 2016 et 2020, celle de l'introduction des produits bio de 11% à 25%.

Ces 12 communes semblent relativiser les difficultés liées à la crise sanitaire en 2020 : elles ont pu cette année encore augmenter leurs achats de qualité et durables.



Pour ces 12 communes, l'augmentation des produits de qualité et durables a été corrélée à une augmentation du coût matière moyen des repas (de 1,57€ en moyenne en 2016 à 1,69€ en 2020)

## Un coût matière non proportionnel au taux de produits de qualité et durables introduits : introduire plus de qualité peut se faire à budget maîtrisé

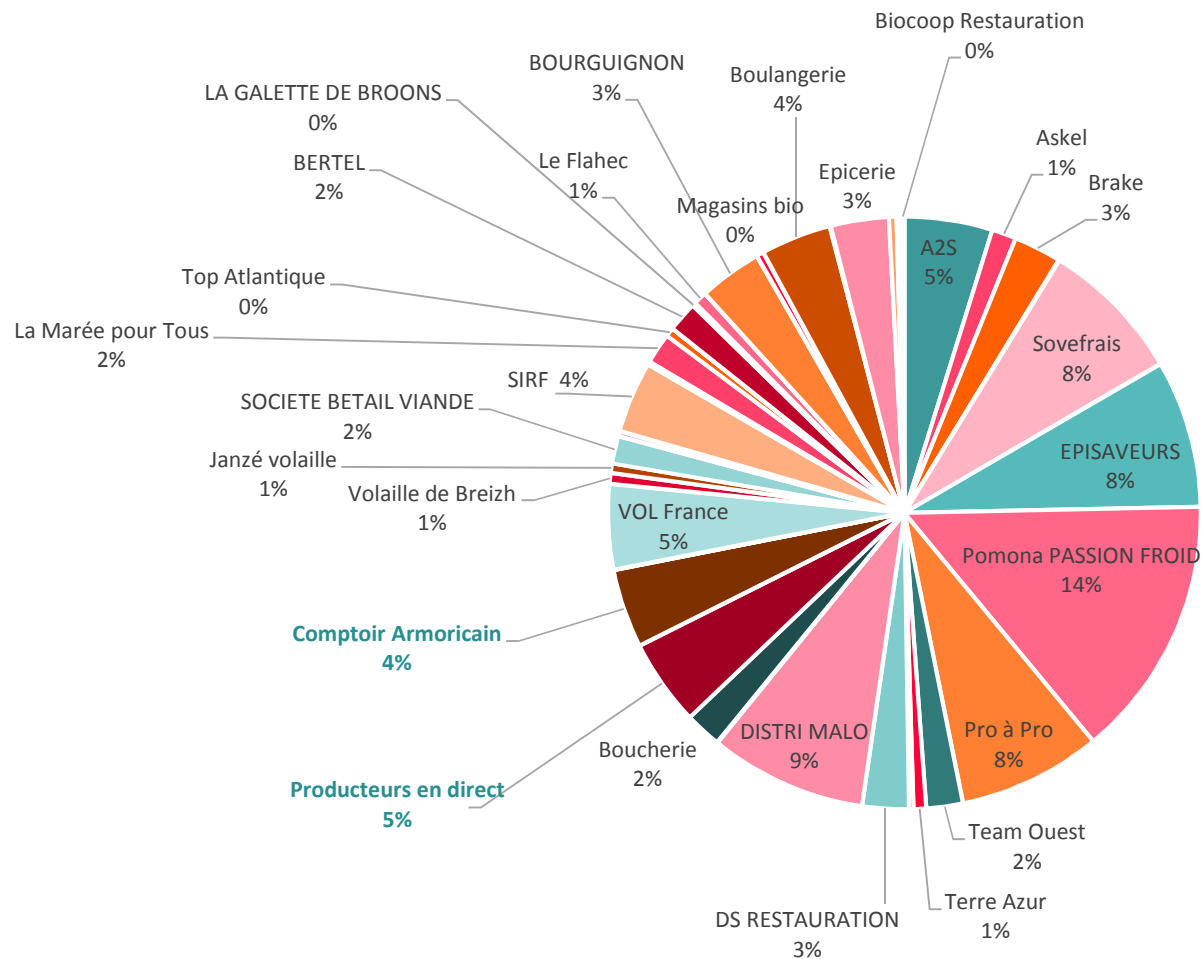


Si le coût matière moyen de la restauration scolaire primaire a augmenté depuis 2016, ce coût ne semble pas corrélé au taux de produits de qualité et durables introduits: la commune affichant le taux de produits de qualité et durables le plus important, 73%, affiche un coût matière moyen de 1,72€, quand celle au coût matière le plus important, 2,94€, affiche un taux de produits durables et de qualité de 29%.

La maîtrise du coût matière par les communes présentant un taux de produits de qualité et durables important s'explique par :

- Une attention constante à réduire le gaspillage alimentaire
- La diversification des protéines, et notamment la valorisation des protéines végétales au coût moins important que les protéines animales
- La valorisation du « fait maison » et le recours aux produits bruts et/ou en vrac, au coût moins élevé que les produits transformés
- L'achat de produits de saison, les prix des denrées étant moins élevés en pleine période de production
- L'ajustement des quantités en fonction de la qualité des produits introduits (le pain bio est souvent jugé plus rassasiant, de même que les céréales semi-complètes ; les viandes sous label de qualité affichent moins de pertes à la cuisson, de même que le poisson frais etc.)
- Pour certaines cuisines, le passage à des cuissons basse température a également permis de réduire les pertes à la cuisson et valoriser des pièces de viande de 2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> catégorie, moins coûteuses et tout aussi tendres après ce type de cuisson.

Répartition des achats 2020 par type de fournisseur



NB : seuls les fournisseurs les plus représentatifs ont été affichés par souci de lisibilité du graphique

Les achats réalisés en direct des producteurs représentent en 2020 environ 8% des achats des services de restauration scolaire enquêtés

(NB : une partie des achats du Comptoir Armoricain – les produits de la Ferme de la Moinerie- ont été comptabilisés dans ce chiffre)

## Synthèse des enquêtes 2016-2020

	2016	2017	2018	2019	2020
Nombre de cuisines répondantes	34 cuisines	28 cuisines	29 cuisines	26 cuisines	28 cuisines
Nombre de communes correspondant aux cuisines répondantes	42 communes	29 communes	35 communes	32 communes	35 communes
Nombre de cuisines présentant des données exploitables	34 cuisines	28 cuisines	24 cuisines	25 cuisines	24 cuisines
Nombre de communes correspondant aux enquêtes exploitables	42 communes	29 communes	31 communes	31 communes	31 communes
Nombre de repas servis sur l'année	939 914	843 564	919 680	851 346	511 094 *
Montant total des achats alimentaires (HT)	1 442 272 €	1 286 448 €	1 482 471 €	1 313 103 €	869 560 €
Coût matière moyen par repas	1,46 €	1,55 €	1,76 €	<b>1,60 €</b>	<b>1,78 €</b>
Montant des achats de produits locaux (HT)	167 834 €	149 146 €	194 055 €	175 271 €	160 448 €
Part des produits locaux dans le budget alimentaire total	12%	12%	16%	17%	19%
Montant des achats de produits de qualité et durables (dont locaux) (HT)	321 572 €	271 477 €	357 369 €	409 050 €	303 078 €
Part des produits de qualité et durables (dont locaux) dans le budget alimentaire total	22%	19%	24%	32%	32%
Montant des achats Egalim (HT)	230 002 €	198 973 €	237 279 €	315 157 €	219 597 €
Part des produits Egalim dans le budget alimentaire total	16%	14%	16%	22%	20%
Montant des achats bio (HT)		130 138 €	196 624 €	254 842 €	178 315 €
Part des produits bio dans le budget alimentaire total	6%	10%	11%	17%	19%

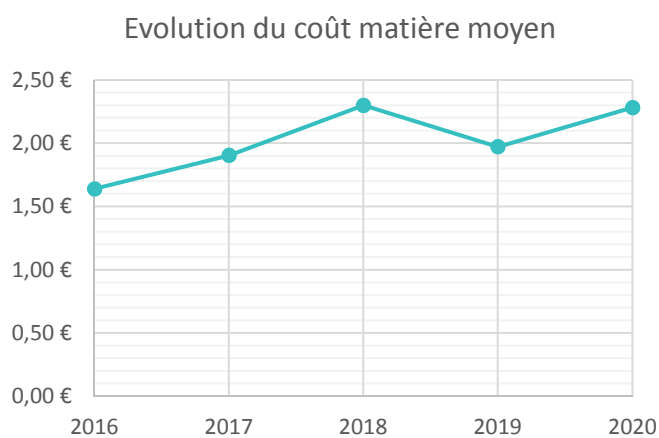
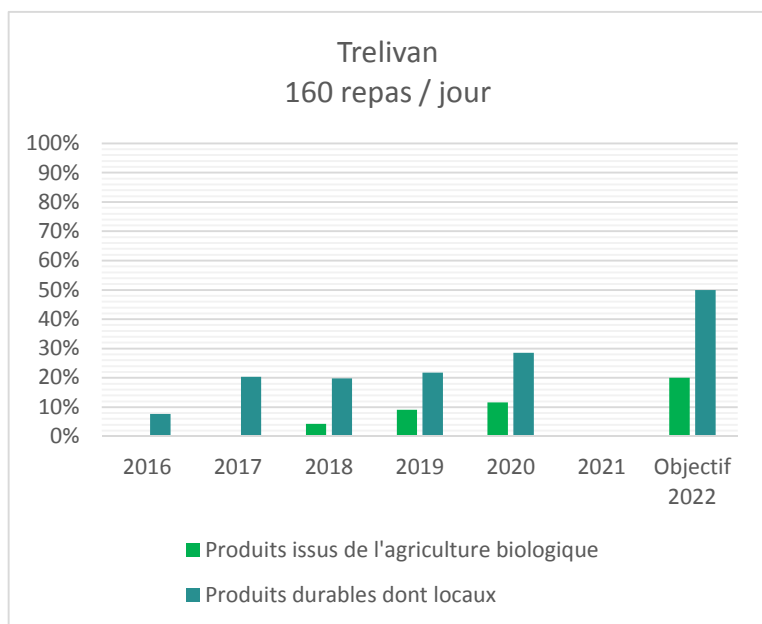
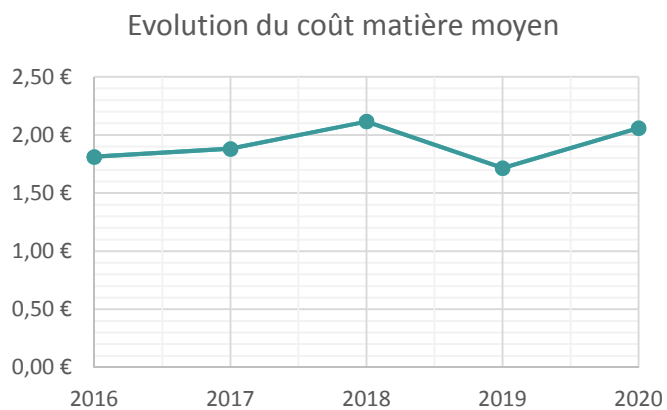
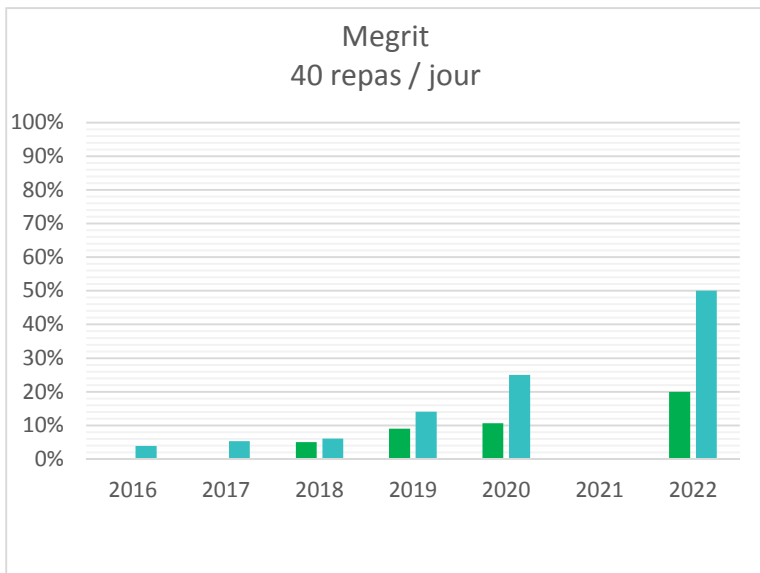
*\*L'année 2020 affiche un nombre de repas annuels plus faible que les autres années en raison du contexte sanitaire lié à la crise de la covid19*

Quatre communes ont participé pour la première fois au suivi des approvisionnements scolaires en 2021 (données d'achats 2020).

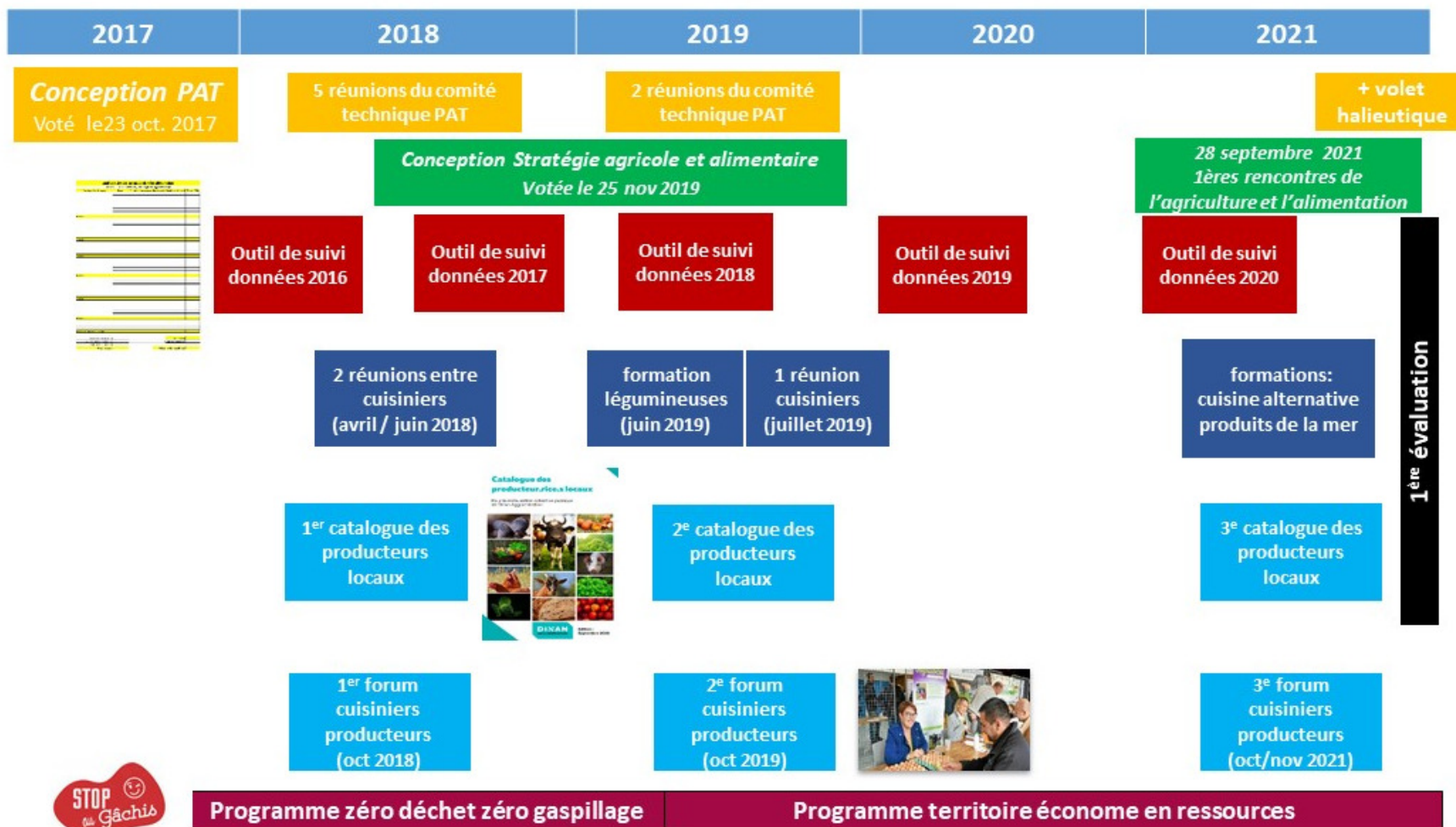
Depuis 2016, seules 5 communes n'ont jamais participé au suivi des données d'approvisionnement de la restauration scolaire.



## Exemples d'évolution des approvisionnements de la restauration scolaire sur deux communes ayant renseigné le suivi des achats depuis 2016



Synthèse des actions du PAT de 2016 à 2021



1<sup>ère</sup> évaluation