



État des lieux des produits de proximité dans la restauration scolaire des écoles primaires

Sur 338 communes de plus de 1 000 habitants alsaciennes enquêtées, 311 ont répondu à la présente enquête sur la prise en compte de produits locaux dans la restauration scolaire des écoles primaires. Ainsi, 289 communes disposent d'un service de restauration scolaire et servent plus de 6 millions de repas par an à environ 135 000 enfants scolarisés en primaire.

Seules deux communes assurent une gestion directe, ainsi la quasi totalité de la restauration scolaire relève d'une gestion déléguée de la commune (40% des communes) ou de l'intercommunalité (60% des communes). Ce mode de gestion correspond à la délégation de service public (DSP) dans près de la moitié des cas, à la procédure de marché public ou à la convention dans respectivement 33% et 20% des cas.

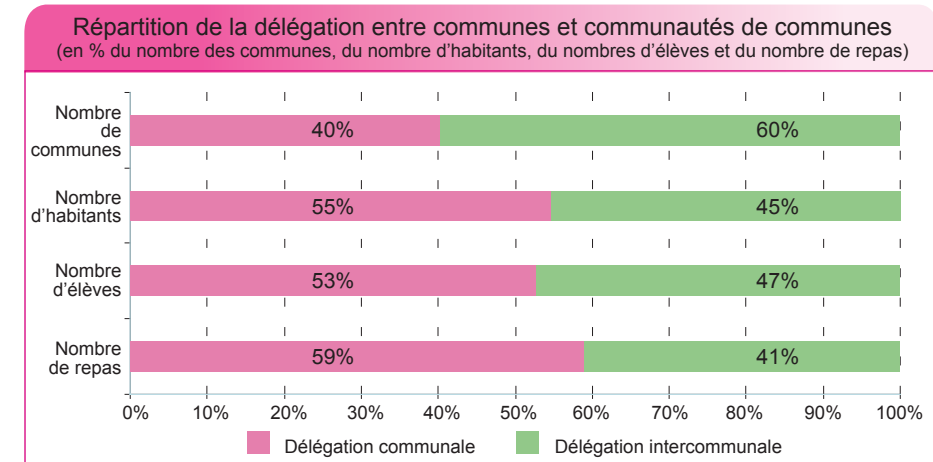
Neuf services de restauration scolaire sur dix offrent des repas comportant des produits agricoles locaux. Les fruits et légumes et la viande sont les plus souvent présents. En première estimation, l'enquête évalue plus d'un tiers des volumes et 27% de la valeur en produits locaux agricoles.

Cependant, la quantification et la nature de ces produits restent largement à approfondir par des études plus spécifiques et précises.

Dans un contexte agricole difficile en 2015, la question des débouchés locaux de l'agriculture alsacienne paraît utile à poser. A ce titre, une partie de la problématique consiste à analyser l'importance de ces produits dans le cadre de la restauration scolaire primaire. Une première enquête auprès des 338 communes de plus de 1 000 habitants contribue à mieux appréhender l'organisation complexe des communes en matière de restauration scolaire et d'avoir une première approche de l'importance des produits locaux au sein des types d'organisation. Intercommunalité, type de délégation de gestion, voire de marché sont autant de mode de fonctionnement dont il convient de mesurer l'importance et l'organisation.

Une délégation intercommunale largement répandue

Le recours à la délégation intercommunale pour la gestion du



Source : Enquête Srise, Les produits locaux en écoles primaires - 2015

service de restauration scolaire pour les enfants des écoles primaires représente près de 60% des communes enquêtées. Rapportée au nombre d'habitants, d'élèves

scolarisés et de repas servis en écoles primaires des communes concernées, cette proportion recule néanmoins à respectivement 45%, 47% et 41%.

Répartition (en %) de la délégation entre communes et communautés de communes par classe de taille de communes selon le nombre de communes, d'habitants, d'élèves scolarisés en école primaire et de repas servis

	Communes								
	Nombre total avec délégation	Communes > 5 000 habitants				Communes > 10 000 habitants			
		% nombre de communes	% du nombre d'habitants	% nombre d'élèves scolarisés	% du nombre de repas servis	% nombre de communes	% du nombre d'habitants	% nombre d'élèves scolarisés	% du nombre de repas servis
Délégation communale	116	22%	73%	73%	76%	10%	62%	62%	66%
Délégation intercommunale	172	15%	56%	58%	40%	7%	43%	45%	27%
TOTAL	288*	18%	65%	66%	61%	8%	53%	54%	50%

* : voir méthodologie

Source : Enquête Srise, Les produits locaux en écoles primaires - 2015



Ce constat s'explique par une gestion communale de la restauration scolaire sensiblement plus élevée dans les grandes communes. C'est notamment le cas des principales villes de la région qui disposent peut-être de plus de moyens que les communes entre 1 000 et 5 000 habitants. Pour ces dernières, la prise en charge de la gestion de la restauration scolaire par l'intercommunalité est plus fréquente.

Deux tiers des élèves dans des communes de plus de 5 000 habitants

La concentration du nombre d'habitants ou d'élèves scolarisés en école primaire dans les villes de plus de 5 000 habitants ou de 10 000 habitants apparaît très importante. Le part de ces communes ne représente respectivement que 18% et 8% du nombre total des communes en gestion déléguée de la restauration des primaires. Par contre, environ deux tiers des habitants vivent dans les communes de plus de 5 000 habitants et plus de la moitié au sein des villes de plus de 10 000. Ce phénomène apparaît similaire en ce qui concerne le nombre d'élèves scolarisés et le nombre de repas servis (respectivement 66% et 54% pour le nombre d'élèves et 61% et 50% pour le nombre de repas). Le choix des grandes villes alsaciennes n'est pas étranger à ce constat.

Les communes ne gèrent pas directement la restauration scolaire des écoles primaires en Alsace. Seuls deux cas sont comptés dans le cadre d'une organisation communale et aucun dans le cadre d'une

organisation intercommunale. Quelque soit le mode d'organisation, communal ou intercommunal, la restauration scolaire demeure une affaire de gestion déléguée. Cette délégation peut intégrer directement le service de restauration ou passer par un organisme délégataire.

Davantage de marché public dans la gestion communale

Dans la gestion communale des services de restauration scolaire pour les enfants des écoles primaires, c'est le marché public qui est la forme de délégation la plus importante (43% des cas contre 38% pour la convention et 19% pour la DSP).

Les intercommunalités optent plus souvent pour la DSP

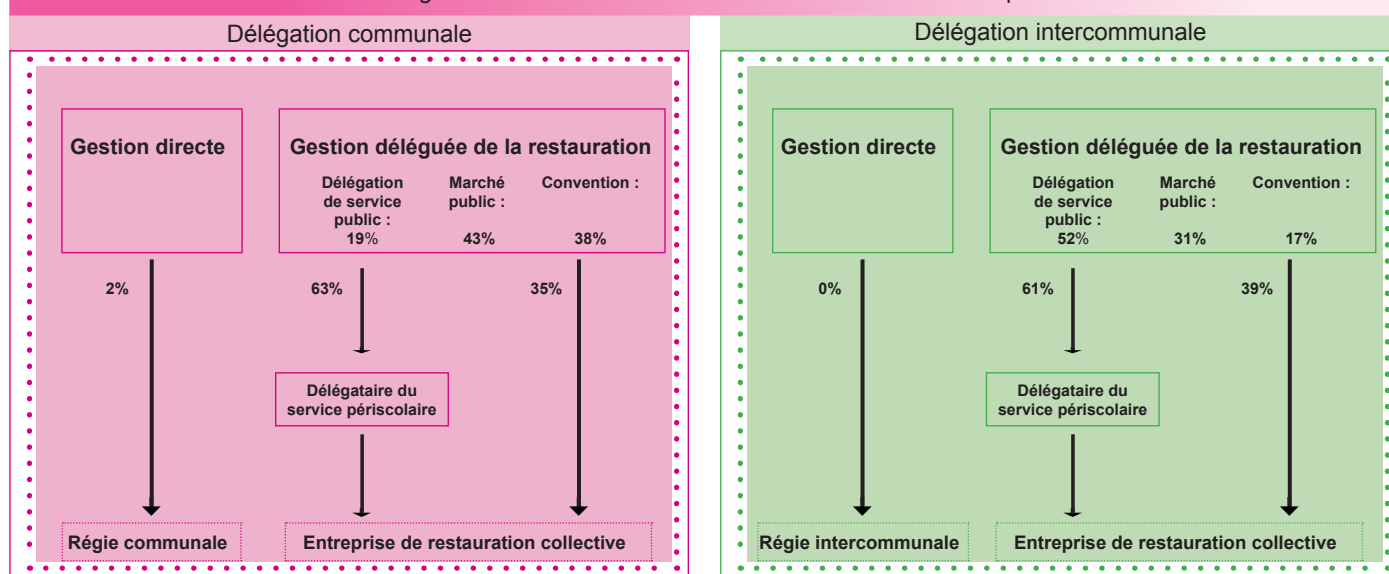
La proportion de la délégation par marché public s'élève à 31% dans la gestion intercommunale, derrière celle par DSP (52%) et devant celle par convention (17%).

Le régime de la convention découle souvent d'une gestion historique du service périscolaire par une association et pour laquelle la collectivité apporte son soutien. Il inclut également les cas où la restauration scolaire est assurée par la cantine d'un collège ou d'un lycée. Ce système est plus de deux fois plus important dans la gestion communale que dans la gestion intercommunale (38% contre 17%). Il représente au total 21% des formes de gestion de la restauration scolaire des enfants des écoles primaires.

Les délégataires assurent les services périscolaires

Dans près de deux cas sur trois, la gestion déléguée d'un service de restauration périscolaire est assurée par une structure délégataire, chargée de la mise en œuvre du service de restauration pour le compte de la collectivité. En absence de délégataire, la collectivité s'attache directement les services d'un fabricant de repas, sans intermédiaire. Dans les deux cas, la relation relève soit d'une DSP, d'un marché public ou d'une convention, établis entre la collectivité et le prestataire (le délégataire ou le fabricant de repas). Les délégataires identifiés au cours de l'enquête sont des personnes morales de droit privé (près de 85 associations identifiées) et assurent pour pas moins de six d'entre elles la gestion simultanée de nombreux services périscolaires (jusqu'à une vingtaine). Les fabricants de repas sont quant à eux des entreprises privées de diverses natures. Parfois filiale d'un délégataire (un cas identifié) ou encore spécialisées dans la restauration hors domicile à dimension régionale voire nationale (six entreprises identifiées au cours de l'enquête), elles sont pour une soixantaine d'entre elles des traiteurs locaux ou le service de restauration d'un établissement recevant du public (environ dix hôpitaux ou maisons de retraite). Enfin, les cantines d'une dizaine de collèges et lycées accueillent également des enfants des écoles primaires pour le midi.

Schémas d'organisation de la restauration scolaire dans les accueils périscolaires



Source : Enquête Srise, Les produits locaux en écoles primaires - 2015

Source : Enquête Srise, Les produits locaux en écoles primaires - 2015

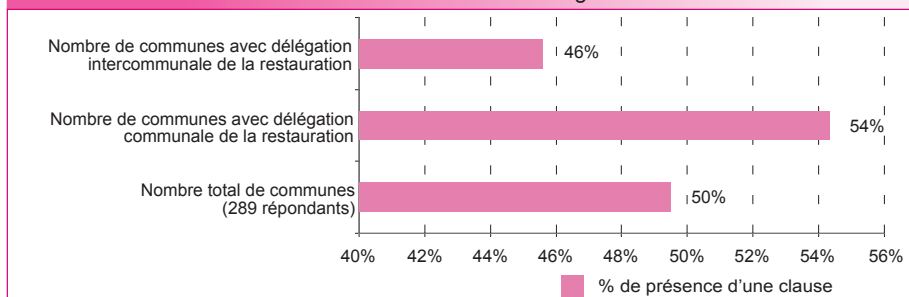


Présentation des résultats de l'enquête relative à l'approvisionnement de proximité en produits locaux dans les cantines scolaires des écoles primaires

Une plus grande prise en compte des produits locaux dans les gestions communales

En cas de gestion communale, il est plus fréquent d'observer une clause laissant une place aux produits agricoles locaux. Ce constat est d'autant plus vrai en considérant le nombre de repas. Ainsi, près de la moitié des communes, servant 67% des repas, déclare une clause de nature à favoriser les produits de proximité. Ce chiffre est de 46%, soit 42% des repas, au sein des délégations en gestion intercommunale et monte à 54%, soit 84% des repas, au sein des

Présence d'une clause destinée à favoriser les produits de proximité dans les cahiers des charges



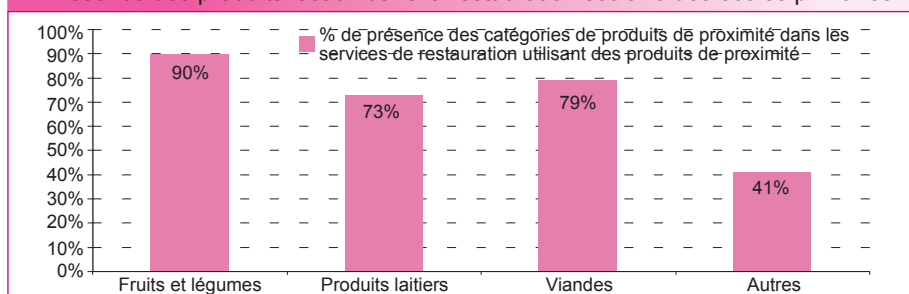
Source : Enquête Srise, Les produits locaux en écoles primaires - 2015

délégations en gestion communale. L'enquête réalisée n'a pas recensé la nature des clauses, mais uniquement l'existence ou pas d'une telle clause.

Les produits locaux déclarés présents dans 9 cantines sur 10

La présence de produits agricoles d'origine régionale entrant dans la composition des menus est signalée par près de 90% du total des services de restauration périscolaire enquêtés, notamment pour les fruits et légumes (90% des services de restauration avec produits locaux), les produits laitiers (73%) et la viande (79%). Il ressort de l'enquête de réelles difficultés à quantifier cette présence, puisqu'une seule commune sur les 289 a pu apporter un chiffre en la matière. Cette méconnaissance s'est révélée un peu moins importante concernant la proportion des produits agricoles d'origine régionale dans les achats, puisque 41 réponses ont été apportées pour la proportion en valeur et 77 pour la proportion en volume. Très hétérogènes, les valeurs estimées par l'enquête pour la part des produits locaux dans les achats s'échelonnent de 20% à 50% pour une moyenne de 27%. En ce qui concerne le volume, la moyenne est de 36% avec des chiffres compris entre 19% et 80%.

Présence des produits locaux dans la restauration scolaire des écoles primaires

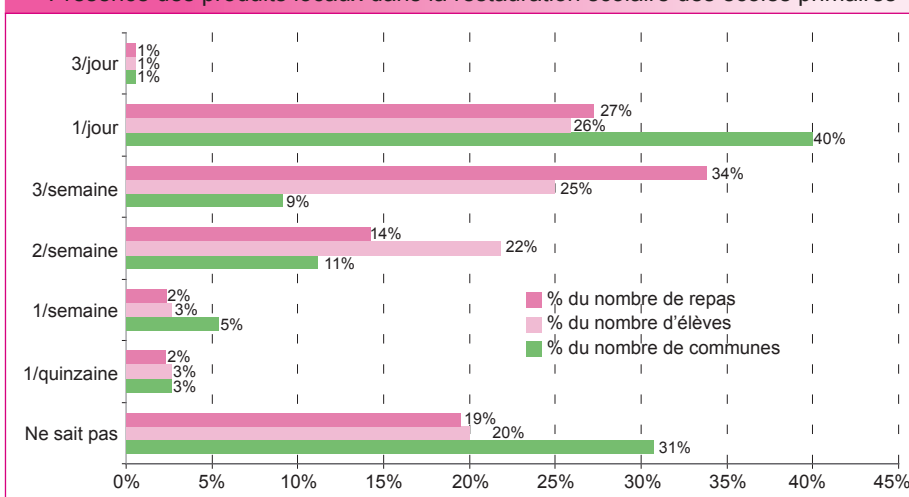


Source : Enquête Srise, Les produits locaux en écoles primaires - 2015

Sans données quantitatives précises

Les fréquences d'introduction des produits locaux ont également été enquêtées. Les résultats obtenus montrent une présence d'un produit de proximité/jour dans 40% des cas. Ramenée à la proportion du nombre de repas servis par les cantines concernées, c'est la fréquence de trois produits locaux/semaine qui domine (34% contre 27% pour la fréquence de un produit/jour). La bienveillance vis à

Présence des produits locaux dans la restauration scolaire des écoles primaires



Source : Enquête Srise, Les produits locaux en écoles primaires - 2015

vis du sujet se retrouve également dans le résultat de l'addition de toutes les fréquences d'introduction de produits locaux supérieures ou égales à un produit par semaine. Il concerne deux tiers des cantines servant près de huit repas sur dix, mais là aussi sans pouvoir apporter davantage de précisions quantitatives.



L'enquête en un coup d'œil

Nombre de communes ayant répondu à l'enquête	311 soit 92% des communes enquêtées
Nombre de communes disposant d'un service de restauration sur son territoire	289 soit 93% des communes ayant répondu
Nombre de services de restauration scolaire enquêtés	299*
Nombre total de repas servis dans la restauration scolaire des écoles primaires des communes >1 000 habitants	6 090 000
Nombre total d'enfants scolarisés dans les communes >1 000 hab avec service de restauration scolaire	135 000
Organisation de la délégation du service de restauration par délégation de service public (DSP)	46%
Organisation de la délégation du service de restauration par marché public	33%
Organisation de la délégation du service de restauration par convention	21%
Approvisionnement de proximité avec des produits locaux dans les services de restauration scolaire des écoles primaires	90%
<i>dont approvisionnement de proximité en fruits et légumes</i>	90%
<i>dont approvisionnement de proximité en produits laitiers</i>	73%
<i>dont approvisionnement de proximité en viandes</i>	79%
<i>dont approvisionnement de proximité en autres produits</i>	41%
Principale fréquence de présence des produits de proximité	1 produit par jour dans 40% des cas
Importance en valeur de l'approvisionnement de proximité avec des produits locaux	27%
Importance en volume de l'approvisionnement de proximité avec des produits locaux	36%

* : voir méthodologie

Source : Enquête Srise, Les produits locaux en écoles primaires - 2015

Méthodologie

L'enquête qui s'est déroulée du 29 septembre au 20 novembre 2015 vise à réaliser un état des lieux portant sur l'approvisionnement de proximité en produits agricoles locaux dans la restauration scolaire pour les enfants des écoles primaires (maternelle et école élémentaire). La population enquêtée se compose des 338 communes de plus de 1 000 habitants (données Recensement de la population 2010 - INSEE).

C'est le nombre de repas servis par an qui a été retenu pour quantifier l'importance de l'activité de restauration collective pour les enfants des écoles primaires.

L'enquête a consisté en l'envoi d'un questionnaire auprès des mairies accompagné d'une demande de complétude sous 8 jours. Un travail de relance téléphonique a été mené par la suite pour obtenir les réponses des communes n'ayant pas répondu.

Les données publiées dans le présent document concernent les 289 communes répondantes à l'enquête et disposant d'un service de restauration à destination des enfants des écoles primaires, sur les 311 communes ayant répondu à l'enquête. Parmi ces 311 communes, 287 fonctionnent en gestion déléguée de la restauration et deux en gestion directe. Le chiffre de 288 communes apparaît néanmoins dans le présent document et s'explique par la présence de deux périscolaires dans une même commune : l'un en gestion déléguée et l'autre en gestion directe. Par ailleurs, le nombre de services de restauration enquêtés (299) est supérieur à celui des communes (289) car sept d'entre elles comportent plusieurs services de restauration différents.

Définitions

Délégation de service public : la délégation de service public est « un contrat par lequel une personne morale de droit public confie la gestion d'un service public dont elle a la responsabilité à un délégataire public ou privé, dont la rémunération est substantiellement liée au résultat de l'exploitation du service. Le délégataire peut être chargé de construire des ouvrages ou d'acquérir des biens nécessaires au service. »

Marché public : les marchés publics sont les contrats conclus à titre onéreux entre les pouvoirs adjudicateurs définis à l'article 2 du décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006 portant sur le code des marchés publics et des opérateurs économiques publics ou privés, pour répondre à leurs besoins en matière de travaux, de fournitures ou de services.

Les personnes morales de droit public mentionnées sont soit l'État et ses établissements publics autres que ceux ayant un caractère industriel et commercial, soit les collectivités territoriales et les établissements publics locaux.

Convention : il s'agit d'une forme de contrat relativement souple permettant à deux parties contractantes de s'engager sur des objectifs partagés. Exemples dans le cadre de l'enquête : une convention entre une collectivité et une association gestionnaire d'un service périscolaire ou encore entre une collectivité et le service administratif d'un collège

Direction Régionale de l'Alimentation, l'Agriculture et de la Forêt
Cité Administrative

14, rue Maréchal Juin - CS 31009 - 67070 STRASBOURG CEDEX

Tél : 03.69.32.51.47 - Fax : 03.69.32.51.45



■ Directeur de la publication : **Éric MALLET**
 ■ Rédacteur en chef: **Claude WILMES**
 ■ Rédacteur : **Sébastien SCHULTZ,**
 ■ Contribution : **Évelyne ALCARAZ,**
Fabien PERCY

■ Composition et publication: **SRISE Alsace**
 ■ Dépôt légal : à parution
 ■ N° ISSN : 2416 - 7924

Décembre
2015