

DOSSIER DE PRESSE



PROMOUVOIR UNE RESTAURATION SCOLAIRE DE QUALITÉ

Loiret

votre Département



Contact presse

Cassandra Germain

cassandra.germain@loiret.fr - 02 38 25 43 93

SOMMAIRE

Introduction

- I. Une restauration durable et de qualité**
- II. Sensibiliser les collégiens et les équipes de restauration**
- III. Prévenir et lutter contre le gaspillage alimentaire**
- IV. Le fonctionnement des cantines scolaires dans le Loiret**
- V. Chiffres clés**



Introduction

L'engagement du Département en faveur de l'Education et de la Jeunesse se concrétise par un budget d'environ 54 M d'€ en 2023, mis au service de l'ambition de déployer une politique éducative globale, garante de l'équité des territoires, offrant des conditions de réussite optimales aux jeunes Loirétains.

L'un des enjeux majeurs de la collectivité est d'offrir aux collégiens une restauration scolaire de qualité, le repas du midi étant pour certains le seul vrai repas de la journée.

Le déjeuner joue un rôle primordial dans la journée d'un élève. Il a un réel impact sur la qualité de vie des élèves et sur leurs apprentissages scolaires. Un impact sur les résultats scolaires des élèves a été mis en évidence, ainsi qu'un recul de l'absentéisme lié à des maladies. Des études montrent également l'existence d'un lien entre la fréquence des repas pris au restaurant scolaire et la protection contre le surpoids et l'obésité.

Le Département et les établissements publics locaux d'enseignement, se sont toujours attachés à garantir la qualité des repas, qu'elle soit gustative, nutritionnelle et la sécurité sanitaire.

Ces questions se révèlent, dans le contexte actuel, encore plus importantes. C'est pourquoi le Département du Loiret s'inscrit dans la démarche du Plan Alimentaire Territorial en lien avec la Chambre de l'Agriculture, afin de développer plus encore les circuits courts et les partenariats avec les producteurs locaux.

En effet, la restauration collective de par sa puissance d'achat est considérée comme un fort levier pour favoriser une alimentation plus saine et durable. Le Département s'y attache.

C'est également dans cette perspective que la loi Alimentation (EGALIM) de 2018 réoriente l'approvisionnement de la restauration collective publique vers des produits durables (c'est-à-dire la qualité des produits) souvent associés à des produits locaux (c'est-à-dire l'origine des produits).

Chaque année, près de 3 millions de repas sont servis dans les restaurants scolaires des collèges du Loiret.

Dans le contexte d'inflation, le Département a décidé dès 2022 de ne pas répercuter sur les parents la hausse des prix des denrées alimentaires. Il renouvelle cet engagement pour l'année scolaire 2023/2024.

I. Une restauration durable et de qualité

Le Département travaille avec les directions des collèges et les chefs de cuisine pour favoriser l'achat local et responsable et atteindre les objectifs de la loi Egalim (50 % des produits certifiés et 20 % de bio).

Une plateforme locale d'approvisionnement Mangeons Loiret PRO, partenaire des circuits courts, mise en place depuis le 1^{er} janvier 2023

À l'initiative du Département et de la Chambre d'agriculture du Loiret, Mangeons Loiret Pro (anciennement Approlocal) met à disposition des professionnels de l'alimentation une plateforme de commandes de produits 100% locaux.

Elle compte une centaine de fournisseurs, près de 800 produits référencés, et plus de 100 acheteurs professionnels (restauration scolaire, d'entreprise, médicaux-sociaux et commerciale).

Grâce à son partenariat avec l'association Manger Bio Centre-Val de Loire, elle optimise la variété des produits biologiques locaux.

Dans le cadre de ce partenariat, une expérimentation est initiée avec l'association Bio Centre sur deux collèges (Le Chinchon à Montargis et Geneviève De Gaulle – Anthonioz aux Bordes), dans l'optique d'atteindre les objectifs prescrits par la loi Egalim, tout en gardant un coût d'achat des matières premières qui permet de maintenir un prix acceptable pour les familles et en maintenant / améliorant la qualité alimentaire. Les résultats de cette expérimentation seront partagés à l'automne 2023.

Un menu végétarien proposé

En plus du menu végétarien hebdomadaire réglementaire, une alternative végétarienne supplémentaire tous les quinze jours est proposée depuis le 1^{er} janvier 2023 dans tous les restaurants scolaires.

Adhésion à Menu-Co

Le Département accompagne ses chefs cuisiniers dans leurs missions en les dotant du logiciel Menu-Co, qui facilite la création de plans alimentaires, de menus, le partage de fiches recettes, de gestion des stocks ou encore le reporting en matière de pesées des déchets alimentaires.



Les chefs de cuisine des collèges prennent part au Menu Signature Loiret

Le Département lance cette année le Menu Signature Loiret version automne en partenariat avec l'Union des métiers de l'industrie et de l'hôtellerie du Loiret et la Chambre d'agriculture. Trois brigades d'apprentis d'écoles hôtelières joueront de la fourchette, accompagnés cette année d'une quatrième équipe constituée des chefs de cuisine des collèges du Loiret, afin de valoriser leur savoir-faire. Participeront notamment ceux des collèges de Sully-sur-

Loire, Saran, Tigy, Artenay, Dadonville et Montargis (Le Chinchon). À eux tous de relever le défi en composant un menu 100% local, de saison, et de le cuisiner aux convives du jury final le 25 novembre 2023 au CO'Met en plein cœur du salon de la Gastronomie. Une déclinaison du menu « gagnant » sera proposée au sein des restaurants scolaires.



II. Sensibiliser les collégiens et les équipes de restauration

Un nouvel outil mis en place

Acteur de la transition écologique, le Département construit actuellement un outil pour les équipes pédagogiques sur l'alimentation durable afin de sensibiliser les collégiens, citoyens de demain à partir :

- d'une exposition éditée par l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) mettant en évidence les enjeux et les impacts de l'alimentation au niveau planétaire
- une application spécifique permettra une visite augmentée pour les collèges

L'application, réalisée en partenariat avec Canope, intégrera des vidéos tournées dans des cuisines de collèges et chez un producteur local du Loiret pour faciliter les synergies entre les programmes pédagogiques et les politiques départementales (stratégie bas carbone, prévention et lutte contre le gaspillage alimentaire, Mangeons Loiret...).

5^e challenge Mangeons Loiret Pro

Huit établissements ont participé au 5^{ème} challenge *Mangeons Loiret Pro* du 15 mai au 9 juin 2023, avec l'objectif de s'approvisionner le plus possible en produits locaux sur cette période. Le collège Guillaume de Lorris remporte le titre de meilleur acheteur local.

Les établissements suivants étaient inscrits : collège Guillaume de Lorris, collège Gutenberg du Malesherbois, collèges Le Grand Clos et Le Chinchon de Montargis, collège Jean Joudiou de Châteauneuf-sur-Loire, collège Léon Delagrangé à Neuville-aux-Bois, EHPAD Petit-Pierre à Fay-aux-Loges, restaurant scolaire de Meung-sur-Loire.

Au total, les participants ont passé 38 commandes auprès de 16 fournisseurs différents (pâtes, pommes, œufs, lentilles, miel, farine, semoule de blé dur, de la volaille, pommes de terre, asperges et autres légumes de saison).



III. Prévenir et lutter contre le gaspillage alimentaire

L'action de lutte contre le gaspillage alimentaire est inscrite dans le rapport du bilan carbone du Département au même titre que d'autres actions, telles que le don de denrées aux associations, la mise en place du menu végétarien, le recours aux circuits courts, etc.

Pour aller au-delà des objectifs réglementaires et s'inscrire dans la démarche « Loiret en tête » liée au développement durable, le Département développe la thématique du gaspillage alimentaire. En effet, l'ensemble des collèges est aujourd'hui doté d'une table de tri et les actions de sensibilisation des convives vont être accentuées.

En moyenne au plan national, selon une étude de l'ADEME, 120 grammes par repas sont jetés à la poubelle. Pour un restaurant accueillant 365 élèves, cela représente environ 7 tonnes par an, soit 30 000 €.

Les 58 collèges ont été dotés d'une balance dédiée aux pesées afin de dresser un diagnostic départemental du gaspillage alimentaire :

- Depuis janvier 2023, plus de 80% des établissements effectuent quotidiennement la pesée du pain non consommé et jeté et enregistrent les données dans l'outil Menu-Co.
- Une 2^{ème} campagne de pesée a été déployée depuis le 6 mars 2023 : la pesée quotidienne des restes présentés aux convives sur la ligne de self (hors pain)

Cette 2^{ème} campagne se poursuit en vue de définir un état des lieux. Les données collectées dans la durée permettront de définir les actions ciblées pour prévenir et réduire le gaspillage.

Face aux besoins croissants de denrées des associations d'aide alimentaire et aux enjeux de lutte contre le gaspillage alimentaire, le Département a par ailleurs impulsé depuis plusieurs années et facilité la mise en place du don alimentaire au profit d'associations caritatives.



IV. Le fonctionnement des restaurants scolaires dans le Loiret

L'approvisionnement des restaurants scolaires

Trois systèmes de restauration existent dans les 58 collèges du Loiret au regard de la configuration et de l'équipement des cuisines des établissements :

- ➔ 42 cuisines de production gérées en régie par les établissements : les repas sont préparés et conçus sur place par les agents départementaux placés sous la responsabilité fonctionnelle de l'établissement scolaire

Dans une démarche d'optimisation des coûts visant à l'amélioration de la qualité du service rendu aux usagers, le Département du Loiret a conclu depuis 2017 une convention avec la Ville d'Orléans pour assurer la restauration de 16 collèges du Loiret. Cette délégation vise plusieurs points essentiels : le recours à des produits issus des circuits de proximité, le respect de la saisonnalité, le soutien à la structuration de filières agricoles locales, l'optimisation des coûts et la prise en compte du développement durable.

- ➔ 5 cuisines fonctionnant en liaison froide. Les équipements des unités relais permettent de travailler les produits (cuisson, fin de cuisson, cuisson minute découpe de légumes...) puis de les agrémenter en les valorisant (par exemple pour la fabrication des sauces, l'assemblage de pâtisseries ou de pizzas avec les composantes livrées...).
- ➔ 11 cuisines avec un fonctionnement en unités relais : mode de production préparant les denrées sur une cuisine centrale, celle-ci devant rapidement abaisser leur température en moins de 2 heures. Les denrées sont ensuite conservées entre 0 et 2 degrés jusqu'à la livraison sur les établissements avant leur remise en température pour leur consommation. Les équipes de restauration du collège peuvent également avoir à manipuler certaines denrées (entrées, laitages, desserts).

La tarification des repas : blocage des prix

Dans le contexte d'inflation, le Département a décidé dès 2022 de ne pas répercuter sur les parents la hausse des prix des denrées alimentaires. Il renouvelle cet engagement pour l'année scolaire 2023/2024.

Le prix d'un repas reste stable, fixé à 3,45 €. En prenant en compte l'inflation de 10,98 %, le prix du repas en reste à charge pour les parents aurait grimpé à 3,83 euros.

Cette mesure forte en faveur du pouvoir d'achat des familles leur permet d'économiser **53,20 euros par an et par enfant** inscrit à la cantine. En effet, si le Département avait appliqué la formule de revalorisation en 2023 et en 2024, le tarif du forfait 4 jours s'élèverait à 536,20 € au 1^{er} janvier 2024. Or, le tarif actuel est resté à 483 €.

Le coût de revient moyen d'un repas (matière, préparation, personnel...) varie entre 7 et 8 €. Le reste est pris en charge par le Département du Loiret.

Sensibiliser les familles aux dispositifs d'aides

Face au constat du nombre important de non recours aux différents dispositifs d'aides existants en matière d'éducation, le Département va s'investir pour une plus grande sensibilisation des familles à leurs droits :

- les bourses scolaires de l'Etat, dont le taux dans le département est inférieur à la moyenne nationale ;
- le fonds social cantine des établissements publics locaux d'enseignement (EPL) : l'objectif est de faciliter l'accès à la restauration scolaire au plus grand nombre – la demande est à effectuer directement auprès du chef d'établissement

Offrir des locaux de restauration adaptés

Le Département poursuit des investissements conséquents afin d'adapter les besoins sur l'ensemble du territoire, en offrant des conditions optimales d'accueil et d'enseignement tout en répondant à l'évolution démographique locale analysée et suivie au titre de la sectorisation. Parmi les 6 projets inscrits au nouveau PPI du mandat 2021/2028 :

- la restructuration de la demi-pension du collège Jean Joudiou à Châteauneuf-sur-Loire
- la restructuration de la demi-pension du collège Jacques de Tristan à Cléry-Saint-André
- la restructuration de la demi-pension du collège Les Clorisseaux à Poilly-lez-Gien

Ces projets sont actuellement en phase d'études préalable aux consultations de maîtrise d'œuvre ou en cours de consultation.

Dans cadre de son plan bas carbone 2021-2027, le Département a adopté à compter de 2021, un plan pluriannuel de renouvellement des équipements de restauration, sur une durée de 7 ans, représentant une enveloppe de 6 M€. Le remplacement des équipements froids disposant d'un gaz réfrigérant non conforme à la législation a été priorisé sur les 4 premières années suivant leur état et leur année d'installation.

Concernant l'objectif de réduction du gaz à effet de serre et de remplacement des équipements froids non conformes, un renouvellement de 50% du parc de ces équipements sera atteint d'ici fin 2023, puis 78% d'ici fin 2024 et enfin 100% pour fin 2026.

Pour les autres équipements, le remplacement s'effectue au fur et à mesure tel que prévu dans le plan, selon leur vétusté et en adaptant les évolutions des technologies et consommation d'énergie en lien avec les besoins du service de restauration.

V. Chiffres clés

- **53,7 M€** consacrés par le Département à l'Education et à la Jeunesse
 - 27,2 M € en fonctionnement
 - 26,5 M€ en investissement
- **31 681** : nombre de collégiens publics pour l'année 2022-2023
- **31 598** : prévision du nombre de collégiens publics pour l'année 2023-2024
- **4 711** : nombre de collégiens privés pour l'année 2022-2023
- **3,45 €** : prix facturé aux familles pour un repas proposé aux collégiens
- **24 000** : nombre de repas servis quotidiennement
- Près de **3 millions** de repas servis chaque année dans les collèges du Loiret
- **560** : nombre d'agents départementaux affectés dans les collèges publics
- **130** : nombre d'agents départementaux en restauration pour l'ensemble des sites
- **58** : nombre de collèges publics dans le Loiret
- **58** : nombre de restaurants scolaires gérés par le Département du Loiret
- **21 000** élèves demi-pensionnaires en 2022
- **12** : nombre de collèges privés dans le Loiret



Loiret
votre Département

Département du Loiret
45945 Orléans • Téléphone 02 38 25 45 45
www.loiret.fr • services.loiret.fr