

# CLERMONT-AUVERGNE MÉTROPOLE

## ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DU TERRITOIRE



Septembre 2022



## Réalisation de l'étude par Bio 63



• BIO 63 •  
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

+ clermont  
auvergne  
métropole

### Association de l'agriculture biologique du Puy-de-Dôme

Accompagne le développement de  
l'agriculture biologique :

- Producteurs et productrice bio
- Transformateurs, distributeurs
- Collectivités

### Bio 63 la restauration collective :

Notre objectif est de faciliter des repas de qualité, locaux et bio en lien avec les agriculteurs bio du territoire. L'expérience de terrain acquise à l'échelle locale et notre contact direct avec les producteurs bio nous permet de vous accompagner entièrement dans votre démarche.

Lien vers notre plaquette : [Cliquez ici](#)

Lien vers notre site internet : [Cliquez ici](#)



• BIO 63 •

Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



• BIO 63 •  
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

+  
clermont  
auvergne  
métropole



# ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



## OBJECTIFS

- Identifier les cantines et les personnes référentes
- Réaliser une typologie des sites de restauration scolaire
- Connaître les modalités d'approvisionnement de la restauration collective
- Identifier les actions mises en place dans les cantines en faveur d'une alimentation durable et du respect de la Loi EGAlim
- Recueillir les besoins et les attentes de ces structures



## ACTEURS ENQUÊTÉS

- **TERRITOIRE**

### CLERMONT-AUVERGNE MÉTROPOLE

21 communes

Aubière, Aulnat, Beaumont, Blanzat, Cébazat, Ceyrat, Chamalières, Châteaugay, Clermont-Ferrand, Cournon d'Auvergne, Durtol, Gerzat, Le Cendre, Lempdes, Nohanent, Orcines, Pérignat-lès-Sarliève, Pont-du-Château, Romagnat, Royat, Saint-Genès-Champanelle

- **TYPE D'ETABLISSEMENT**

Crèches, écoles primaires, écoles maternelles, CCAS

## METHODE

Enquête papier et relances téléphoniques





# Etat des lieux de la restauration collective



**REPONDANTS : 16/21 communes**

**Taux de réponses = 76%**

**Répondants :** Aubière, Aulnat, Beaumont, Blanzat, Ceyrat, Châteaugay, Clermont-Ferrand, Cournon d'Auvergne, Gerzat, Le Cendre, Lempdes, Nohanent, Pérignat-lès-Sarliève, Pont-du-Château, Romagnat, Saint-Genès-Champanelle.

**Répondants supplémentaires :** CCAS de Clermont-Ferrand, Lycée Agricole de Marmilhat à Lempdes





# Etat des lieux de la restauration collective



## Éléments du questionnaire :

**1/ Fonctionnement du site de restauration**

- Nature du site
- Production culinaire
- Personnel du site
- Elaboration des menus

**2/ Convives**

**3/ Service du repas**

**4/ Coût du repas**

**5/ Approvisionnements**

**6/ Loi EGAlim**

**7/ Démarches de qualité dans le restaurant – besoins et attentes**



• BIO 63 •  
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

+  
clermont  
auvergne  
métropole



# RÉSULTATS DE L'ÉTUDE



## Etat des lieux de la restauration collective



• BIO 63 •  
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

+ clermont  
auvergne  
métropole

# CLERMONT – AUVERGNE - MÉTROPOLE

## CRÈCHES – ÉCOLES MATERNELLES – ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES - CCAS

Chaque jour en période scolaire

**15 000**  
**REPAS**

**6 à 7 tonnes**  
**d'aliments**  
**consommés**



Chaque année

**2,5 MILLIONS**  
**DE REPAS**

**Près de**  
**5 MILLIONS D'EUROS**  
**D'ACHATS ALIMENTAIRES**



## NOMBRE DE REPAS PAR JOUR DANS CHAQUE COMMUNE

**Médiane : 460 repas**

- Minimum : 140 repas
- Maximum : 6 600 repas



# Etat des lieux de la restauration collective



BIO 63  
Les Agriculteurs du Puy-de-Dôme



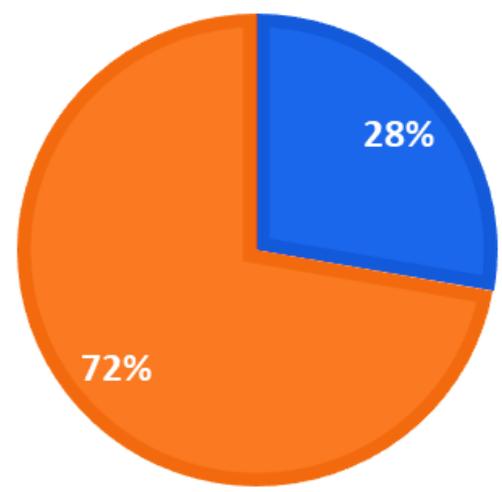
	Gestion directe
	Gestion concédée
	Pas de réponse

	Portage de repas à domicile (CCAS)	Nombre couverts par jour période scolaire	Nombre couverts par jour période vacances
AUBIERE	OUI	500	100
AULNAT	NON	280	80
BEAUMONT	NON	540	0
BLANZAT	NON	190	25
CEBAZAT			
CEYRAT	OUI	560	40
CHAMALIERE			
CHATEAUGAY	NON	180	148
CLERMONT-FERRAND - Ville	NON	6600	de 250 à 1200
CLERMONT-FERRAND - CCAS	OUI	1900	
COURNON D'AUVERGNE	NON	1160	1160
DURTOL			
GERZAT	OUI	660	225
LE CENDRE	NON	400	100
LEMPDES - Ville	NON	550	120
LEMPDES - Lycée agricole	NON	1100	
NOHANENT	NON	140	40
ORCINES			
PERIGNAT-LES-SARLIEVE	NON	200	0
PONT DU CHATEAU	OUI	870	190
ROMAGNAT	OUI	400	160
ROYAT			
SAINT GENES CHAMPANELLE	NON	400	0

## Mode de gestion de la restauration collective



■ Gestion concédée ■ Gestion directe



*Nbre de réponses : 18*

La restauration collective concédée implique de déléguer tout ou une partie de l'organisation et de l'élaboration des repas à une entreprise prestataire, c'est à dire une société de restauration collective (SRC).

En gestion directe, les sites de restauration collectifs publics sont gérés en interne par la collectivité.



# Etat des lieux de la restauration collective



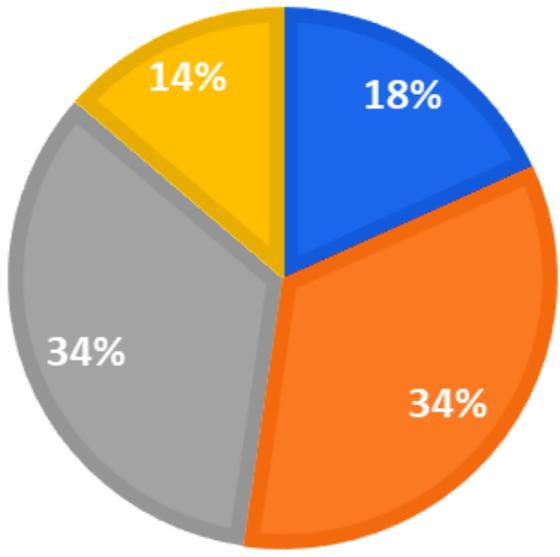
## Mode de gestion des sites de restauration

COMMUNE	MODE DE GESTION
AUBIERE	Gestion directe
AULNAT	Gestion concédée
BEAUMONT	Gestion directe
BLANZAT	Gestion concédée
CEBAZAT	
CEYRAT	Gestion concédée
CHAMALIERE	
CHATEAUGAY	Gestion concédée
CLERMONT-FERRAND - Ville	Gestion directe
CLERMONT-FERRAND - CCAS	Gestion directe
COURNON D'AUVERGNE	Gestion directe
DURTOL	
GERZAT	Gestion directe
LE CENDRE	Gestion directe
LEMPDES - Ville	Gestion directe
LEMPDES - Lycée agricole	Gestion directe
NOHANENT	Gestion directe
ORCINES	
PERIGNAT-LES-SARLIEVE	Gestion concédée
PONT DU CHATEAU	Gestion directe
ROMAGNAT	Gestion directe
ROYAT	
SAINT GENES CHAMPANELLE	Gestion directe

- Gestion directe
- Gestion concédée
- Pas de réponse

## TYPES D'ÉTABLISSEMENTS GÉRÉS PAR LES COMMUNES

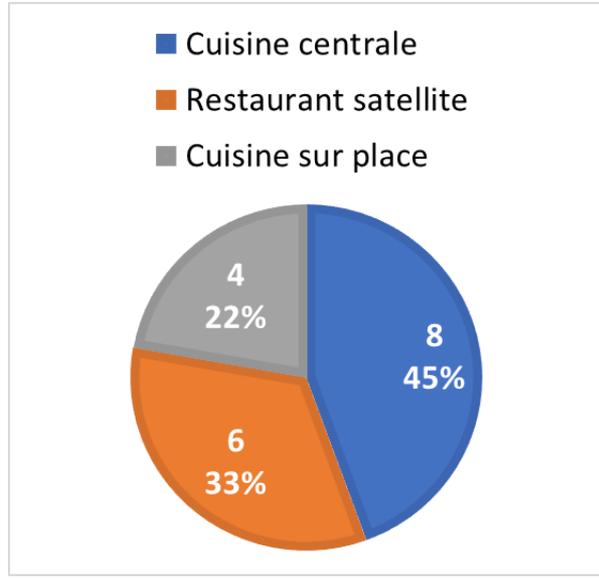
■ Crèche   ■ Maternelles   ■ Elementaires   ■ CCAS



Nbre de réponses : 18



## CATÉGORIES DE SITES DE RESTAURATION



Nbre de réponses : 18

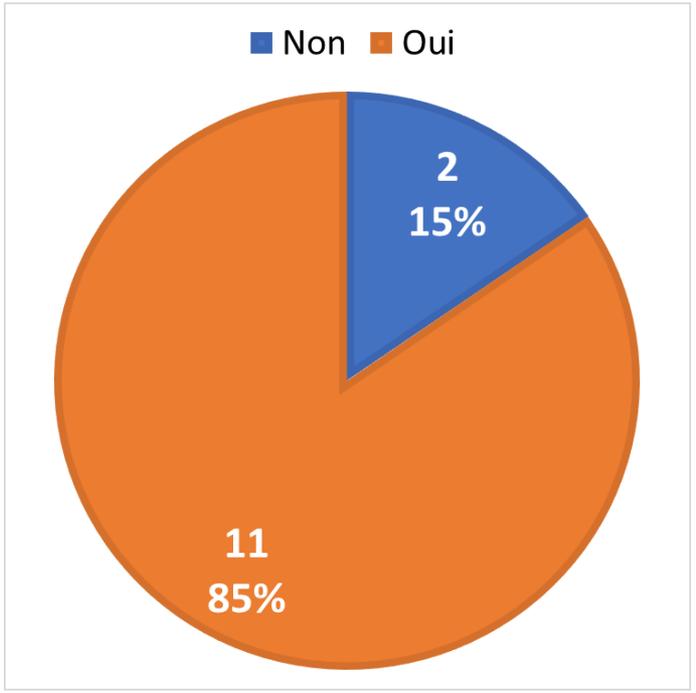
**Cuisine centrale :** Site fabricant les préparations culinaires destinées à être livrées à un restaurant satellite.

**Restaurant satellite :** Etablissement ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale.

**Cuisine sur place :** Etablissement fabriquant des repas consommés exclusivement sur place.

## Moyens matériels des cuisines Cuisine centrale et cuisine sur place

### Présence d'une légumerie



Une légumerie est un site de préparation des légumes en restauration collective. Les équipements de la légumerie permettent de laver, éplucher, découper et conserver les légumes utilisés pour les préparation culinaire.



Nbre de réponses : 13

## Moyens Humains des cuisines Cuisine centrale et cuisine sur place

### Nombre d'Equivalent Temps Plein en cuisine (ETP)

Moyenne\* : 10 ETP par site  
soit en moyenne: 0,5 ETP pour 100 repas

Minimum = 2 ETP pour 140 repas

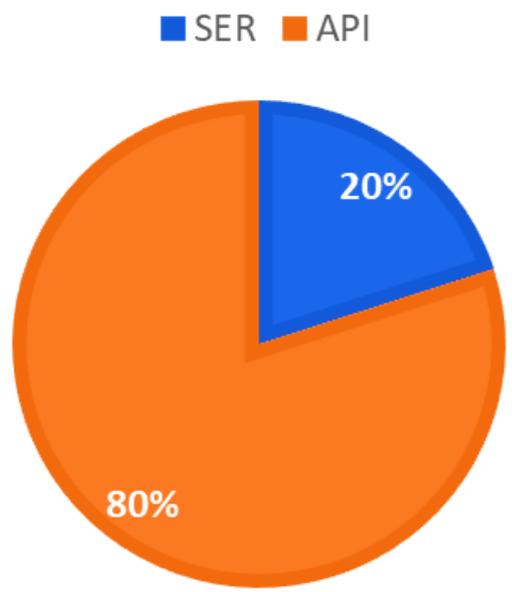
Maximum = 60 ETP pour 6 600 repas

*\*Moyennes données à titre indicatif, à partir des réponses des 16 sites de restaurations ayant participé à l'enquête. Les sites de restauration n'ont pas tous la même définition des ETP « en cuisine ».*



## SOCIÉTÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE SITES EN GESTION CONCÉDÉES

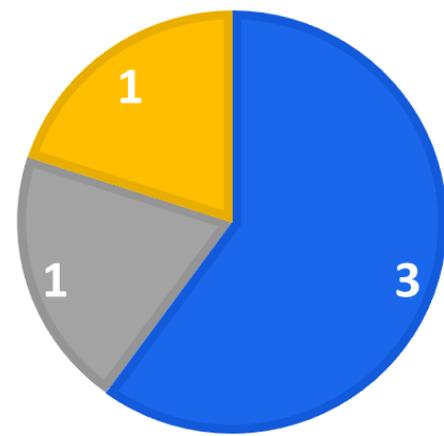
### Nom du prestataire



Nbre de réponses : 5

### Evolutions futures souhaitées

- Pas de changement de prestataire
- Changement de prestataire
- Passage en régie directe en réflexion
- Sans réponse

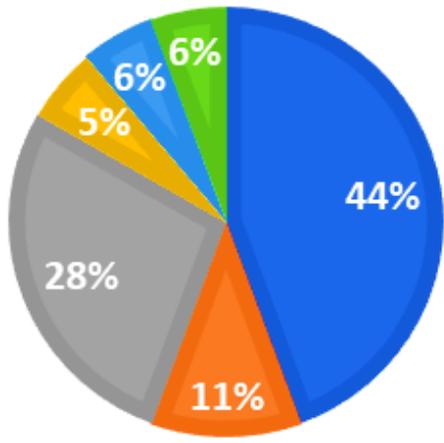


Nbre de réponses : 5

## ÉLABORATION DES MENUS

### Personnes en charge de l'élaboration des menus

- Cuisinier
- Cuisinier et chef de service
- Diététicien
- Diététicien et cuisinier
- Gestionnaire
- Commission partenariale



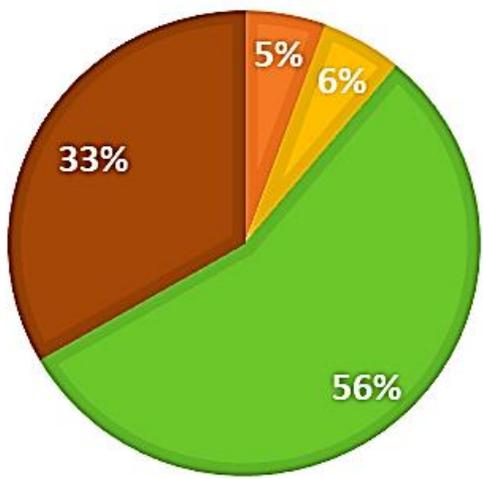
*Nbre de réponses 18*

Parmi les 6 sites travaillant avec un diététicien, 4 sont en gestion concédée

## ÉLABORATION DES MENUS

### Fréquence d'élaboration des menus

■ Semaine 
 ■ Annuel 
 ■ Mois 
 ■ Trimestre

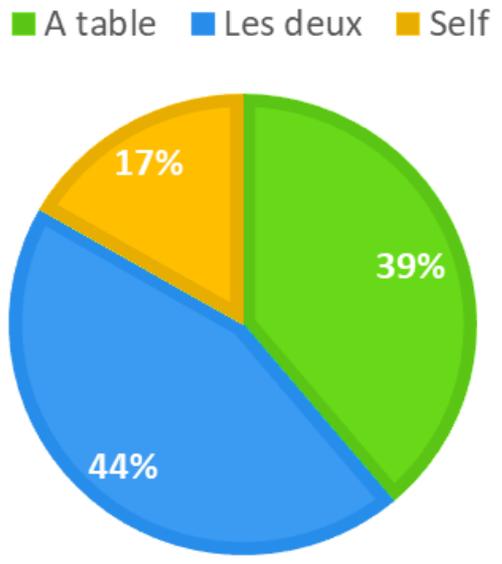


*Nbre de réponses 18*

Parmi les 6 sites ayant une élaboration des menus au trimestre, 4 sont en gestion concédée.

Pour s'approvisionner auprès des producteurs locaux, une fréquence d'élaboration des menus au mois est conseillée pour pouvoir s'adapter aux productions disponibles localement.

## Mode de service des convives



*Nbre de réponses 18*

La majorité des sites servant moins de 500 repas par jour ont un service à table. Les cuisines centrales approvisionnent des restaurants satellites ayant des modes de service différents (self ou à table).



## INFORMATIONS ÉCONOMIQUES

### SITES DE RESTAURATION EN GESTION CONCÉDÉE

#### MOYENNE

Prix d'achat \* : **3,60€ / jour / repas**

Minimum = 3,34€

Maximum = 3,85€

*(2 réponses)*

Coût payé par les parents\* : **4,30€ / jour / repas**

- Minimum = 0,5€ *(site de restauration avec quotient familiale)*
- Maximum = 4,70€

*(3 réponses)*

*Nombre de site en gestion concédée : 5 sur 18*

*\*Moyennes données à titre indicatif mais non représentatives car peu de sites de restauration enquêtés ont communiqué leurs informations économiques*



## INFORMATIONS ÉCONOMIQUES

### SITES DE RESTAURATION EN GESTION DIRECTE

#### MOYENNE

**Coût global du repas : 5,18 € / jour / repas**

- Minimum = 3,86€
- Maximum = 6,50€

*(2 réponses)*

**Coût matières premières : 2,12 € / jour / repas**

- Minimum = 1,50€
- Maximum = 3,73€

*(10 réponses)*

**Coût payé par les parents : 3,94 € / jour / repas**

- Minimum = 0,75€
- Maximum = 6,13€

*(6 réponses)*

*Nombre de site en gestion directe : 13 sur 18*



## Les approvisionnements

**15 000 REPAS PAR JOUR EN PÉRIODE SCOLAIRE**

### Estimation des besoins

**6 à 7 TONNES D'ALIMENTS CONSOMMÉS CHAQUE JOUR**

### Chaque année :

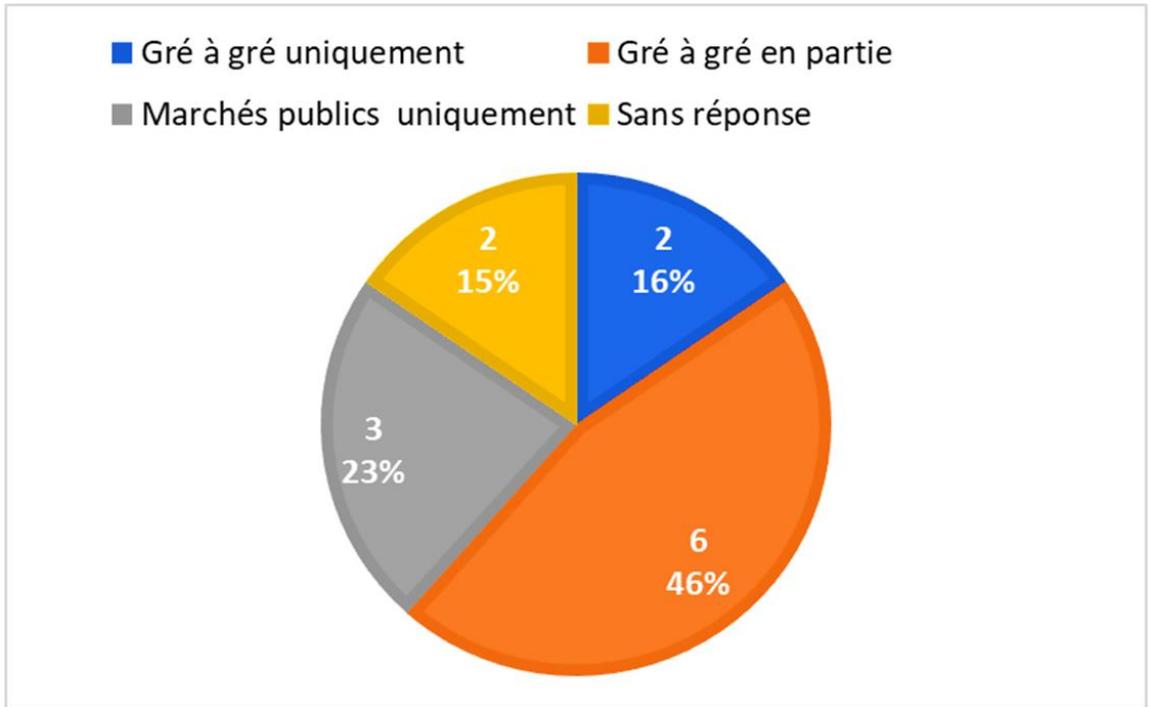
- Fruits = 200 tonnes
- Légumes = 200 tonnes
- Pain = 80 tonnes
- Viandes = 150 tonnes
- Fromages = 100 tonnes
- Autres produits laitiers = 100 tonnes

*Les quantités sont données à titre indicatif, une analyse exhaustive des approvisionnements de chaque restaurant serait nécessaire pour préciser ces données*



## Les approvisionnements SITES DE RESTAURATION EN GESTION DIRECTE

### Modalité d'achat des produits alimentaires



Nbre de réponses : 13

*Nombre de site en gestion directe : 13 sur 18*



## Les APPROVISIONNEMENTS SITES DE RESTAURATION EN GESTION DIRECTE

Groupements d'achat des communes du territoire :

- Plateforme REGAL
- Lycée Lafayette
- CACIC

Pour réaliser des économies et simplifier les procédures, des groupements d'achats sont mis en place. Les groupements de commandes impliquent l'achat de quantités plus importantes et réduisent parfois leur ancrage territoriale.

Le groupement d'achat n'est pas systématiquement défavorable à des achats de proximité et de qualité. Néanmoins, cela nécessite une véritable **politique volontariste** du groupement de commandes en **faveurs d'achats locaux et de qualité** pour contrebalancer l'effet prix bas souvent attendu de ces groupements.

Aussi, cela passera en particulier par la **réalisation d'un sourcing** pour connaître les producteurs et fournisseurs locaux pouvant répondre aux besoins puis une **pratique d'allotissement fin** et des **critères d'attribution de l'offre pondérés** en faveur de la qualité.



## Les APPROVISIONNEMENTS MARCHÉS PUBLICS – GRÉ À GRÉ

Afin de garantir le bon usage de l'argent public, les établissements publics sont soumis au code de la commande publique. C'est le cas de certains restaurants collectifs, y compris si leur gestion est confiée à une société privée.

Tous les contrats avec les établissements publics ne sont pas soumis à la règle des marchés publics. **En dessous de 40 000 euros HT**, le contrat de marché public avec le fournisseur peut se conclure **en gré à gré**. La collectivité doit solliciter les candidats potentiels afin d'obtenir des devis. Il est juridiquement recommandé de se munir d'au moins **3 devis** différents, afin que soit respecté le principe de mise en concurrence, même si la procédure n'est pas formalisée en dessous de ce seuil de 40 000 euros.

**Au-dessus de ce seuil, la collectivité doit :**

- Publier un marché public sur son site internet, dans la presse locale (pour les marchés supérieurs à 90 000 euros HT, publication dans le bulletin officiel des annonces des marchés publics).
- Etudier toutes les réponses à son offre de marché public,
- Déterminer son choix sur la base de critères déterminés en amont de la publication du marché. Cela doit garantir le traitement équitable de toutes les offres.
- Respecter la procédure adaptée (MAPA au-dessous du seuil de 214 000€





## Les APPROVISIONNEMENTS

### Connaissance des APPROVISIONNEMENTS

#### Sites en GESTION DIRECTE

13 / 18 sites

- 23% des communes en gestion concédée ne connaissent pas les fournisseurs du site de restauration (3/13)

---

#### Sites en GESTION CONCEDEE

5 / 18 sites

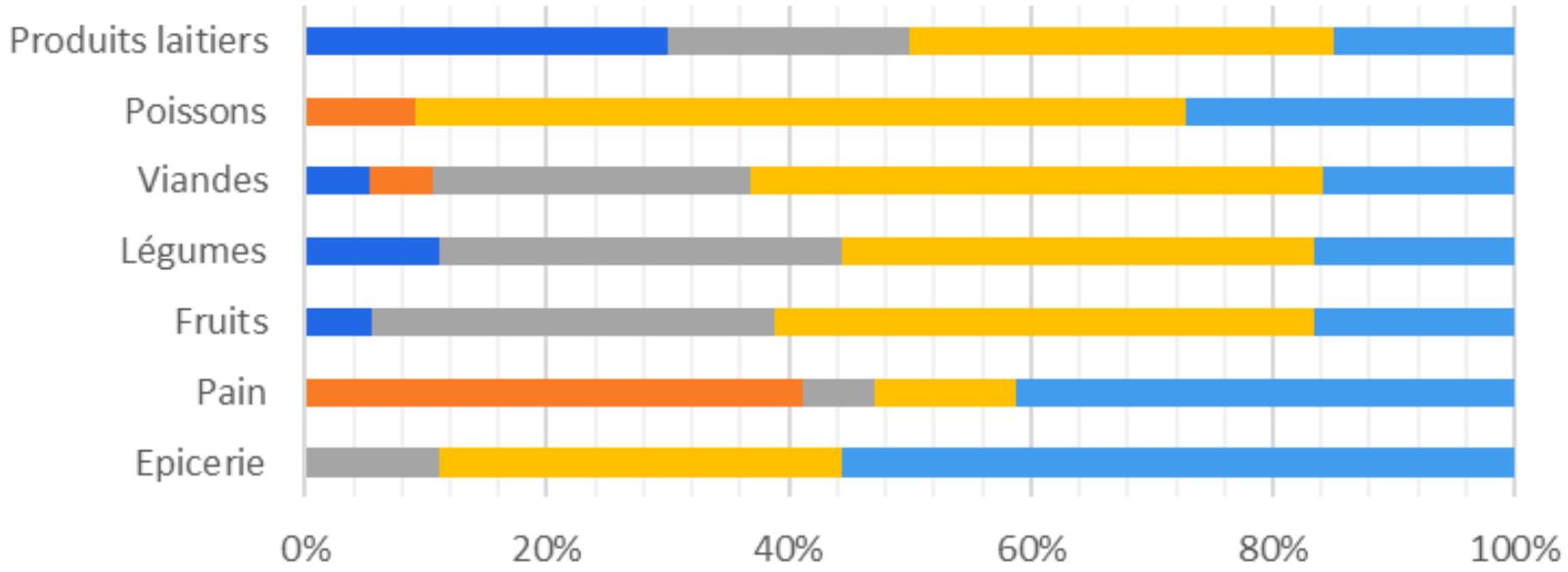
- 80% des communes en gestion concédée ne connaissent pas les fournisseurs du site de restauration (4/5)



## Les APPROVISIONNEMENTS

### Fournisseurs par catégories de produits

- Agriculteurs locaux
- Artisans locaux
- Plateforme locale
- Grossiste
- Groupement d'achat



Nbre de réponses : 11



# Etat des lieux de la restauration collective



## Les APPROVISIONNEMENTS

### Les PLATEFORMES LOCALES APPROVISIONNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE



Plateforme physique d'approvisionnement de la restauration collective d'Auvergne en produits bio et locaux (viandes, produits laitiers, fruits et légumes, épicerie...).

Basée à Combronde (63)

6 communes de la Métropole se fournissent en partie auprès d'Auvergne Bio Distribution pour leurs restaurants collectifs



Plateforme physique des maraîchers bio d'Auvergne. Auvabio approvisionne en légumes et fruits bio des producteurs d'Auvergne la plateforme Auvergne Bio Distribution Basée à Aulnat (63)



Plateforme numérique offrant une mise en relation entre acheteurs du Puy-de-Dôme et producteurs locaux, tout en respectant les règles de la commande publique

Agrilocal 63 est gérée par le Conseil Départemental 4 communes de la Métropole se fournissent en partie via d'Agrilocal 63 pour leurs restaurants collectifs



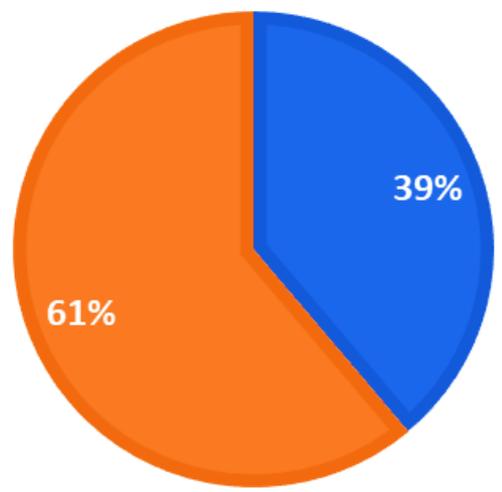
# Etat des lieux de la restauration collective



## PRODUITS FRAIS

### FRÉQUENCE DE DISTRIBUTION DE FRUITS FRAIS

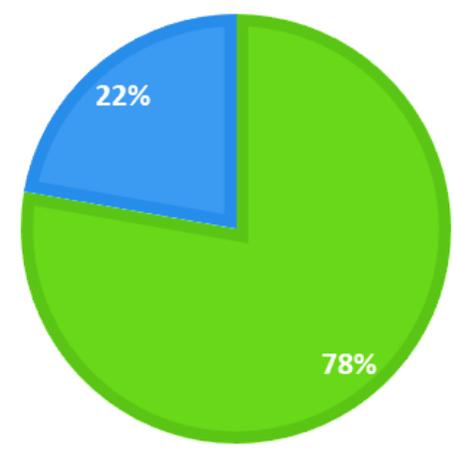
■ Tous les jours    ■ Deux à trois fois par semaine



Nbre de réponses : 18

### LA MAJORITÉ DES LÉGUMES SERVIS SONT

■ Frais    ■ Sans réponse



Nbre de réponses : 18



## RESPECT DE LA LOI EGALIM

### Rappel des mesures pour la restauration collective publique

**Au plus tard le 1er janvier 2022** les repas servis dans les restaurants devront inclure au moins 50 % de produits « durables » dont 20% minimum de produits bio et en conversion.

**Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020**, les usagers des restaurants collectifs de droit public et de droit privé, doivent être informés de la qualité des produits et des démarches de qualité du restaurant.

**Depuis 2019**, deux mesures portent sur la diversification des protéines

- Présentation d'un plan pluriannuel de diversification des protéines
- Mise en place d'un menu végétarien par semaine

**Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020**, deux mesures portent sur l'environnement et la santé :

- Fin de l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique
- Fin de l'utilisation de contenants alimentaires cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique

**Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2020**, deux mesures portent la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Mise en place de dons des excédents aux associations



# Etat des lieux de la restauration collective



## RESPECT DE LA LOI EGALIM

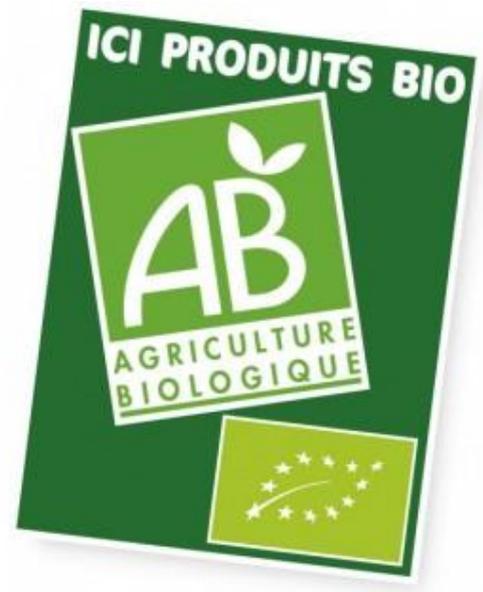
**Au plus tard le 1er janvier 2022** les repas servis dans les restaurants devront inclure au moins 50 % de produits « durables » dont 20% minimum de produits bio et en conversion.

### POURCENTAGE DE PRODUITS BIO :

**50 % ne connaissent pas le pourcentage de produits bio (9/18)**

Parmi les 9 sites de restauration connaissant leur pourcentage d'approvisionnement en produits bio :

Moyenne : 30% (9 réponses)  
Minimum = 12%  
Maximum = 90%





## Etat des lieux de la restauration collective



BIO 63  
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



# RESPECT DE LA LOI EGALIM

Au plus tard le 1er janvier 2022 les repas servis dans les restaurants devront inclure au moins 50 % de produits « durables » dont 20% minimum de produits bio et en conversion.

## POURCENTAGE DE PRODUITS DITS DURABLES :

**72% ne connaissent pas le pourcentage de produits dits durables (15 réponses)**

Parmi les 3 sites de restauration connaissant leur pourcentage d'approvisionnement en produits dits durables :

Moyenne : 34% (3 réponses)  
Minimum = 11%  
Maximum = 60%

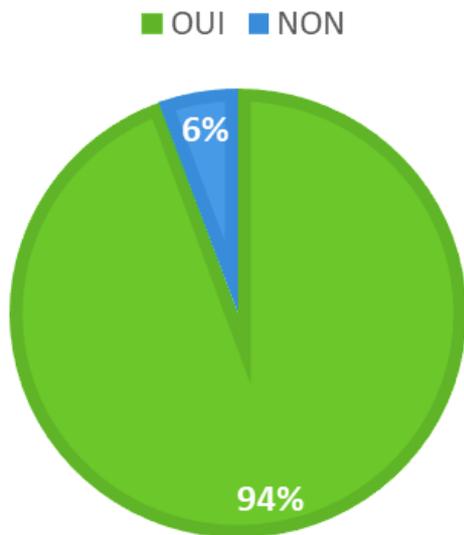


## RESPECT DE LA LOI EGALIM

**Depuis 2019, deux mesures portent sur la diversification des protéines**

- Présentation d'un plan pluriannuel de diversification des protéines
- Mise en place d'un menu végétarien par semaine

### MISE EN PLACE D'UN REPAS VÉGÉTARIEN



*Nbre de réponses : 18*



Un seul site de restauration n'a pas mis en place le repas végétarien par semaine.

Une commune a mis en place 2 repas végétariens par semaine



• BIO 63 •  
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

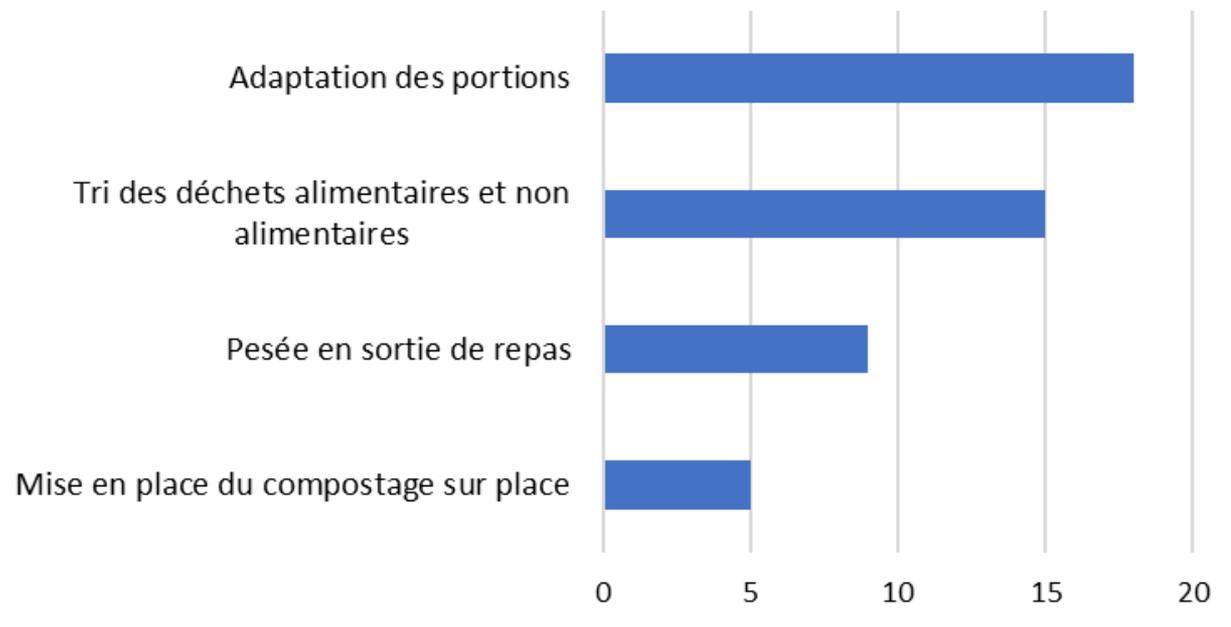
## RESPECT DE LA LOI EGALIM

### Rappel des mesures pour la restauration collective publique

Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2020, deux mesures portent la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Mise en place de dons des excédents aux associations

#### MOYENS DE LUTTE MIS EN PLACE



L'ensemble des sites de restauration de la Métropole ont mis en place des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire

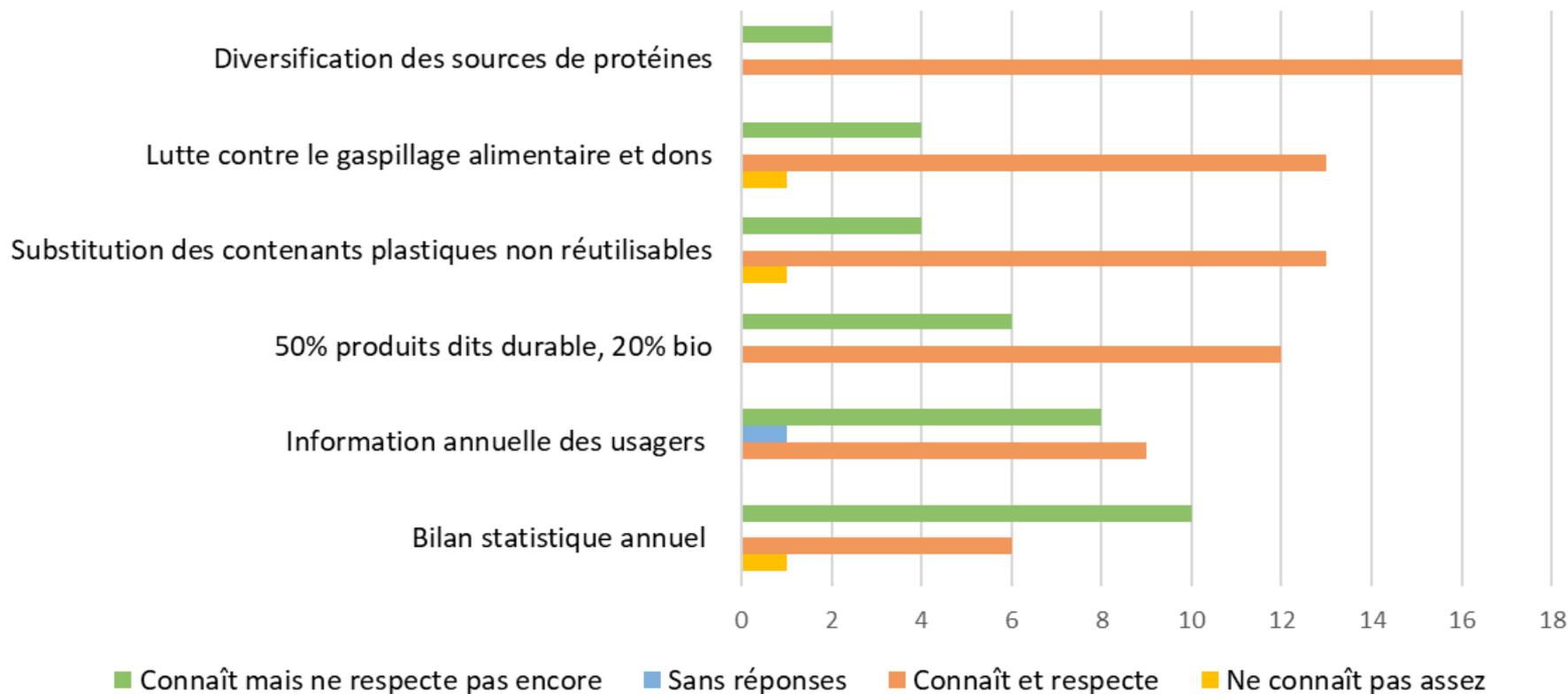
*Nbre de réponses : 18*



Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

## RESPECT DE LA LOI EGALIM

### Connaissance et respect de la Loi EGALIM

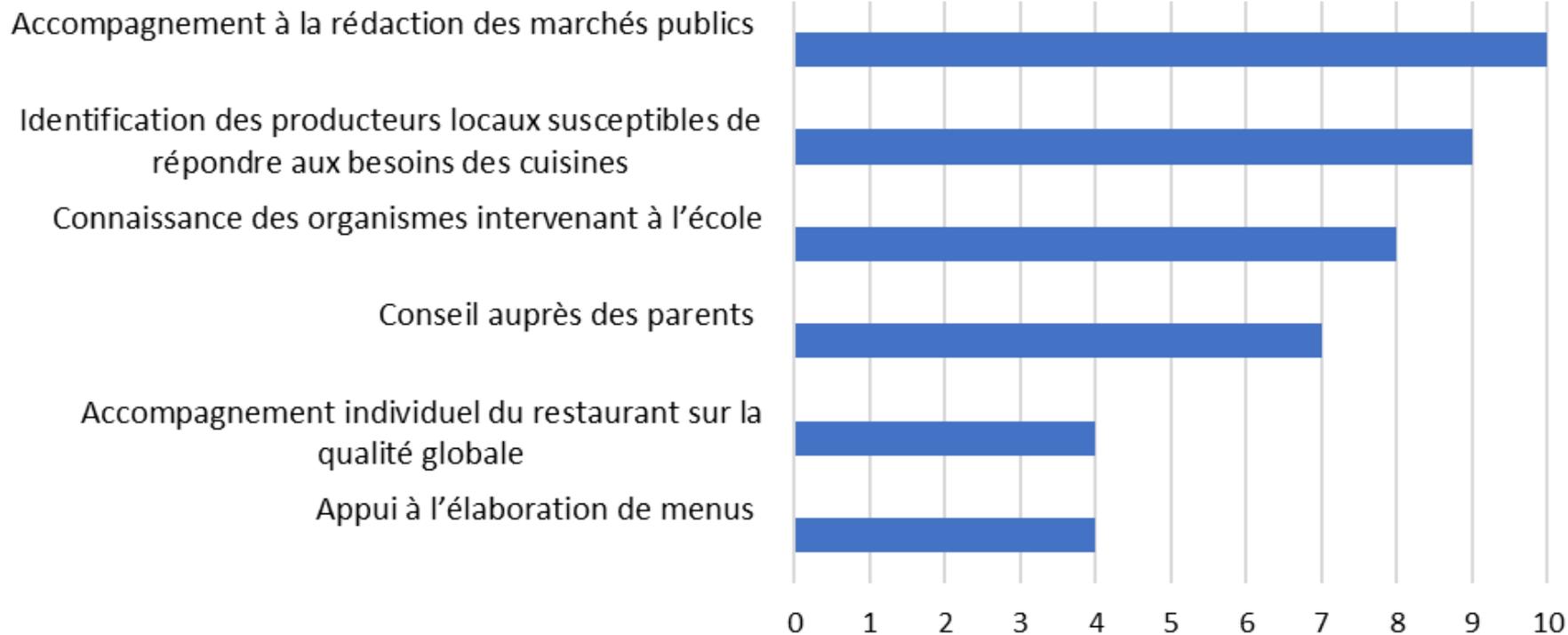


Nbre de réponses : 18



## Accompagnement à LA RESTAURATION COLLECTIVE

### Accompagnements et conseils souhaités

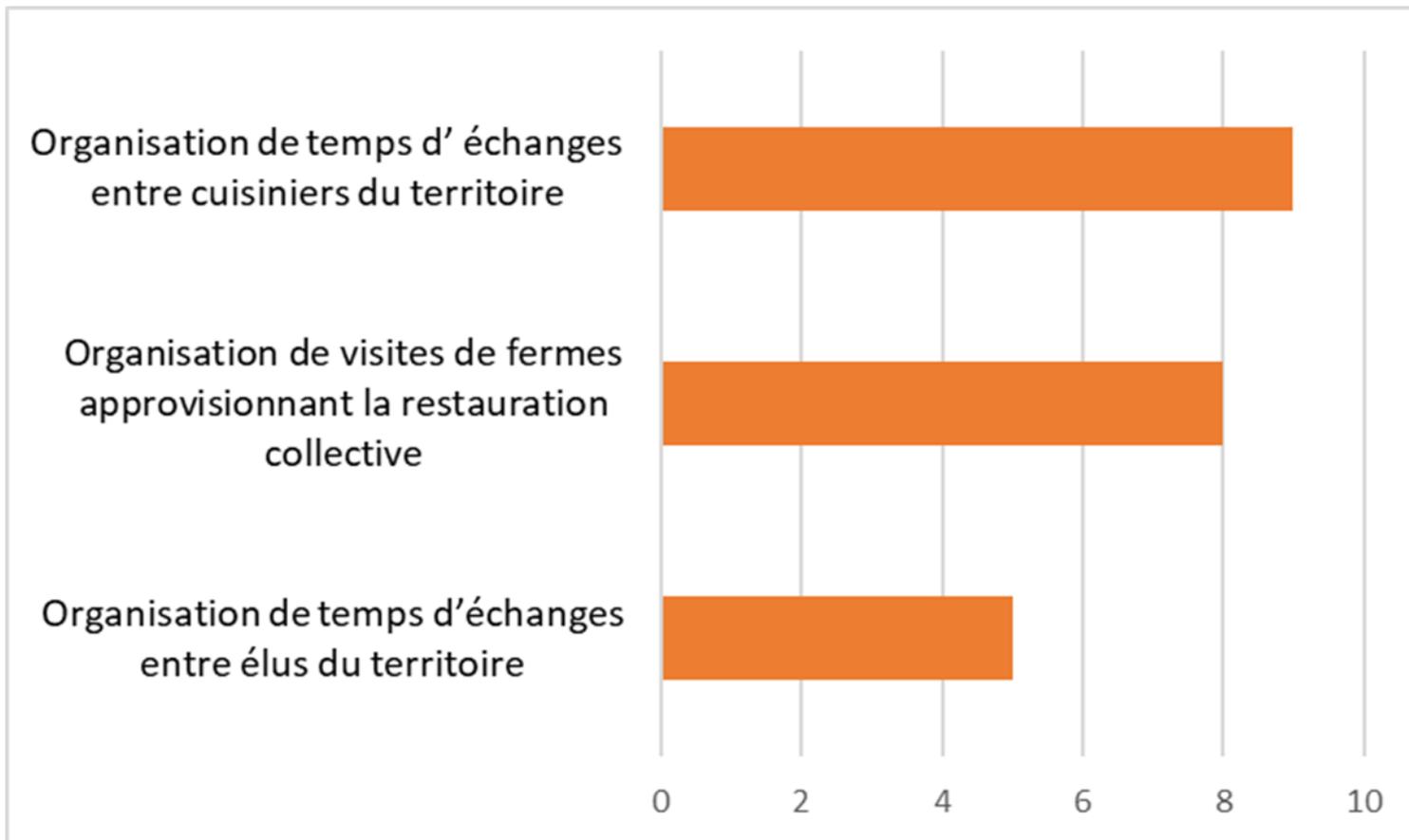


Nbre de réponses :18



## ACCOMPAGNEMENT à LA RESTAURATION COLLECTIVE

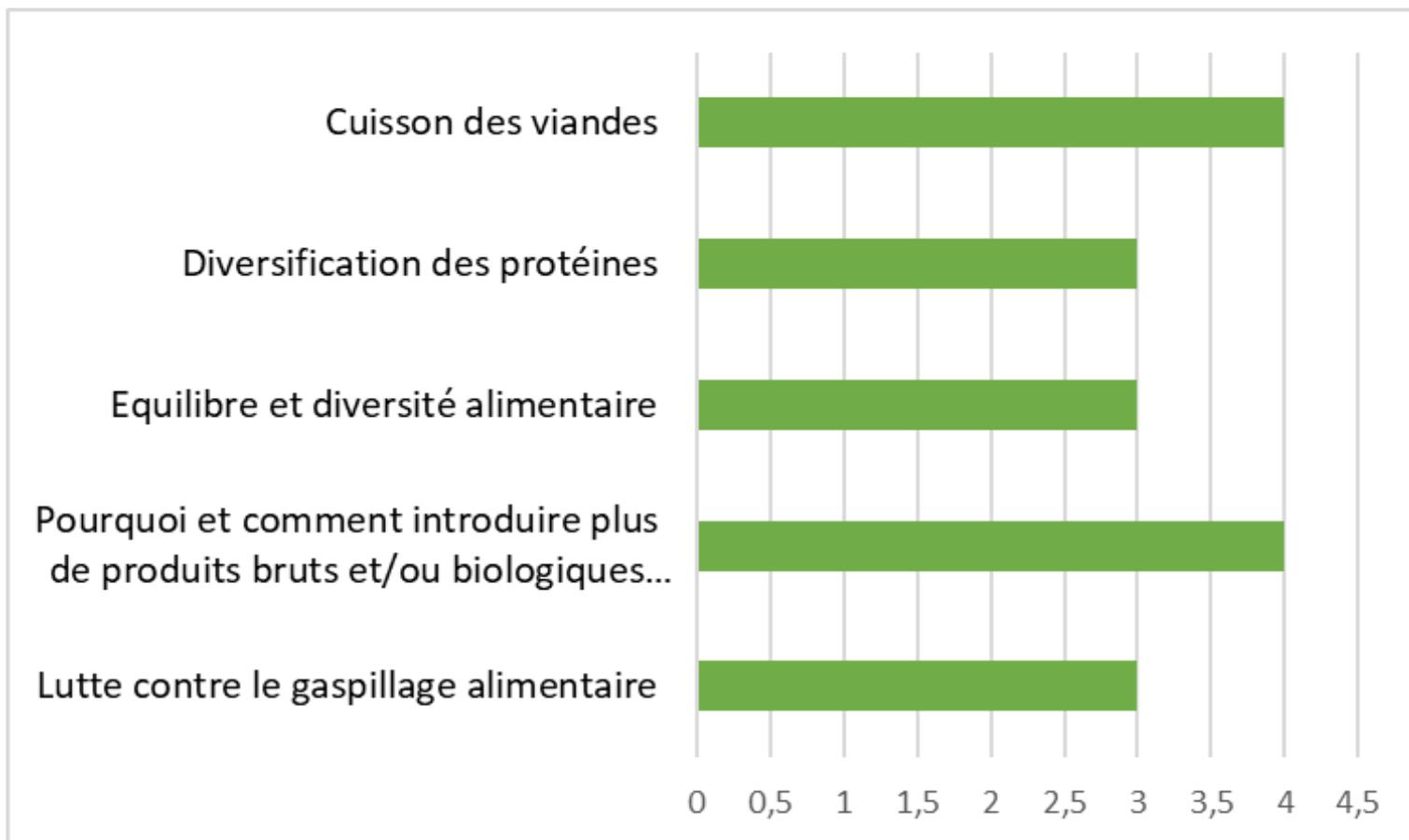
### Visites et rencontres souhaitées



Nbre de réponses :18

## ACCOMPAGNEMENT à LA RESTAURATION COLLECTIVE

### Formations souhaitées



Nbre de réponses :18



• BIO 63 •  
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

+  
clermont  
auvergne  
métropole



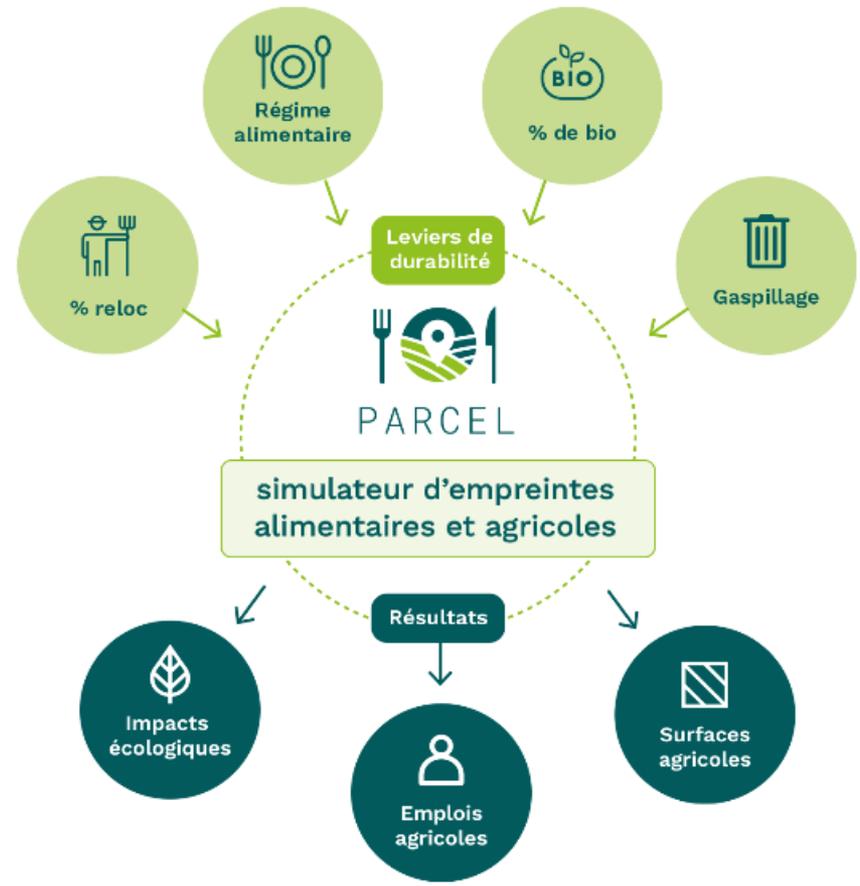
# ANALYSE DU POTENTIEL NOURRICIER DU TERRITOIRE



# Potentiel nourricier du territoire



## Et si l'alimentation de votre territoire devenait locale et durable ?





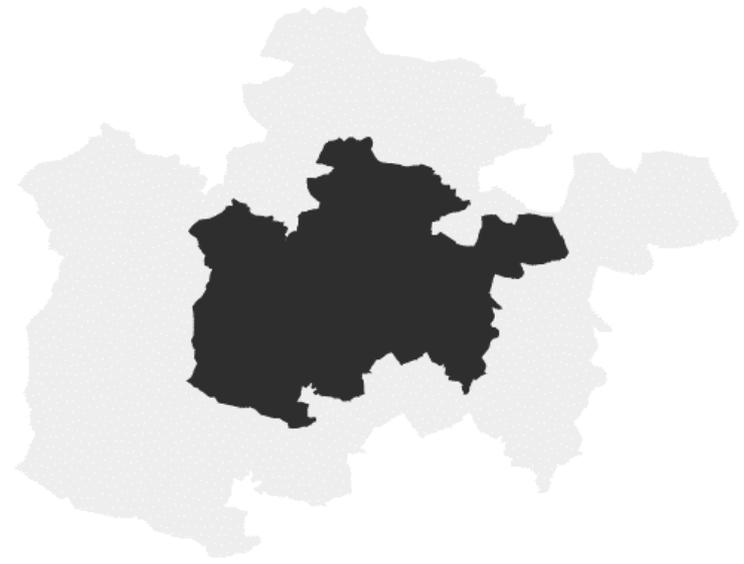
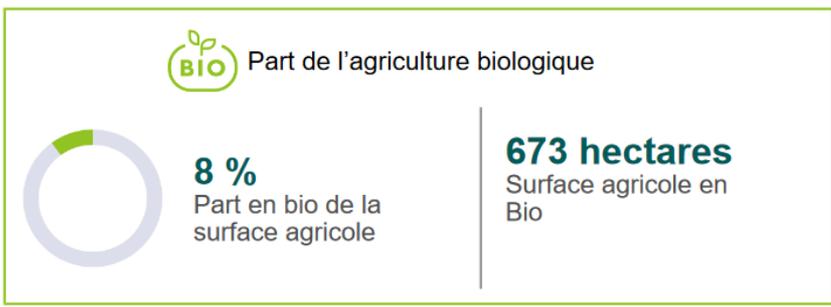
# Potentiel nourricier du territoire



## CLERMONT-AUVERGNE- MÉTROPOLE



 **Surface agricole 8 423 hectares**





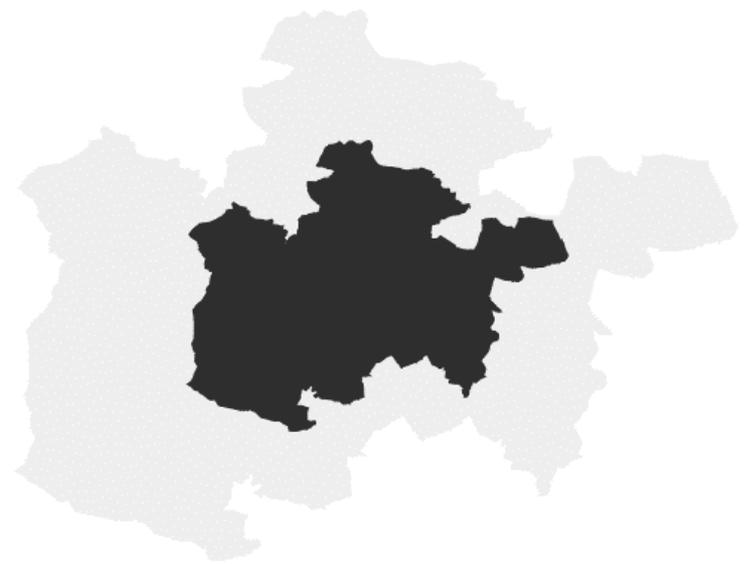
# Potentiel nourricier du territoire



## CLERMONT-AUVERGNE- MÉTROPOLE

Quels seraient les impacts si l'ensemble des aliments nécessaires au besoins des restaurants scolaires de la Métropole étaient produits sur le territoire ?

15 000 repas par jour





# Potentiel nourricier du territoire



## Surface agricole à mobiliser

1 270 hectares agricoles

sont théoriquement nécessaires pour satisfaire les besoins alimentaires de la population choisie

## Emplois locaux

50 emplois agricoles directs

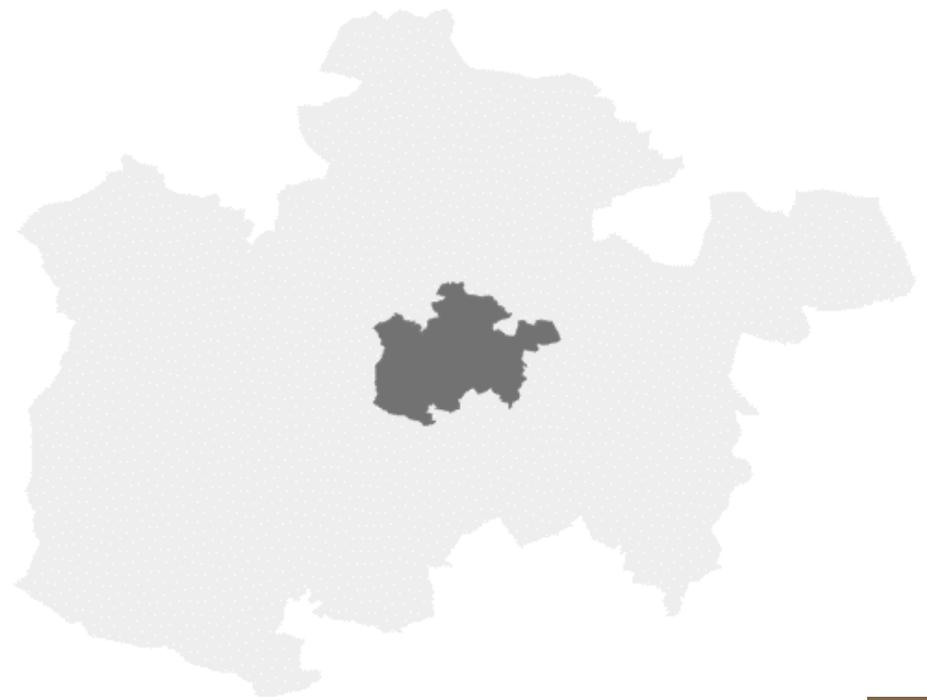
## Impact écologique

-15% d'émissions de CO2 / ha

Uniquement si chaque site de restauration proposent au moins 20% de produits bio.

-50% d'émissions de CO2 / ha

Si chaque site de restauration est 100% bio





## Potentiel nourricier du territoire



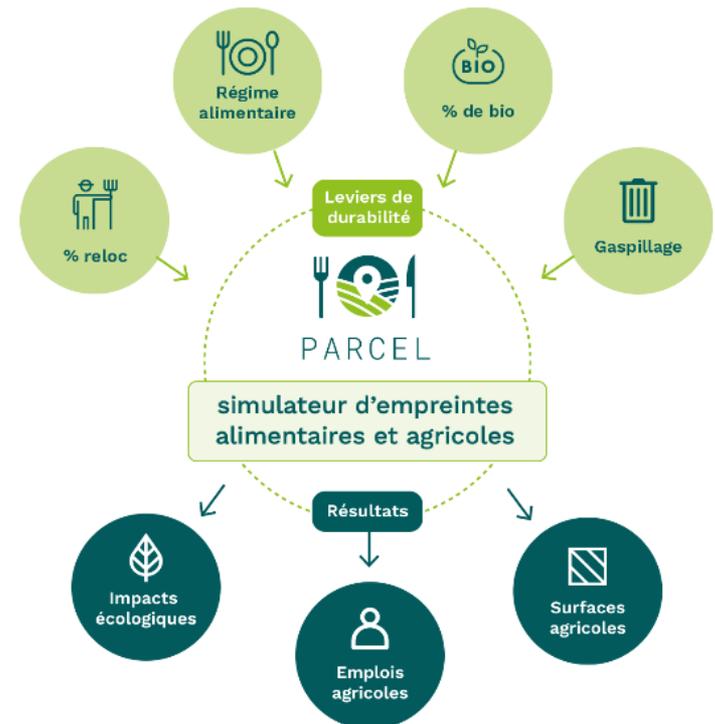
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



### Vous souhaitez aller plus loin sur l'analyse du potentiel nourricier de votre territoire ?

- Quantification des besoins par production (animales et végétales)
- Impact climat, biodiversité, sol
- Impact sur les ressources en eau des approvisionnements
- Impact sur les emplois agricoles locaux, par production, de la relocalisation

Nous pouvons vous proposer une analyse détaillée, adaptée à vos besoins et objectifs.





• BIO 63 •  
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

+  
**clermont  
auvergne  
métropole**

# Vos CONTACTS À BIO 63



**Florence CABANEL**  
Directrice

florence.bio63@aurabio.org  
06 31 92 89 80

- 1er contact Territoire



**Hélène CADIOU**  
Animatrice Conseillère

helene.bio63@aurabio.org  
06 99 01 70 99

- Restauration collective
- Sensibilisation, Promotion



**Priscille GELLY**  
Animatrice Conseillère

priscille.bio63@aurabio.org  
06 50 16 70 73

- Installation, transmission
- Potentiel agricole foncier
- Eau, Climat, Biodiversité



**Solenn BRIOUDE**  
Animatrice Conseillère

solenn.bio63@aurabio.org  
07 89 41 88 75

- Marchés bio, points de vente collectif
- Commercialisation & Transformation



• BIO 63 •

**Notre équipe est complétée par 3 animatrices Productions et Filières, renforçant notre expertise auprès des Territoires :  
Marie REDON, Romane MONDOR et Elodie de MONDENARD**