

# **LA RESTAURATION SCOLAIRE**

## **La loi EGAlim C'est quoi ?**

*La loi EGAlim comporte 5 grandes mesures pour permettre la transition vers une alimentation de qualité et durable.*

- Des approvisionnements avec 50% de produits durables et de qualité dont 20% de Bio.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- Une diversification des sources de protéines
- La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques
- L'information des convives

# **RESTAURATION SCOLAIRE**

## **LA DIFFICILE APPLICATION DE LA LOI EGALIM**

*(Source AMF «le co-président du groupe de travail sur la restauration scolaire »)*

Selon l'enquête sur la restauration scolaire présentée par l'AMF en juin dernier, seulement **19%** des communes respectent les deux taux de la loi EGalim en 2020, les plus petites communes étant davantage à la traîne.

**60%** des communes se plaignent de la difficulté des approvisionnements, notamment en raison du manque de diversité, de qualité des produits et mais aussi de leur coût.

# CONTRAINTES ET INFLATION

(Source AMF adjoint au maire co-président du groupe de travail sur la restauration scolaire)

Pour les petites communes, cela complique l'établissement d'un état des lieux précis, car elles ne sont pas équipées en logiciels performants et où le détail des factures et de la traçabilité est souvent réalisé par les élus, les agents de cantine n'ayant pas le temps de le faire.

Ce manque de temps mais aussi d'information se reflète dans le nombre de communes qui répondent à la déclaration obligatoire de ces données sur le site gouvernemental « Ma cantine ».

Seules **21%** des communes le font, alors que **63%** ignorent qu'elle est obligatoire.

Pour notre cantine d'Aussac-Vadalle nous déclarons depuis 2023

# Une plateforme dédiée à la loi EGAlim

**Pour valoriser nos actions dans le cadre de la loi EGAlim et notre transparence autour de la démarche.**

Cette remontée d'informations fait l'objet **d'un rapport au Parlement chaque année.**

Source 18 novembre 2024. agriculture.gouv.fr

**En 2022 27,5 % de produits durables et de qualité dont 13,1 % de Bio.**  
**En 2023 25,3 % de produits durables et de qualité dont 12,1 % de Bio.**

***Pour notre cantine d'Aussac-Vadalle***

**En 2024 44 % de produits durables et de qualité dont 12 % de Bio.**

***Rappel objectif de la loi : 50% dont 20% de Bio***

# A QUEL PRIX ?

*Au niveau national*

**En 2020** prix moyen du repas est de 7,63 €

**En 2024** prix moyen du repas est de 8,49 €



*Pour notre cantine d'Aussac-Vadalle*

**En 2024** prix moyen du repas est de 6,60 €

*L'augmentation est due à l'inflation des prix alimentaires et à la hausse du point d'indice – le personnel compte pour deux tiers du prix du repas – et du coût de l'énergie*



## **La lutte contre le gaspillage alimentaire**

La maîtrise du gaspillage alimentaire et l'utilisation de protéines d'origine végétale (menu végétarien) constituent des moyens de réduire les coûts.

***Pour notre cantine d'Aussac-Vadalle***

**En 2024 Le gaspillage alimentaire est de 28 grs par enfant et par repas**

***Pour l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME)***

*Le gaspillage Alimentaire pour une école élémentaire est de 120 grs par personne et par repas*

## La réduction des coûts

L'optimisation des coûts est obtenue par :

- Recherche active de fournisseurs impliqués,
- Négociation des achats,
- Veille des opportunités promotionnelles,
- Participation active à la gestion du restaurant scolaire,
- Etablissement de menus adaptés et respectueux des normes.



**Pour notre cantine d'Aussac-Vadalle**

**En 2019 La dépense totale alimentaire 16 800 €**

**En 2024 La dépense totale alimentaire 12 698 €**

**En 2024 La participation des parents 13 765 €**

Tranche	Quotient Familial (€)	Prix du repas
T1	0-599	0,70 €
T2	600-1000	1,00 €
T3	1001 et +	2,40 €
T4	Non allocataire	2,50 €