

ENQUÊTE 2020

Panorama de la restauration scolaire après la loi EGalim



Décembre 2020



Enquête 2020

sur la restauration scolaire après la loi EGalim

La restauration scolaire du premier degré, service public facultatif, se situe aujourd'hui au cœur des enjeux éducatifs, sociaux, environnementaux et sanitaires. Elle fait l'objet depuis plusieurs années d'un accroissement des normes et de pressions à plusieurs niveaux (accès, équilibre nutritionnel, produits de qualité et durables, diversification des protéines, gaspillage alimentaire, interdiction du plastique, tarification, règles sanitaires...), renforcées depuis la loi EGalim du 30 octobre 2018.

Dans ce contexte, l'AMF a souhaité mener une enquête d'envergure qui a pour objet de dresser, pour la première fois, un premier panorama de l'organisation des services de restauration scolaire et de mieux appréhender les capacités et les difficultés des communes et des intercommunalités gestionnaires à faire face à ces nouveaux enjeux.

MÉTHODOLOGIE

L'enquête, menée du 25 septembre au 16 octobre 2020, a fait l'objet de plus de 3 000 réponses de la part des communes ayant une école publique et des intercommunalités gestionnaires, soit un taux de retour satisfaisant de 14,5 %.

La multiplicité des acteurs intervenant dans le secteur de la restauration scolaire et les différents modes de gestion ont pu rendre difficiles l'apport d'un certain nombre de réponses de la part des communes, notamment en cas de délégation de service. L'enquête permet toutefois de dégager des tendances

intéressantes et représentatives sur les principaux enjeux visant la restauration scolaire, en particulier pour les services gérés en régie.

Une partie des réponses a été analysée selon les strates de population suivantes : moins de 2 000 habitants (69,2% des réponses, taux de retour de 13,3%), entre 2 000 et 9 999 habitants (24,2% des réponses, taux de retour de 17,8%), entre 10 000 et 29 999 habitants (4,4% des réponses, taux de retour de 19,2%) et plus de 30 000 habitants (2,2% des réponses, taux de retour de 28%). À cela s'ajoute 209 EPCI (communautés ou syndicats).

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS DE L'ENQUÊTE

■ **Les élus attachent une grande importance au service de restauration scolaire, qui répond, en premier lieu, à un réel besoin d'accueil eu égard le niveau de fréquentation très élevé des élèves scolarisés** comme le montre l'enquête : 64 % des collectivités accueillent au minimum 75 % des élèves scolarisés, dont 31 % plus de 90 %. Ils ont conscience des enjeux que représente ce service public facultatif pour les enfants tant en termes de réussite scolaire, d'accès et d'éducation à une alimentation saine et équilibrée à un tarif adapté que de vivre ensemble.

■ **Les collectivités s'efforcent d'assurer les meilleures conditions d'accès au service tout en garantissant la santé et la sécurité des enfants.** Malgré son caractère facultatif, le gestionnaire doit garantir l'accès de tous les enfants au service, lorsque les parents en font la demande, ce qui pose encore difficulté pour 14 % des collectivités sondées. Les collectivités s'efforcent cependant de trouver des solutions pour répondre à l'ensemble des demandes d'inscription et prendre en compte les besoins spécifiques des enfants fragiles, en particulier ceux en situation de handicap ou atteints de troubles de la santé, en dépit de difficultés en termes d'adaptation des locaux ou des repas pour certaines

communes. Pour la confection des repas, 36 % des collectivités prennent systématiquement en compte les aménagements contenus dans les protocoles d'accueil individualisés et 33 % selon les pathologies. En outre, les collectivités tentent de faciliter l'accès des enfants des familles en difficulté sociale. D'après l'enquête, la mesure de la tarification sociale, basée généralement sur le quotient familial, est fréquemment suivie par les villes de plus de 10 000 habitants (au-delà de 75 %), tandis que les communes inférieures à cette strate et les intercommunalités optent davantage pour la tarification unique (au-delà de 75 %). Ce constat peut s'expliquer, pour ces dernières, par la surcharge administrative liée à la mise en place d'un barème des participations familiales, voire par le recours direct aux CCAS ou CIAS qui peuvent aussi apporter une aide aux familles en difficulté.

■ **L'enquête souligne les efforts des collectivités pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim du 30 octobre 2018 en faveur de repas plus sains, plus locaux et plus respectueux de l'environnement, notamment en termes d'approvisionnement en produits de qualité et durables (labels, mentions valorisantes, bio...).**

À ce stade, la proportion en valeur d'achat de produits de qualité et durables dans la composition des repas atteindrait entre 25 % et 50 % pour 43 % des collectivités, tandis que 38 % ont renseigné une proportion inférieure à 25 %. S'agissant des seuls produits bio, un tiers des collectivités incluraient déjà une proportion égale ou supérieure à 20 % de ces produits en valeur d'achat.

Toutefois, une grande incertitude demeure sur le respect possible des seuils d'approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables, dont 20 % bio, d'ici le 1^{er} janvier 2022, pour près de la moitié des collectivités, en particulier de moins de 10 000 habitants. Aujourd'hui, seules 36 % des collectivités pensent pouvoir respecter ces seuils.

En effet, 82 % des collectivités ont fait part de difficultés pour favoriser cet élan, en particulier le coût. Les autres difficultés diffèrent selon les strates de population. Si les contraintes logistiques et le manque d'information sur les offres locales sont davantage rencontrées par les communes de moins de 10 000 habitants et les intercommunalités, l'insuffisance de l'offre de produits bio à l'échelle locale, les contraintes des marchés publics et l'incapacité des producteurs locaux à répondre aux cahiers des charges sont davantage relevées à mesure que s'élève la strate de population.

L'enquête souligne ainsi les difficultés des collectivités à privilégier les produits de qualité et durables locaux, qui ne peut être imposée au regard du droit européen, faute de structuration suffisante des filières à cette échelle.

■ **L'approvisionnement en produits de qualité et durables engendrerait aujourd'hui un surcoût pour 73 % des collectivités, allant de 10 % à 20 % pour 55 % d'entre elles, et 31 % au-delà de 20 %.**

Pour le quart restant des collectivités, des actions spécifiques ont permis de neutraliser l'impact financier grâce à la conduite d'une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, à la réorientation de la politique d'achat vers des produits locaux, à l'introduction du menu végétarien ou par la formation du personnel.

Il ressort cependant de l'enquête que l'appropriation de ces leviers potentiels nécessite des mesures d'accompagnement. À titre d'exemple, 43 % des collectivités n'ont pas encore réalisé le diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire en raison de contraintes logistiques.

■ **L'objectif d'une diversification des sources de protéines promu par la loi EGalim incluant des alternatives à base de protéines végétales est globalement partagé par les élus. Cet élan requiert cependant pour les élus un temps d'adaptation et des mesures d'accompagnement assises davantage sur des recommandations et des formations adéquates pour changer les pratiques.**

C'est ainsi que les trois quarts des collectivités ne souhaitent pas que l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire se traduise à son terme, le 31 octobre 2021, par une obligation légale.

En outre, 56 % des collectivités ne sont pas à ce jour informées de la mesure de la loi EGalim portant sur l'élaboration du plan de diversification des protéines, prévue pour les gestionnaires servant plus de 200 couverts par jour depuis le 30 octobre 2018.

■ **La gestion du service de restauration scolaire représente une charge importante pour la collectivité compétente, les tarifs ne couvrant pas le coût du service.**

Le coût moyen global d'un repas, hors participation des familles, s'élève à 7,63 euros selon les réponses apportées, et ses composantes les plus importantes concernent les charges de personnel (3,46 euros) et l'achat des denrées alimentaires (2,78 euros). Il s'avère plus élevé dans les communes de plus de 10 000 habitants à hauteur de 9,14 euros pour les communes de 2 000 à 9 999 habitants et 8,21 euros dans les villes de plus de 30 000 habitants.

Compte tenu des rares aides financières extérieures et de la part limitée des participations demandées aux familles, le reste à charge pour la collectivité demeure conséquent : au-dessus de 50 % pour 69 % des collectivités. Il faut noter également le phénomène des impayés auquel fait face une collectivité sur deux d'après l'enquête.

■ **Les collectivités sont nombreuses à souligner la complexification grandissante de la gestion de ce service depuis plusieurs années.**

Elles doivent faire face à la fois à un accroissement des normes relatives à la qualité des repas et du service, en particulier depuis la loi EGalim, à un renforcement des exigences des familles sur les conditions d'accueil des enfants, ainsi qu'à une gestion plus prégnante des familles en situation de précarité sociale. À cela s'ajoute la crise sanitaire qui impacte modérément l'organisation du service pour 58 % des collectivités répondantes et fortement pour 23 % d'entre elles. Ce contexte global inquiète un certain nombre d'élus, notamment de petites communes, qui s'interrogent sur leurs capacités techniques et financières à l'avenir pour maintenir l'organisation du service en régie. Ils craignent que l'évolution normative impacte à terme leur liberté de choix en matière de gestion du service de restauration scolaire.

■ **Conscientes des nouveaux défis à relever en matière de restauration scolaire, les communes et les intercommunalités demandent un accompagnement renforcé de la part de l'État.**

Cela concerne, outre le financement, l'aide à la structuration des filières locales de produits de qualité et durables, l'assouplissement du code de la commande publique, le développement d'une offre de formation adaptée pour les personnels ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les élus considèrent que les objectifs ambitieux de la loi EGalim nécessitent un temps d'adaptation et de mise en œuvre selon les territoires et les moyens et ressources disponibles localement.

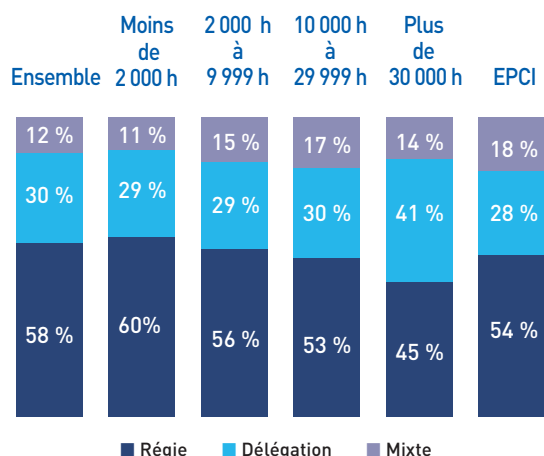
1. Des services de restauration encore majoritairement à la main des communes et gérées en régie

D'après l'enquête, l'organisation du service de restauration scolaire, comme d'ailleurs le fonctionnement de l'école, relève encore très majoritairement de l'intercommunalité, communautés comme syndicats, demeure dans ces champs limitée (14 %) et est un peu plus élevée pour la gestion des accueils périscolaires (21 %).

La régie est le mode de gestion privilégié par plus de la moitié des collectivités répondantes (58 %), tandis que la délégation de service concerne près d'un tiers d'entre elles (30 %), 12 % des collectivités optant pour un mode de gestion mixte. La répartition entre la régie (45 %) et la délégation (41 %) est davantage équilibrée pour les villes de plus de 30 000 habitants.

Dans le cas où la gestion est déléguée, la préparation des repas est principalement confiée à une société de restauration pour les deux tiers des collectivités répondantes (67 %), et dans une bien moindre mesure à une association (9 %), à une autre collectivité (7 %) ou à un restaurant (3 %). Pour 14 % d'entre elles, la préparation des repas est confiée à d'autres types d'acteurs tels qu'une maison de retraite, un établissement hospitalier ou un traiteur.

LES MODES DE GESTION



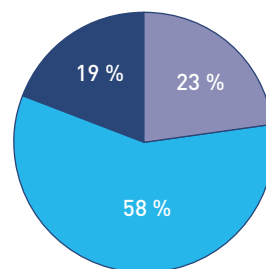
Ce mode de gestion tend, pour les collectivités concernées, à s'avérer plus efficace pour faire face à l'accroissement des normes mais aussi pour gérer la maintenance, l'entretien et le personnel, et offre pour certaines d'entre elles une sécurité financière. Toutefois, des difficultés de transparence en matière de traçabilité des produits et de gestion du service sont soulevées par des élus.

A contrario, les collectivités maintenant le service en régie plébiscitent ce mode de gestion notamment pour sa capacité à permettre une meilleure maîtrise des coûts ainsi qu'à favoriser les approvisionnements en produits locaux et de meilleure qualité ainsi qu'à une maîtrise plus fine du gaspillage alimentaire.

Au total, les choix de modes de gestion sont relativement stables puisque 86% des communes et intercommunalités répondantes n'ont pas opéré récemment un changement de mode de gestion et ne l'envisagent pas à court terme, malgré la crise sanitaire qui sévit depuis le mois de mars.

Cette dernière affecte modérément l'organisation du service pour plus de la moitié des collectivités (58 %), fortement pour près d'un quart (23 %) et aucunement pour 19 % d'entre elles. Les principales contraintes engendrées par la crise ont trait à la surcharge de travail pour le personnel (31 %), l'encadrement renforcé des enfants en raison des règles sanitaires (21 %) ou à l'allongement du temps de la restauration (16 %).

L'IMPACT DE LA CRISE SANITAIRE



■ Oui fortement ■ Oui modérément ■ Aucunement

2. Des conditions d'accueil des enfants adaptées

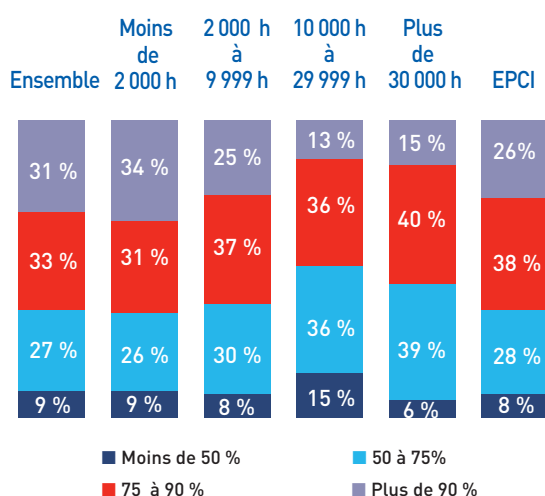
L'avènement, depuis 2017, du droit d'accès de tous les élèves au service existant, lorsque les parents en font la demande, continue de soulever des difficultés pour 14 % des collectivités. Les villes de 10 000 à 29 999 habitants sont cependant plus nombreuses à connaître des difficultés, notamment en termes de locaux, les amenant davantage à rechercher d'autres solutions d'accueil (travaux d'agrandissement, utilisation d'autres locaux...).

Le taux de fréquentation du service de restauration scolaire est élevé : 64 % des collectivités accueillent au minimum 75 % des élèves scolarisés dont 31 % plus de 90 %, et seulement 9 % en deçà de 50 %. Il s'avère plus important dans les petites communes de moins de 10 000 habitants que dans les villes.

La tarification unique concerne de manière très marquée les communes de moins de 2 000 habitants (84 %) et les intercommunalités (75 %), tandis que la tarification dégressive concerne davantage les villes de 10 000 à 29 999 habitants (78 %) et de plus de 30 000 habitants (84 %). Lorsqu'il est dégressif, le tarif le plus bas est supérieur à un euro pour 79 % des collectivités concernées et le plus élevé inférieur à cinq euros dans 65 % des cas. La gratuité pour les familles les plus en difficulté est en revanche très rarement prévue (1 %).

S'agissant de l'encadrement des élèves pendant le temps du repas, les taux les plus fréquemment appliqués sont un adulte pour 11 à 20 élèves (42 % pour le niveau maternel, 47 % pour l'élémentaire), suivi d'un adulte pour 5 à 10 élèves (32 %) pour la maternelle et d'un pour 21 à 30 élèves (21 %) pour l'élémentaire. Les taux d'encadrement applicables aux accueils de loisirs déclarés sont quant à eux suivis par 18 % des collectivités pour les deux niveaux. En l'absence de taux d'encadrement obligatoires, hors accueils de loisirs déclarés, ces résultats soulignent les efforts des collectivités pour garantir la surveillance et la sécurité des élèves.

TAUX DE FRÉQUENTATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES



Les élèves en situation de handicap ne font généralement pas l'objet d'un encadrement spécifique en l'absence de besoin identifié (47 %), ou en raison cependant de difficultés pour trouver du personnel formé disponible (14 %). Dans les autres cas, les élèves concernés sont en général suivis par un accompagnant d'enfant en situation de handicap (AESH) pour 28 % des collectivités, ou suivis par du personnel recruté par la commune même (9 %) ou plus rarement via une association spécialisée (2 %).

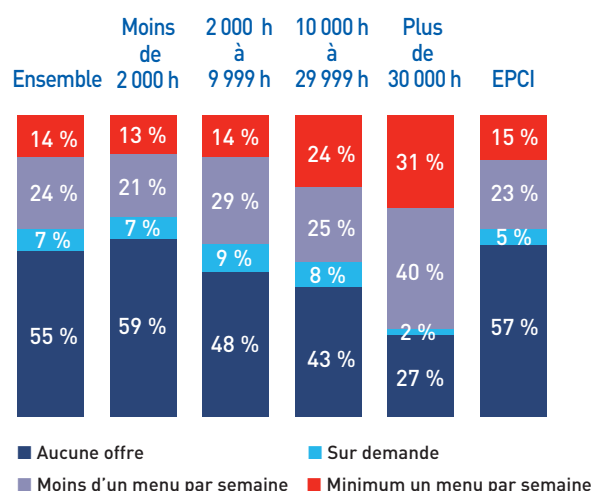
Enfin, pour l'accueil des élèves souffrant d'une pathologie, notamment allergiques, les mesures prises sont partagées entre l'adaptation du repas par la

cantine (36 %), l'apport d'un panier-repas familial (31 %) ou l'adoption d'une solution mixte selon les pathologies (33 %).

3. L'expérimentation du menu végétarien et la diversification des protéines

L'enquête révèle que la majorité des collectivités (55 %) ne proposait aucune offre de menu végétarien avant le lancement de l'expérimentation obligatoire à compter du 1^{er} novembre 2019, en particulier pour les EPCI (57 %) et les communes de moins de 2 000 habitants (59 %), et dans une moindre mesure pour les communes de 2 000 à 9 999 habitants (48 %), de 10 000 à 29 999 habitants (43 %) et celles de plus de 30 000 habitants (27 %). A contrario, 24 % des collectivités proposaient un menu végétarien moins d'une fois par semaine et 14 % au minimum une fois par semaine. Ces taux sont, ici aussi, plus élevés dans les communes de plus de 10 000 habitants.

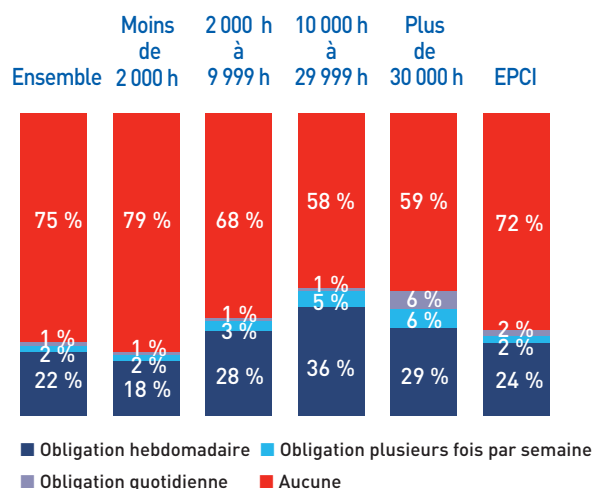
LE MENU VÉGÉTARIEN AVANT L'EXPÉRIMENTATION



Cette expérimentation est aujourd'hui mise en place par 89 % des collectivités répondantes et génère 53 % de difficultés pour celles-ci. Les impacts constatés concernent principalement l'augmentation du gaspillage alimentaire (37 %), ou a contrario une baisse pour 18 %, ainsi que des difficultés de mise en œuvre (31 %). Ces dernières portent notamment sur la composition et la diversité des repas (40 %), la formation du personnel (19 %), le coût supplémentaire (17 %), la réorganisation de la préparation des repas (13 %) et la réticence du personnel (11 %). Au terme de l'expérimentation le 31 octobre 2021, les trois-quarts des collectivités ne souhaitent pas une pérennisation de cette obligation, ni son renforcement, mais davantage des recommandations.

Les communes de moins de 2 000 habitants et les intercommunalités sont les plus réticentes. 22 % seulement des collectivités accepteraient l'introduction d'une obligation légale pour le service hebdomadaire d'un menu végétarien, davantage pour les communes de plus de 2 000 habitants.

ABOUTISSEMENT DE L'EXPÉRIMENTATION



Par ailleurs, 56 % des collectivités ne sont pas à ce jour informées de la mesure de la loi EGalim portant sur l'élaboration du plan de diversification des protéines, prévue pour les gestionnaires servant plus de 200 couverts par jour depuis le 30 octobre 2018. Ce plan est globalement mis en œuvre par 20 % des collectivités ou prochainement par 7 % d'entre elles.

4. Des progrès notables en matière d'approvisionnement en produits dits « de qualité et durables* » mais des objectifs difficiles à atteindre au 1^{er} janvier 2022

L'enquête montre que seules 19 % des collectivités respecteraient dès à présent l'obligation prévue par la loi EGalim d'inclure dans les repas, d'ici le 1^{er} janvier 2022, 50 % de produits de qualité et durables (labels, mentions valorisantes...) en valeur d'achat, dont 20 % de bio. La proportion de produits de qualité et durables atteint toutefois entre 25 % et 50 % pour 43 % des collectivités, tandis que 38 % ont renseigné une proportion inférieure à 25 %. Si ces valeurs sont très proches entre les différentes strates de population des communes et pour les EPCI, elles se différencient pour les villes de plus de 30 000 habitants qui atteignent respectivement 57 % et 23 %.

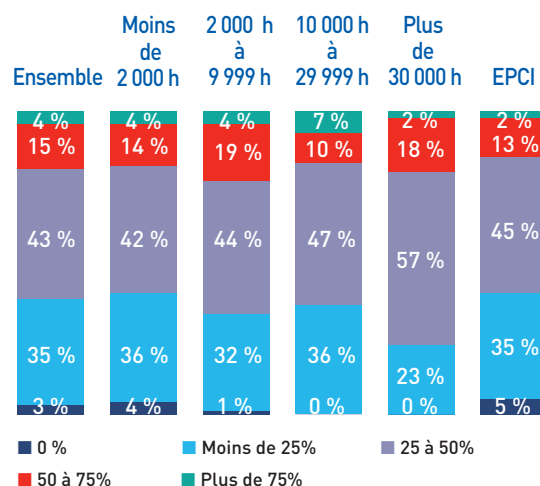
* Selon la définition du Conseil national de la restauration collective.

47 % des collectivités ont fait état d'une proportion inférieure à 20 % de produits bio ou en conversion dont 17 % en-deçà de 10 %. À l'inverse, 34 % des collectivités incluraient déjà une proportion égale ou supérieure à 20 % de ces produits en valeur d'achat, et seulement 6 % au-delà de 50 %. Mais près d'une collectivité sur cinq (19 %) ignorent à ce stade la part des produits bio dans les repas servis.

Au 1^{er} janvier 2022, seules 36 % des collectivités répondantes pensent dès à présent pouvoir respecter les deux seuils susmentionnés à cette date. Toutefois, le respect possible des deux seuils apparaît plus fortement à mesure que la strate de population s'élève, autour de 50 % pour les communes de 2 000 à 29 999 habitants et 73 % pour les villes de plus de 30 000 habitants.

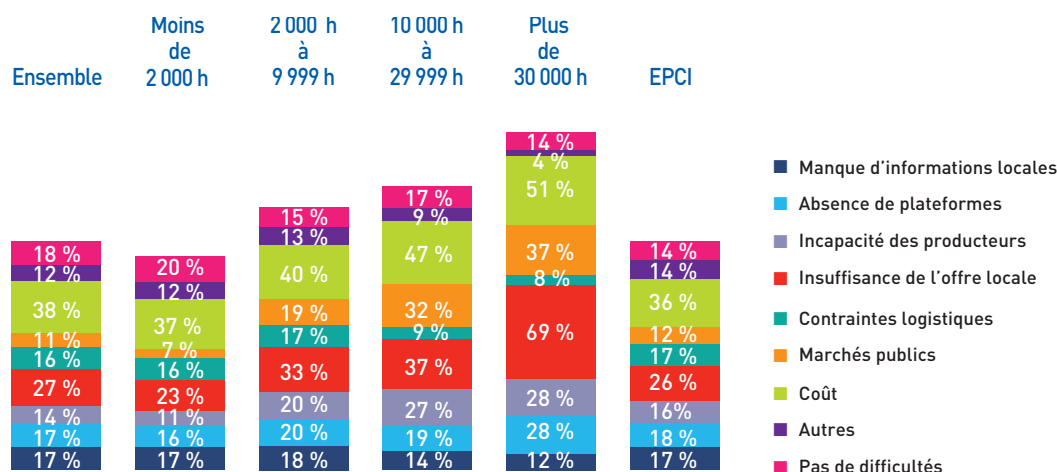
Globalement, si 3 % seulement des collectivités ne pensent pas pouvoir les respecter, la moitié des collectivités n'est pas encore en mesure de répondre à cette question. Cette incertitude s'avère bien moins forte pour les communes de 10 000 à 29 999 habitants (25 %) et plus encore au-delà de 30 000 habitants (10 %).

PROPORTION DES PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES DANS LES REPAS EN VALEUR D'ACHAT (PAR STRATE DE POPULATION)



Pour l'approvisionnement en produits de qualité et durables, seules 18 % des collectivités ne rencontrent pas de difficultés particulières. Les principales difficultés ont trait au coût (38 %), à l'insuffisance de l'offre de produits bio à l'échelle locale (27 %), au manque d'informations sur les offres locales (17 %), à l'absence de plateformes locales d'approvisionnement (17 %), aux contraintes logistiques (16 %), à l'incapacité des producteurs locaux à répondre aux cahiers des charges (14 %) ou encore aux contraintes des marchés publics (11 %).

LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES PAR LES COLLECTIVITÉS POUR S'APPROVISIONNER EN PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES



Ces difficultés s'avèrent plus prégnantes à mesure que s'élève la strate de population de la commune, en particulier pour les villes de plus de 10 000 habitants, l'insuffisance de l'offre de produits bio à l'échelle locale devenant même la principale difficulté pour les villes de plus de 30 000 habitants (citée à 69 %) devant le coût (51 %) et les contraintes liées aux marchés publics (37 %).

En revanche, les contraintes logistiques et le manque d'information sur les offres locales sont davantage rencontrées par les communes de moins de 10 000 habitants.

D'autres difficultés ont été soulevées par les collectivités comme la compréhension de la notion de produits de qualité et durables, la difficulté d'approvisionnement de certains produits du fait des quantités commandées, le manque de labellisation des produits locaux, les problèmes de livraison de marchandise par les producteurs locaux, ou encore les réticences de l'entreprise délégataire.

Face à ces difficultés, les principales mesures adoptées visent la formation du personnel (23 %), la constitution de groupements d'achats (20 %) ou encore la mise en place d'un plan alimentaire territorial (12 %). D'autres mesures ont été citées, en particulier la création d'un réseau entre communes, l'installation d'un potager communal ou d'une unité de production pour établir des contacts avec les producteurs, la prise de contact avec la Chambre d'Agriculture ou avec la plateforme d'approvisionnement existante à l'échelle départementale, l'insertion de clauses spécifiques dans les cahiers des charges, le changement de prestataire ou l'augmentation des tarifs de la restauration.

Pour 73 % des collectivités, l'approvisionnement en produits de qualité et durables génère un surcoût financier, de l'ordre de 10 à 20 % pour 55 % d'entre elles et au-delà de 20 % pour 31 %. L'absence d'impact financier pour les 27 % de collectivités restantes résulte notamment de la mise en place d'actions spécifiques, d'abord par la conduite d'une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire (29 %), la réorientation de la politique d'achat vers des produits locaux (22 %), l'introduction du menu végétarien (16 %) ou par la formation du personnel (11 %).

5. Le gaspillage alimentaire et l'interdiction du plastique

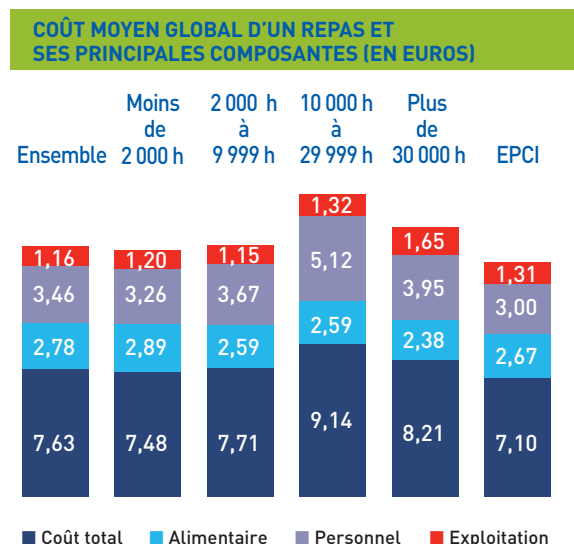
Le diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire, requis depuis le 22 octobre 2020, a pu être établi par 22 % des collectivités répondantes, ou il est en cours d'élaboration pour 35 %. En revanche, 43 % des collectivités n'ont pas encore entamé la démarche en raison de contraintes logistiques. De plus, seules 27 % des collectivités ont signé, ou vont signer, une convention de don alimentaire avec une association agréée, obligation qui ne vise cependant que les seuls gestionnaires servant plus de 3 000 repas par jour. Il faut toutefois noter que 72 % des collectivités font part de l'absence de demande des associations agréées.

Par ailleurs, l'enquête révèle que 54 % des collectivités ont déjà totalement banni les contenants alimentaires en plastique, pour lesquels la loi EGalim prévoit une interdiction progressive. Parmi les 46 % des collectivités en faisant usage, 16 % signalent un retrait en cours et 6 % un retrait à l'étude.

6. Un reste à charge conséquent pour les collectivités

Le coût moyen global d'un repas, hors participation des familles et incluant a minima les denrées alimentaires, les personnels et les coûts d'exploitation est estimé, selon les réponses qui ont pu être communiquées à l'AMF, à 7,63 euros minimum. Le coût du personnel représente la première composante (3,46 euros) devant l'achat des denrées alimentaires (2,78 euros) et l'exploitation (estimation basse à 1,16 euros). Selon les strates de population, le coût du personnel s'avère plus élevé dans les communes supérieures à 2 000 habitants et en particulier celles de 10 000 à 29 999 habitants (5,12 euros) et les villes de plus de 30 000 habitants (3,95 euros). À l'inverse, le coût des denrées alimentaires est plus important dans les communes de moins de 2 000 habitants (2,89 euros). En revanche, le coût lié à l'investissement a trop peu été renseigné pour être pris en compte, d'où la nécessaire prudence quant à ces estimations, d'autant que les collectivités ont été en difficulté pour répondre aux questions de coût dans le cas d'une délégation de service.

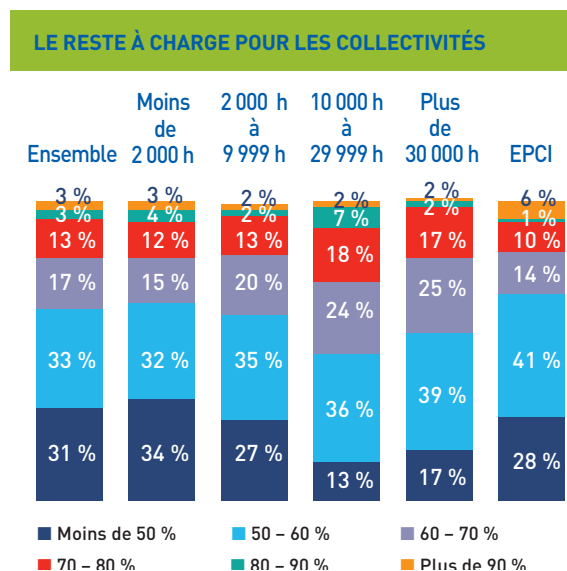
Le coût moyen global est en revanche plus élevé dans les villes de 10 000 à 29 999 habitants (9,14 euros) et dans une moindre mesure dans les villes de plus de 30 000 habitants (8,21 euros).



La part de la participation des familles dans le coût moyen global est inférieure à 50 % pour 72 % des collectivités, dont 39 % entre 30 % et 50 % et 28 % en-deçà de 30 %.

Par ailleurs, 80% des collectivités indiquent ne recevoir aucune aide financière pour le service de restauration. Les rares aides proviennent essentiellement de la Caf pour 12 % d'entre elles et d'autres collectivités pour 5 %. Les aides de l'État touchent un nombre infime de collectivités, 1 % pour l'opération « cantine à 1 euro » et 1 % également pour celle intitulée « petit-déjeuner gratuit ».

Au total, le reste à charge pour les collectivités est en moyenne supérieure à 50 % du coût global pour 69 % d'entre elles, 31% se situant en dessous de 50 %. Il s'avère plus élevé dans les villes de 10 000 à 29 999 habitants (87 % au-delà de 50 %) et de plus de 30 000 habitants (83 %).



À noter enfin qu'une commune sur deux (49 %) rencontre des difficultés en matière d'impayés, mais 44 % de manière modérée.