



Analyse des enquêtes sur les restaurations collective et commerciale

Menées dans le cadre de la formation développement P.A.T

Préambule

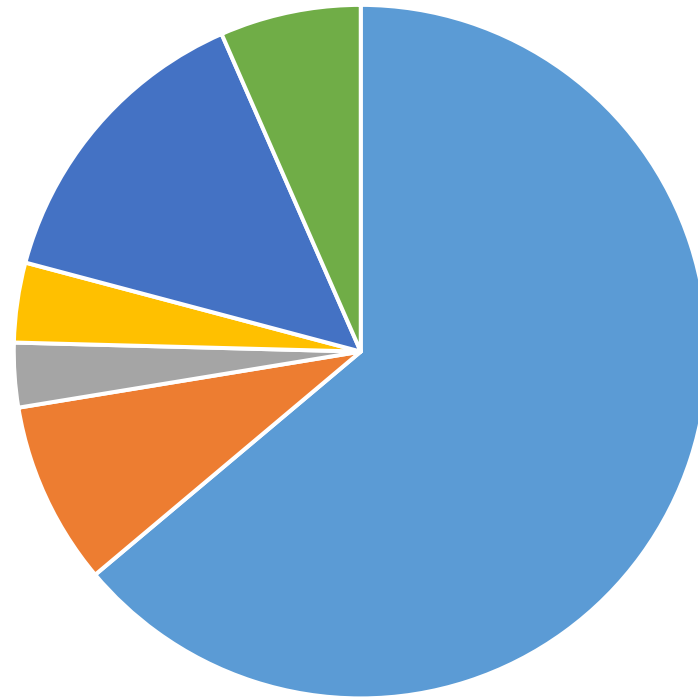
- Sur le territoire, la restauration collective est essentiellement de la restauration scolaire, et une cuisine centrale qui occupe une place à part, (nombre de repas, de services rendus, agents, budget),
- 6 communes ont répondu au questionnaire avec une qualité de réponses variable qui reflète des modes d'organisation internes (absence de données chiffrées analytiques ou qualitatives qui limitent une analyse plus approfondie).

Une restauration collective essentiellement scolaire

Nombre de repas en 2021

**100 700 repas
comptabilisés à ce
jour**

Dont 64 319 repas
préparés par la cuisine
centrale de Lafrançaise,
Labastide du temple :
14 400
Les Barthes : 6613
Vazerac : 8600
Piquecos : 3744
Labarthe : 3024



■ Cuisine centrale ■ Vazerac ■ Labarthe ■ Piquecos ■ Labastide ■ Les Barthes

Une restauration collective qui privilégie une production sur site,

Une cuisine centrale se démarque avec une pratique de la liaison froide car elle assure la livraison des services de :
l'Ehpad,
le portage des repas,
les écoles Ste Marie, de Lizac,
l'accueil de loisirs intercommunal

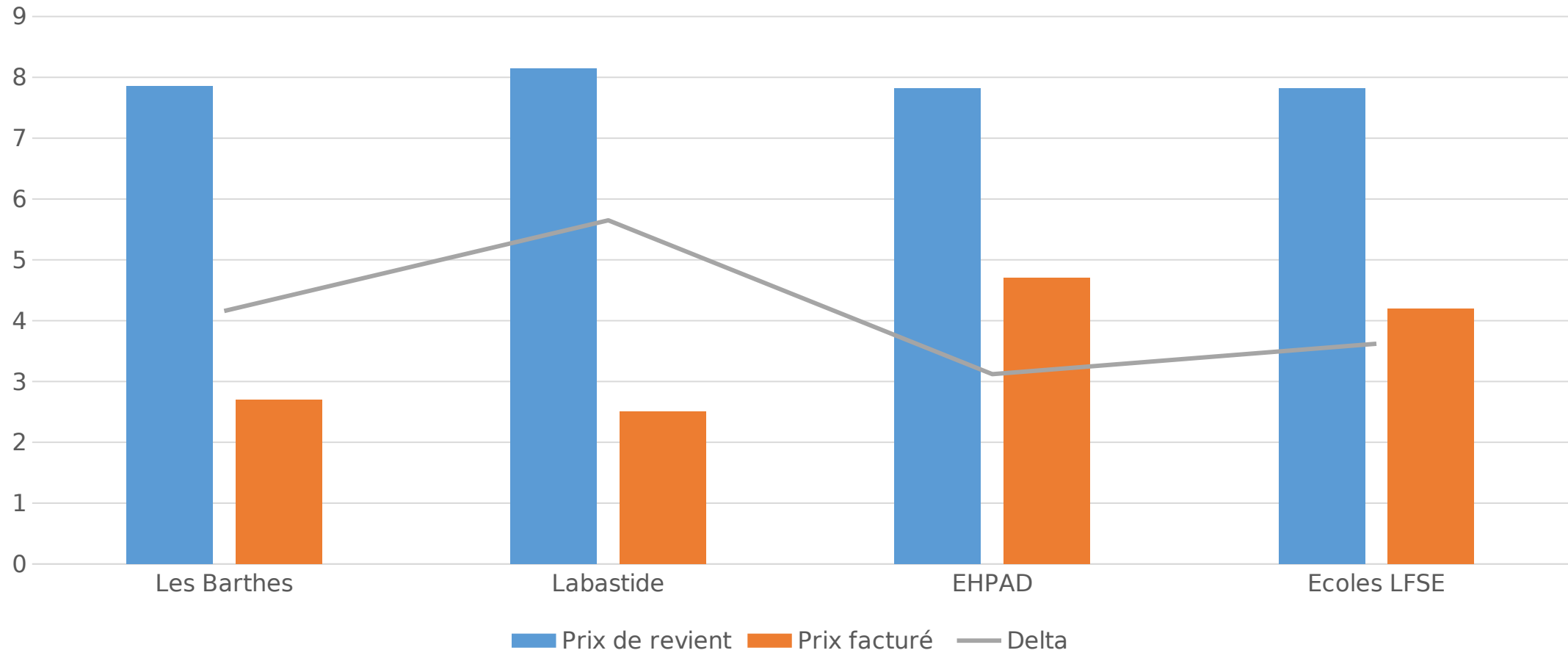
Des organisations diverses

- La ou le cuisinier le plus souvent est le responsable des achats et de l'approvisionnement , épaulé par l'équipe administrative avec ou sans élu,
- Pour certaine commune, c'est l'élu qui endosse ces responsabilités,
- Les équipes dédiées à la restauration collective varie en fonction de la taille du service, les agents sont répartis entre l'équipe en cuisine et celle du service,
- L'ensemble des communes ont déposé un dossier de demande de subvention dans le cadre du plan de soutien aux cantines scolaires qui a permis de renouveler une partie du matériel.

Budget et modes d'approvisionnement de la restauration collective

- le poste budgétaire le plus important est celui du personnel, il peut représenter jusqu'à 58% pour certaines communes,
- le nombre de fournisseurs peut varier de 4 à 9 selon la commune,
- Les communes « les plus agricoles » et de tailles modestes sont celles qui font le plus appel aux producteurs et magasins locaux, (producteurs peuvent livrer, seuil de marchés et choix des collectivités),
- Selon les réponses obtenues, 7 producteurs locaux ont été identifiés dont 3 en productions bio ;

La tarification



Ce que pourrait apporter le projet alimentaire

- Les demandes exprimées portent sur :
 - le personnel de restauration : formation sur les repas végétaux, la valorisation des fruits et légumes, rencontre entre professionnels pour échanger de conseils ou adresses de producteurs par exemple,
 - l'approvisionnement chez les producteurs locaux et l'organisation des livraisons,
 - une demande d'animation autour du goût pour inciter les enfants à découvrir des saveurs, l'idée est d'associer le clae à cette démarche,
 - un groupement d'achat au niveau des regroupements scolaires,

Conclusions

- Les restaurations scolaires de petite taille ont un approvisionnement local plus développé,
- Un personnel en cuisine motivé et bien épaulé par une équipe administrative est un bon relais pour mettre en place une stratégie alimentaire, pour cela, il faut le sensibiliser et le former, et accepter qu'il faut accorder du temps de formation,
- Le gaspillage alimentaire n'est pas très bien évalué mais le peu de réponses confirme tout l'intérêt qu'il est apporté à cet aspect,

Conclusions

- L'épicerie de Lafrançaise (Lamarre) est identifiée comme le fournisseur en fruits et légumes et de fait, facilite l'approvisionnement des collectivités,
- mais en contrepartie, les épiceries qui souhaitent développer cette niche ont du mal à s'approvisionner en productions locales, les producteurs ne pouvant pas répondre à la demande, un aspect à approfondir et à faire paraître dans le diagnostic,

La restauration commerciale

- Sur territoire, restaurants et points de restauration (sur place et/ou à emporter) se dénombre de la manière suivante :
 - 7 établissements de restauration,-
 - 2 établissements où l'on peut manger sur place et à emporter,
 - 3 établissements à emporter.
- Au total, 5 établissements ont participé à l'enquête, implantés sur la commune de Lafrançaise et un sur Vazerac ;

Profils des restaurateurs enquêtés

- Rencontre des gérants, propriétaires dont un seul était cuisinier. La plupart sont de formation professionnelle hôtelière, mais pas tous :
- Intérêt inégal pour les produits locaux :
 - **Ceux qui revendiquent un intérêt pour la question**, mettent en avant les produits locaux, sur un affichage, ou bien en parlant des produits et producteurs, ont une démarche, **racontent une histoire**, connaissent très bien les producteurs de leur commune,
 - Un restaurateur se démarque de l'ensemble car il adhère à l'association « La brigade du goût », (coordonnée par la CCI) et a une démarche ciblée sur les produits locaux;

Profil des restaurateurs enquêtés

- **Ceux qui ne cuisinent pas les produits locaux :**
- N'ont pas de cuisine appropriée à cet usage,
- N'ont pas la connaissances des producteurs locaux (ne connaissent pas le territoire),
- Ne veulent pas de multiplication du nombre de fournisseurs,
- Veulent aller au plus vite,
- Estiment avoir des fournisseurs de qualité.

Les freins à l'achat des produits locaux

- Un stockage limité qui oblige des achats très réguliers, surtout pour des produits frais,
- Une méconnaissance des producteurs,
- Des stocks insuffisants : canard gras, volailles : crise sanitaire qui provoque des ruptures de stocks,
- Le prix,
- Des productions qui ne permettent pas de satisfaire la demande,
- La multiplication de fournisseurs,
- Sans service de livraison pas possible de travailler avec les producteurs,

Ce qui serait intéressant à développer.....

- Mettre en relation les producteurs et les professionnels de la restauration de manière à avoir un regard sur ce qui se fait localement,
- Élaborer une charte de produits locaux qui pourraient être utiles aux restaurateurs,
- Assurer un service de livraison.