



SYNDICAT
DE L'OUEST
LYONNAIS



★ Bien produire,
bien manger,
ça se cultive!

RESTAURATION COLLECTIVE DE L'OUEST LYONNAIS

RÉSULTATS DE L'ÉTUDE 2024



CAP SUR L'AVENIR !

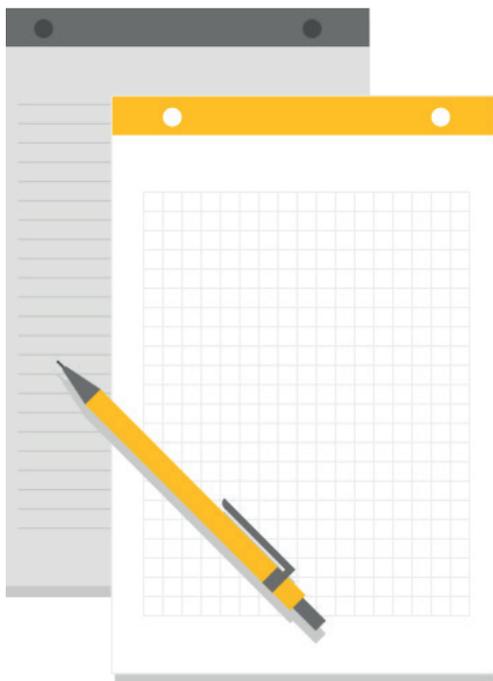
SOL

Le Projet Alimentaire Territorial de l'Ouest Lyonnais est une démarche pilotée par le Syndicat de l'Ouest Lyonnais, associant une diversité d'acteurs locaux, afin de connecter la production et la consommation locale en développant une alimentation durable, équitable, de qualité et accessible à tous à l'échelle de l'Ouest Lyonnais. Dans ce cadre-là le SOL a lancé au printemps 2024 une enquête afin de réaliser un état des lieux de la restauration collective sur notre territoire. Cette étude a pour objectif de comprendre les pratiques actuelles, les défis rencontrés et les opportunités à saisir pour le territoire.

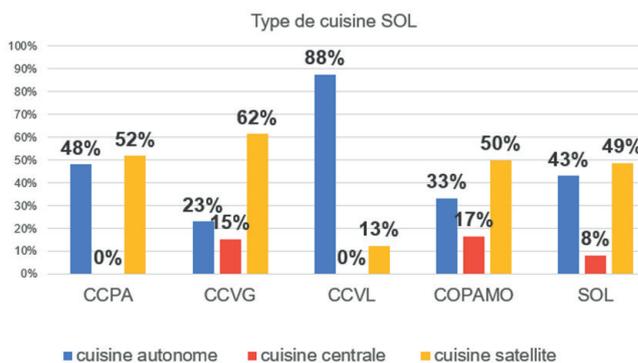
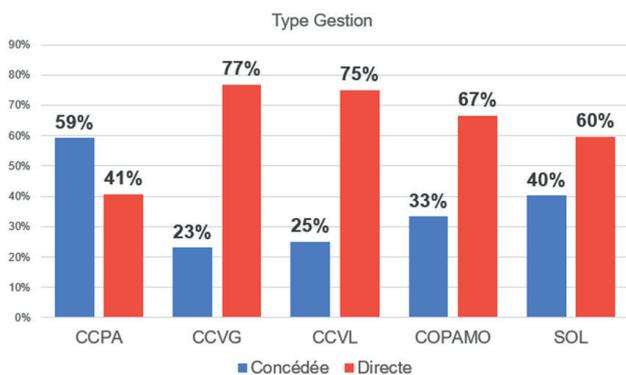
✦ Méthodologie de l'étude

1 Etude quantitative et 14 entretiens qualitatifs

- Envoi d'un **questionnaire en ligne**, suivi d'**entretiens** sur tous les secteurs et dans toutes les communautés de communes du SOL
- **Enquête** d'avril à juillet 2024
- **33%** de taux de retour global sur l'enquête
- **78%** de taux de retour sur le primaire public
- Un périmètre d'étude correspondant à **1 970 000** repas sur l'année
- Sur-représentation du scolaire dans l'étude : **69%** d'établissements scolaires dans les répondants alors que le scolaire représente **47%** des établissements recensés par le SOL



✦ Gestion des établissements





60%

DES ÉTABLISSEMENTS
INTERROGÉS
FONCTIONNENT EN GESTION
DIRECTE

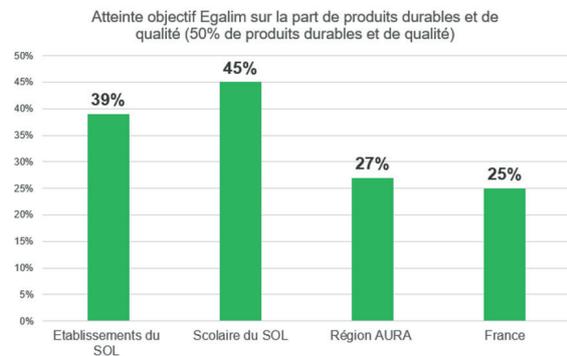
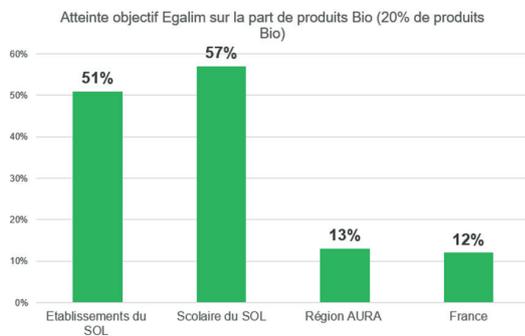


73%

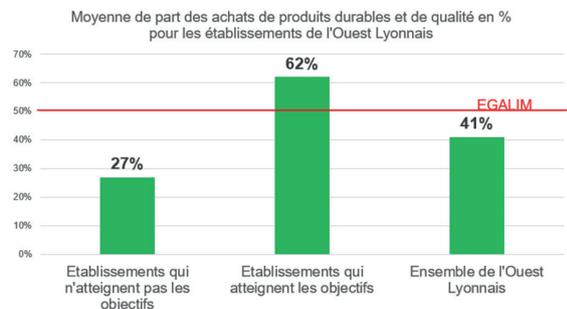
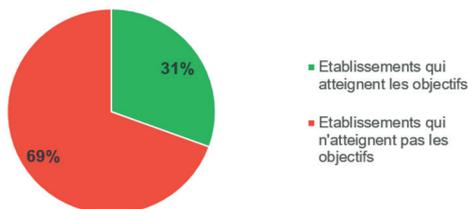
DES RÉPONDANTS ONT DES
ACTIONS DE COURS VISANT
À RÉDUIRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



Objectifs d'approvisionnements EGALIM



Atteinte des objectifs d'approvisionnement EGALim (50% de produits durables et de qualité dont 20% de Bio)



★ Objectifs d'approvisionnements EGALIM

Des achats locaux (région AURA) fortement développés : **37%** des achats en moyenne

Des **achats proximité** (rayon 20km) pas encore installés du fait de la difficulté à identifier une offre adaptée, de contraintes logistiques et de la capacité à contrôler le prestataire pour ceux qui sont en DSP

Des achats Bio généralement aux dessus des performances régionales et nationales : **27%** des achats en moyenne...mais certains établissements du territoire décrochent complètement avec des taux proches de **0%**

69% des établissements n'atteignent pas les objectifs d'achat EGAlim avec une moyenne de produits durables et de qualité éloignée de l'objectif

Les principaux **freins pour le développement du bio** sont le budget et la capacité à contrôler le prestataire pour ceux qui sont en DSP

Gaspillage alimentaire ★

Une majorité d'établissements mobilisés pour lutter contre le gaspillage : **73%** des établissements ont un plan d'action en cours

Mais seulement **1/3** des établissements mesure le gaspillage alimentaire

Les établissements qui mesurent leur gaspillage sont **bien plus performants** que les moyennes nationales données par l'ADEME et ceci quel que soit le secteur (scolaire, santé...)

89% des répondants déclarent mener des actions pour la réduction des déchets et des plastiques

★ Pratiques en cuisine

Respect à **98%** du repas végétarien hebdomadaire en scolaire

76% établissements se déclarent suffisamment bien équipé pour du « fait maison » mais très peu de réponses sur la part de produits bruts (17 établissements) avec un taux important en déclaratif (**70%**)

Les principaux **freins au « fait maison »** : les équipements, la capacité à contrôler le prestataire, le manque de temps/personnel pour cuisiner

63% des établissements sont intéressés par des formations sur la restauration collective durable. Les 3 thématiques les plus sollicitées sont : La cuisine végétarienne, La mise en place d'achats locaux, le gaspillage alimentaire

Communication ★

81% des établissements ont eu des actions de communication

Les **3 thématiques les plus relayées** à égalité sont : le gaspillage alimentaire, l'éducation au goût et le « fait maison » suivi de près par l'approvisionnement en produits locaux

26% des répondants mettent en place des événements (repas spécial, démonstration culinaire, ateliers culinaires, jeux concours, challenge...)

Les chefs remontent **un manque de temps d'échanges avec les agriculteurs** du territoire et un besoin de connaître les actualités et projets du monde agricole

Une implication des convives ou familles très variables selon les établissements (participation aux commissions menus, enquêtes de satisfaction, portes ouvertes, aucune action)



🌟 Pistes d'action du SOL pour soutenir une restauration collective durable

Thématiques	Actions
Structurer et planifier le projet de restauration collective	Aider à formaliser un projet de restauration collective au sein des communes à l'aide d'une fiche d'accompagnement Clarifier les ambitions du PAT: définir des objectifs chiffrés pour la restauration collective engagée dans le PAT Créer et animer un réseau de chefs de cuisine de l'Ouest Lyonnais
Amplifier la dynamique territoriale	Utiliser la newsletter du PAT pour diffuser les actualités des producteurs et les démarches des restaurants collectifs Créer un espace de ressources documentaires regroupant les bonnes pratiques de la restauration collective, les initiatives innovantes, les obligations légales, les outils pour la rédaction de marchés publics intégrant des produits locaux ...
	Aller démarcher les structures de Restauration Collective pour faire connaître le PAT, caractériser les problématiques et communiquer sur les outils mis en place.
	Organiser des ateliers pour accompagner les producteurs à répondre aux marchés et expliquer le marché de la Restauration Collective
	Définir une thématique annuelle pour le PAT dédiée spécifiquement en restauration collective (ex: gaspillage alimentaire)
Former les acteurs de la restauration collective	Organiser des formations sur la cuisine végétarienne, la mise en place d'achats locaux, le gaspillage alimentaire et l'accompagnement sur la gestion d'une DSP (rédaction cahier charges et suivi). Intégrer dans ces formations une partie sur les obligations légales (Egalim, Climat et Résilience et Agec) qui restent peu connues. Favoriser l'interconnaissance pour faire monter en compétences les acteurs de la restauration collective: organisation de conférences et événements
Faciliter les achats durables et locaux	Etablir un guide des producteurs de l'Ouest Lyonnais souhaitant travailler ou travaillant déjà avec la restauration collective
	Créer un service support pour les dispositifs qui favorisent l'achat de produits durables et de qualité. Exemple, le programme Lait et Fruits à l'école qui permet de subventionner l'achat de produits biologiques et SIQO
	Etablissements en DSP : regrouper les cuisines satellites fournies par les mêmes cuisines centrales afin de mettre à plat leurs besoins et changer le rapport de force
Lutter contre le gaspillage alimentaire	Communiquer sur les outils d'aide au diagnostic Organiser un événement type Olympiade- Anti Gaspillage pour fédérer autour de cette cause
Valoriser les métiers de la restauration collective	Créer un concours et de cuisine collective durable ouvert aux professionnels de la restauration collective et aux agriculteurs/producteurs



🌟 Bonnes pratiques pour les communes

• Achats et Approvisionnements

- ☑ Recenser l'offre locale en produits Biologiques et de qualité puis étudier les alternatives chez les fournisseurs en place
- ☑ Modifier les approvisionnements progressivement et commencer par des produits simples accessibles facilement en termes de disponibilité et de coût : céréales, légumineuses, les fruits et légumes frais et de saison, les laitages
- ☑ Travailler son appel d'offres pour l'adapter à la production locale
- ☑ Utiliser les financements existants (exemple : Lait et Fruits à l'école)

• La végétalisation des repas

- ☑ Sur les repas végétariens, le fait maison est considéré comme la clef de la réussite. Les produits transformés sont identifiés comme très chers et généralement peu appréciés
- ☑ Communiquer sur les principaux arguments de la végétalisation pour rassurer les convives, le personnel et les familles :
 - o La substitution de protéines animales par des protéines végétales permet de réduire l'empreinte environnementale
 - o La végétalisation des repas est bénéfique pour la santé : en France, les recommandations du Programme National Nutrition Santé, préconisent de diminuer la consommation de viande et charcuteries
 - o Elle fait découvrir de nouveaux plats et de nouvelles saveurs aux convives
 - o Elle permet d'utiliser les économies réalisées pour améliorer la qualité des produits proposés et choisir des produits locaux si possible
 - o Elle est nécessaire pour respecter la loi
- ☑ Réduire les grammages de viandes grâce à des produits de qualité qui bénéficient de meilleurs rendements à la cuisson

• Le gaspillage alimentaire

Les établissements les plus performants pour limiter le gaspillage ont des pratiques très similaires :

- ☑ Le sujet est travaillé depuis des années
- ☑ Les chefs vont régulièrement en salle pour expliquer leurs plats et prendre des retours
- ☑ Le personnel de distribution est fortement actif, incite à goûter, accompagne, adapte les portions
- ☑ Ils font des pesées très régulières voir quotidiennes
- ☑ Ils adaptent les portions et commandes grâce à une bonne connaissance des convives

• La communication et la formation

Communiquer sur les démarches d'approvisionnements

- ☑ Pour répondre à l'obligation de transparence sur la qualité et la durabilité des produits
- ☑ Au-delà de l'obligation légale, informer les convives, salariés et parties prenantes sur la qualité des produits et leur provenance c'est valoriser les actions mises en place et le travail des hommes et des femmes de la restauration collective

Former les équipes

- ☑ Former les chefs de cuisine à la cuisine végétarienne, qui ne fait pas partie de leur cursus initial est essentiel
- ☑ Mobiliser et sensibiliser l'ensemble du personnel (cuisine et service) sur le gaspillage alimentaire, la végétalisation des repas et la cuisine locale et de saison pour qu'ils puissent être les relais de la politique alimentaire auprès des convives