

## FICHE - Comment maîtriser le coût des denrées en restauration scolaire

### DEFINITION

---

L'inflation et la hausse des prix des matières premières ont obligé les collectivités à opérer des arbitrages pour contenir le coût des repas au restaurant scolaire et ne pas pénaliser les parents d'élèves.

En Île-de-France, le tarif de restauration scolaire applicable aux familles est gelé à la rentrée scolaire 2022-23, tandis que le tarif régional de référence, garanti aux établissements, progresse de 4 centimes par repas.

Compte tenu de la poursuite de la hausse des prix alimentaires au deuxième semestre 2022, cette fiche a pour objectif de présenter toutes les pistes qui peuvent être actionnées pour maîtriser les coûts de production.

### ACTEURS

---

- La Région (Service restauration) ;
- L'équipe administrative de l'EPLE ;
- Le chef de cuisine ;

### CONTEXTE

---

En un an, les prix de l'alimentation ont augmenté en moyenne de 9,4%<sup>1</sup> sur un an. Certaines denrées alimentaires connaissent des hausses encore plus significatives : +30 % pour la volaille, +25 % pour le bœuf, +70 % pour l'huile. Des difficultés d'approvisionnement sont également observées pour certaines denrées.

Il découle de cette situation exceptionnelle que, sans action volontaire de la part des producteurs, les coûts des repas à la restauration scolaire risquent d'augmenter de 5 à 10% en raison de l'inflation et de la hausse des matières premières.

Afin de neutraliser l'impact sur le pouvoir d'achat des familles, la région Île-de-France a fait le choix, pour l'année scolaire 2022-23, de maintenir inchangés les tarifs des usagers et d'augmenter le tarif régional de référence à 3,07€ par repas. Ce montant doit permettre de couvrir le coût denrées, pour un montant compris entre 2,27€ et 2,48€, ainsi que les charges de fonctionnement de la restauration et la cotisation au FCRSH. Cela représente un coût supplémentaire de 4 millions d'euros par rapport à l'année dernière, pris en charge par la Région.

Dès lors que toute augmentation de la tarification des usagers est exclue, d'autres pistes doivent être mobilisées pour contenir les coûts de production. Celles-ci sont exposées ci-après.

### LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

---

La Région et les lycées ont déjà beaucoup travaillé pour réduire le gaspillage alimentaire et un livret de lutte contre le gaspillage alimentaire est à disposition des chefs de cuisine avec des fiches pratiques qui demeurent pleinement d'actualité : <https://lycees.iledefrance.fr/hygiene-en-restauration>

---

<sup>1</sup> Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 01 - Produits alimentaires et boissons non alcoolisées - entre septembre 2021 et août 2022

## INSTAURER LA RESERVATION DES EFFECTIFS

---

La gestion de l'effectif prévisionnel est primordiale pour éviter de surproduire ; la surproduction engendrant du gaspillage alimentaire en amont du service et donc des pertes financières.

La mise en place d'un système de réservation est également un outil intéressant pour anticiper le nombre de repas à produire et ainsi réduire le gaspillage alimentaire.

Afin d'être efficace, ce système doit faire l'objet de règles strictes de réservation par les usagers pour les contraindre à réserver. Ce système est le plus adapté pour une facturation au ticket.

En l'absence de système de réservation, il convient de maîtriser ses effectifs prévisionnels en se référant :

- au nombre de demi-pensionnaires inscrits par jour de la semaine,
- aux effectifs des périodes antérieures (semaine -1, année -1, etc.),
- aux informations des équipes de l'établissement sur les éventuelles sorties scolaires, stages, etc.

Ainsi, il convient de prévoir une production au plus juste, quitte à la compléter en cours de service si besoin (prévoir à cette fin un stock de denrées alimentaires rapides à mettre en œuvre).

## TRAVAILLER DES DENREES BRUTES ET DE SAISON

---

L'utilisation de produits bruts plutôt que des produits transformés permet également de réduire les coûts par repas. C'est d'autant plus vrai pour les plats végétariens, puisque les produits végétariens issus de l'industrie agroalimentaire ont un coût proche ou équivalent à celui de la viande.

Il est recommandé d'éviter les produits pré-emballés et de privilégier du fromage à la coupe par exemple.

Enfin, les produits de saison sont souvent moins onéreux lors des pics de production.

## REVOIR LE PLAN ALIMENTAIRE DES MENUS

---

A la suite des engagements du plan régional pour une alimentation durable adopté le 4 février 2021 (CR N°2021-001) et au regard de la hausse des prix de la viande, le recours à des **menus végétariens (fait maison)** doit être envisagé avec une fréquence quotidienne.

Les ovoproduits constituent une offre intéressante. Le prix des légumineuses est bien plus faible que celui de la viande et elles subissent en outre une inflation moins élevée. Le prix des légumes et céréales de l'agriculture conventionnelle ayant le plus fortement augmenté, il est recommandé recourir à des **produits issus de l'agriculture biologique et locaux**.

## ADAPTER LE GRAMMAGE DES PLATS

---

Si le libre-service a pour objectif d'éviter le gaspillage alimentaire et d'éviter des manipulations inutiles, un libre-service trop important peut créer une augmentation du nombre de composantes qui risque de susciter une surconsommation sans contrôle.

L'utilisation de contenants plus petits peut permettre de limiter les quantités. Enfin, pour certaines catégories d'aliments, le G-RCN prévoit des tranches de grammage qui peuvent être adaptées à la baisse dans le respect des équilibres et des apports nutritionnels.

## PREVOIR DES MENUS GENERIQUES

---

La mise en place de menus génériques peut être également une mesure intéressante. Elle consiste à indiquer précisément le plat principal du menu et à utiliser des termes génériques pour les autres composantes. Ainsi, au lieu d'annoncer « yaourts aux fraises », on annonce simplement « laitage », par exemple.

Cela permet de bénéficier de promotions sur certains produits, meilleur marché, ou de produits locaux, en circuit court, bio, qui sont souvent imprévus et auxquels on peut ainsi accéder plus rapidement.

Dans cette approche, il convient toutefois de veiller à des remplacements de qualité équivalente. Par exemple, on remplace un haricot vert bio par une carotte bio et non par une carotte conventionnelle.

#### **REVOIR LE NOMBRE DE COMPOSANTES DU MENU**

---

Les études montrent que les élèves prennent en moyenne 3,5 composantes pas repas. La suppression d'une composante peut permettre une économie substantielle.

Le menu à 4 composantes est prévu au G-RCN avec alternativement l'absence de l'entrée ou du produit laitier, cette dernière pouvant toutefois être maintenue sous forme de fromage intégré aux autres préparations (râpé pour les pâtes, par exemple).

Dans cette approche, la fréquence des plats doit être contrôlée strictement pour respecter l'équilibre alimentaire. La qualité du pain est également importante car les élèves peuvent se servir en quantité plus importante.

Dans un premier temps, cette suppression d'une composante peut être limitée lors la présentation de plats complets (couscous, paella, lasagnes) afin d'habituer les élèves lors du service de plats copieux.