

Situation de la restauration scolaire sur le diocèse de Lyon

2021

Avril 2021

UNIOGEC

Alexandra Pouveroux



Situation de la restauration scolaire sur le diocèse de Lyon et du Roannais

Analyse de l'enquête menée auprès des 146 OGEC du diocèse.

Un périmètre de réponses représentatif

Une enquête a été menée par l'UNIOGEC en février 2021 auprès des 146 OGEC du diocèse. Le taux de participation s'est élevé à 46.5%. Le premier degré représente 67% des réponses, et le second degré ou les groupes scolaires 33%. Ce taux de participation permet une représentation objective de la situation du diocèse puisque 2/3 des OGEC gèrent des établissements du 1^{er} degré.

La spécificité géographique du diocèse est également respectée : 39% des établissements ayant participé déclarent être sur un territoire rural, et 61% en zone urbaine ou péri-urbaine.

Enfin, 43 500 élèves, 30 000 repas quotidiens et 4 000 000 repas annuels ont été recensés par cette enquête, soit un peu plus de 50% des élèves. En effet, les établissements de l'Enseignement Catholique du diocèse accueillent 86 866 élèves de la Petite section à la Terminale, 68% de ces enfants fréquentent les restaurants scolaires. Ce qui représentent pour la totalité de notre diocèse **59 000 repas/jour soit plus de 8 260 000 repas/an.**

Trois grands modes de gestion de la restauration :

a/ Une gestion municipale complémentaire

21% des établissements¹ déclarent que la restauration est prise en charge par la commune (de l'inscription à la facturation). L'ensemble de ces établissements est en secteur rural, un seul représente un groupe scolaire école-collège. Ils représentent 4.5% du volume journalier des repas dénombrés par l'enquête.

b/ Une gestion majoritairement prise en charge par les établissements :

- **Peu de gestion en régie²** : 4 groupes scolaires déclarent avoir choisi ce mode de gestion (le plus petit représente 750 élèves).

¹ Ces données sont comparables à celles relevées dans Indices pour 2019-20 avec 21.67%

² L'OGEC peut faire le choix de l'auto-gestion ou passer un contrat d'assistance technique avec un prestataire de restauration.

- **Une grande majorité de gestion déléguée³** : 78% des établissements ont fait le choix de la délégation de service auprès d'un prestataire de restauration collective.

Parmi ces derniers établissements, 94% déclarent disposer d'un équipement de cuisine, de production ou de réchauffage. On constate que **77% de la livraison des repas se fait en liaison froide**.

Une dizaine de prestataires intervenants dans les établissements (ordre alphabétique)

API restauration	MRS	SGI Service et Conseil ⁴
Chessy Accueil Restauration	New Rest /Coralys	SHCB
Elior	RPC	Sodexo
Mille et un repas/Convivio	Scolarest	Traiteurs

Les 3 prestataires les plus représentés dans les établissements ayant répondu à l'enquête sont RPC, New Rest et Mille et Un Repas. Selon les données Indices pour 2019-20, la société Elior est aussi bien implantée sur notre secteur.

RPC et Mille et Un Repas détiennent 20% du marché représenté par l'enquête, soit 782 600 repas annuels.

60% des contrats de restauration méritent une relecture attentive par les OGEC

40% des établissements qui ont participé à l'enquête disposent d'un contrat de 3 ans ou moins, ce sont majoritairement des contrats d'un an avec tacite reconduction.

20% présentent des contrats vieux de 5 à 10 ans, sans durée déterminée ; mais seulement la moitié d'entre eux a signé un avenant entre 2019 et janvier 2021.

40% ont le même prestataire depuis plus de 10 ans ; mais ont signé des avenants au contrat entre 2016 et 2020.

Le suivi des contrats de restauration, bien qu'existant, reste à améliorer afin d'optimiser la qualité des prestations proposées par les fournisseurs. L'opacité de ces contrats est souvent un frein à leur relecture et à leur analyse ; et le coût présenté reste souvent le principal vecteur de choix.

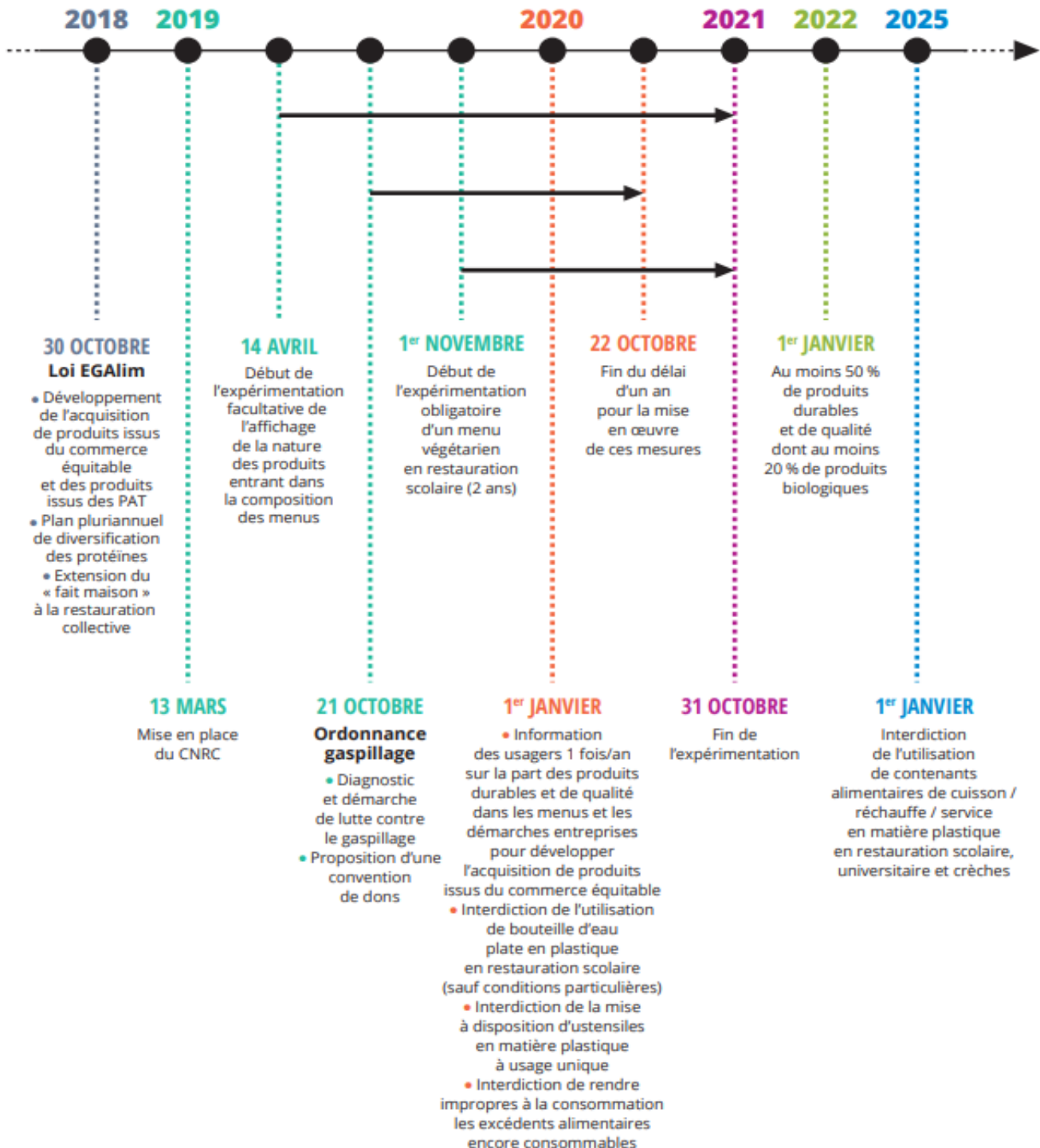
Les bonnes pratiques du secteur conseillent de relancer des appels d'offres tous les 3 à 5 ans.

³ La gestion déléguée peut aller de la simple livraison de repas, à la mise à disposition de personnel de restauration.

⁴ entreprise qui accompagne les établissements qui souhaitent être en régie en mettant à disposition leurs compétences et leur technicité

Une mise en œuvre avancée mais incomplète de la loi Egalim :

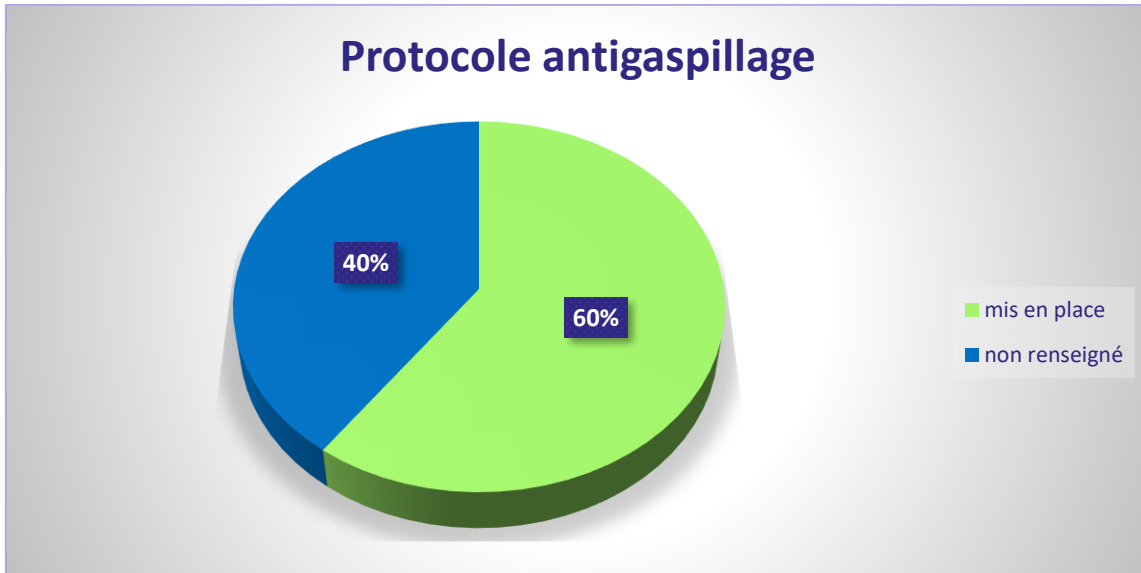
DATES-CLES



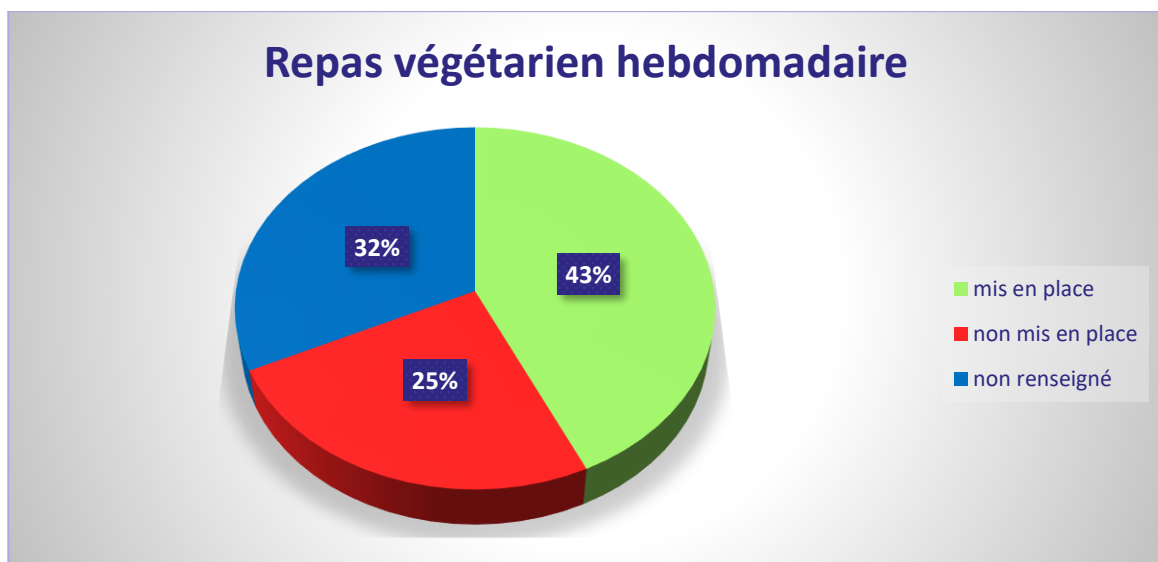
A ce jour **72%** des OGEC déclarent avoir déjà contractualisé le déploiement de la loi Egalim avec leur prestataire de restauration ou bien se trouver en cours de négociation.

Une mise en œuvre incomplète d’Egalim dans les établissements du diocèse :

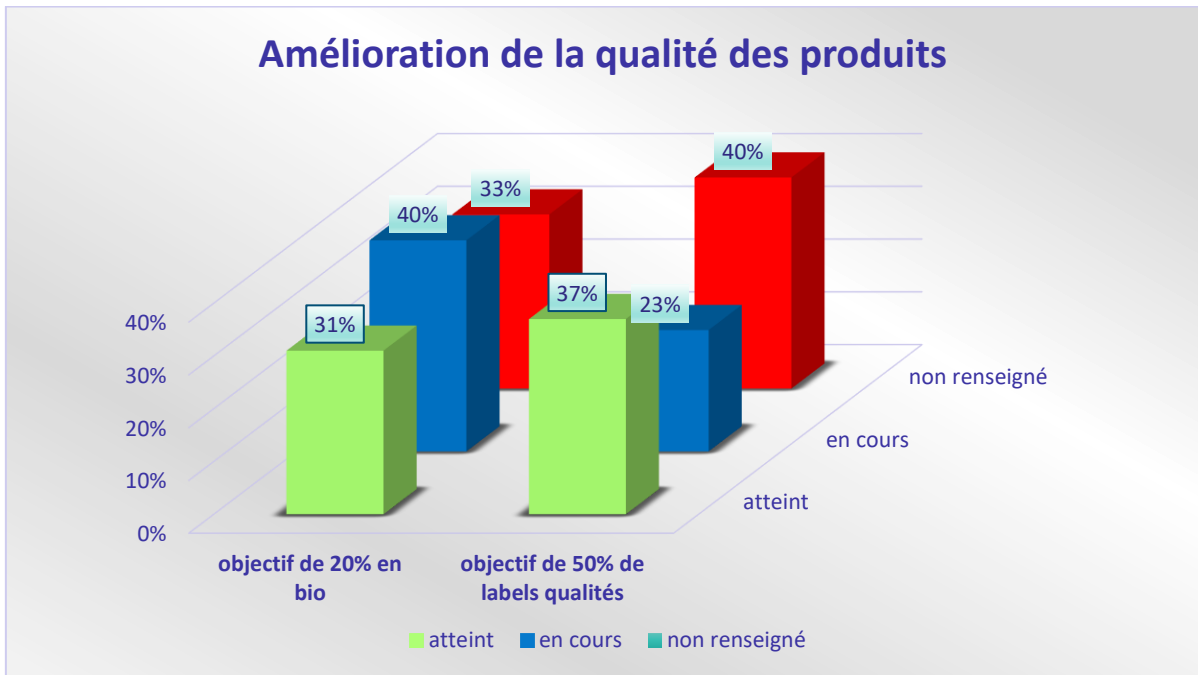
- Mise en place des protocoles anti-gaspillage, obligatoire à partir du 22 octobre 2020



- Mise en place de l’offre d’un repas végétarien hebdomadaire : fin de l’expérimentation au 31 octobre 2021.



- Amélioration du ratio de la qualité des produits alimentaires : obligation du 1er janvier 2022

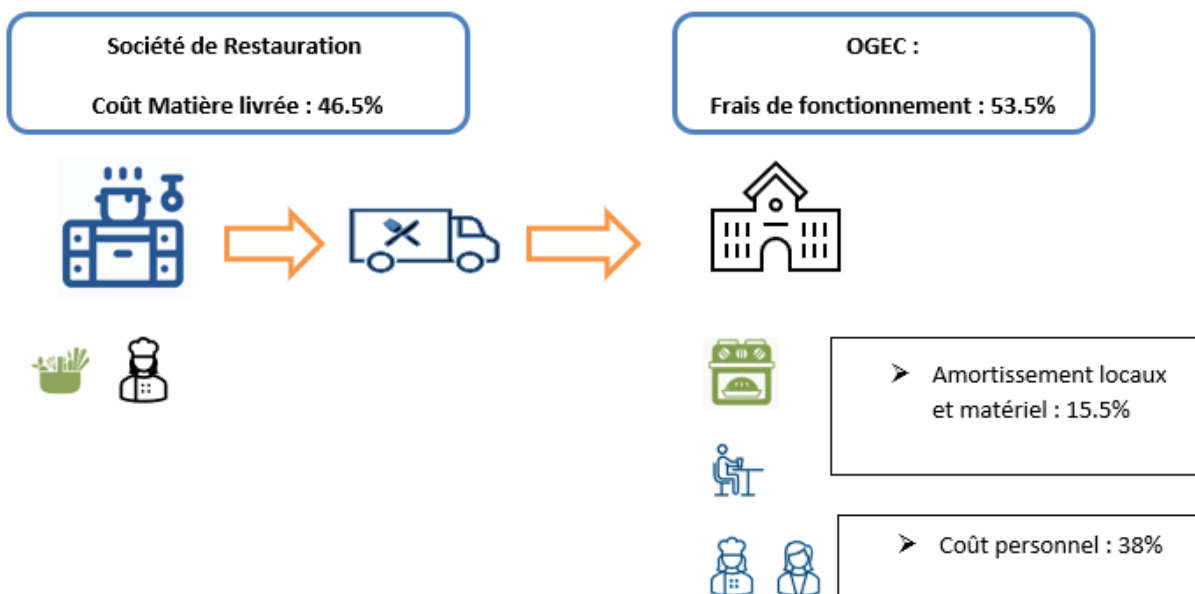


Les établissements qui déclarent être en cours de mise œuvre de l'amélioration de la qualité des produits alimentaires dans les repas ne sont pas encore en mesure d'évaluer leur niveau de réalisation.

Pour mémoire, les 20% à atteindre en produit bio, représentent 20% de la valeur des achats et non du volume des produits. Il en va de même pour les 50% de produits dits de qualité. Cette qualité est définie par un certain nombre de labels ; mais ne prend pas en compte les filières courtes de l'agriculture raisonnée locale.

L'impact d'Egalim sur le coût des repas :

Coût complet d'un repas dans le cadre d'un contrat en liaison froide



Les denrées ne constituent pas la première composante dans la structuration du coût complet.

La plupart des OGEC de l'enquête n'expriment pas aisément le coût complet de leur repas. Cela s'explique à la fois par l'absence de comptabilité analytique, et parfois par l'oubli d'une des quatre composantes.

Un impact direct de la méconnaissance sur l'équilibre des comptes

53% des OGEC semblent en mesure d'évaluer le coût complet de la pause méridienne (masse salariale du personnel OGEC affecté à la pose méridienne, % des fluides affectés à cette prestation, prise en compte de l'investissement...).

L'équilibre financier de ce service pour les OGEC ne semble pas être garanti de manière générale.

Lorsque le coût de fonctionnement du temps de restauration est mal estimé et que le repas n'est pas revendu au juste prix aux familles, c'est le budget de fonctionnement de l'établissement qui est impacté car les frais de scolarité sont mobilisés en compensation.

Exemple de décomposition de prix de vente d'un repas

Coût matière livrée	2,7€	46.5%
Coût de personnel prestataire	1,4€	24.2%
Coût de personnel école	0,8€	13.8%
Amortissement des locaux et matériels	0,9€	15.5%
Total	5,4€	

Pour comparaison, le coût complet du service de restauration est estimé à 7.63€⁵ minimum pour les communes. La Cour des Comptes⁶ estime que les communes n'ont pas la capacité d'évaluer le coût exact de ce service.

Un coût moyen des denrées (dit aussi coût matière livrée) compris entre 2,99€ et 3,45€

L'analyse des données nous donne une fourchette comprise entre 1.60€ à 6.80€.

Coût matière livrée moyen en élémentaire à 2.99€

Coût matière livrée moyen en second degré 3.45€

Ce qui paraît en-deçà du coût matière livrée moyen remonté dans Indices 2019-20 : 3.47€

En liaison chaude le coût matière livrée varie de 3.04€ à 6.80€.

En liaison froide la variation est de 2.30€ à 3.44€.

L'impact financier de la loi Egalim ressort entre 0,30€ et 0,70€. Le coût matière livrée moyen d'un repas pour les établissements ayant déclaré avoir mis en œuvre la nouvelle réglementation imposée par la loi Egalim est estimé à 3.75€.

⁵ Enquête AMF octobre 2020

⁶ Rapport Cour des Comptes février 2020

L'AMF estime dans son rapport d'octobre 2020 que le surcoût induit par la mise en œuvre de la loi sera de 0.20 à 0.40€, ce qui représente une hausse de 56€/an pour chaque rationnaire.

La FNOGEC, quant à elle, a estimé ce surcoût à 50€/an.

Le ministère de l'Agriculture envisage pour sa part un surcoût de 0.68€ par repas soit 95€/an.

Pour la ville de Lyon, qui souhaite 60% de bio, le surcoût annuel pour l'enseignement public est estimé à 2 millions d'€.

Un prix de vente aux familles moyen de l'ordre de 5,40 à 5,80€, et sans soutien public :

Dans l'enquête, le prix de vente aux familles se situe autour de 5€ dans le 1er degré et de 5.35€ dans le second degré. Les prix recensés vont de 4.50€ à 7.10€.

La synthèse des données Indices du diocèse donne un prix moyen en maternelle de 5.81€, de 5.84€ en élémentaire, de 5.87€ en collège et de 6.08€ au lycée

La faiblesse des aides publiques :

L'enquête de l'AMF précitée révèle que pour 69% des communes, 50% du coût de la pause méridienne reste à la charge de la collectivité. Ceci représente une véritable politique sociale à destination des familles.

Notre enquête révèle des résultats inverses pour nos établissements. Alors que les enfants fréquentant des établissements dont la restauration est prise en charge par la commune bénéficient généralement du même tarif que les enfants fréquentant les écoles publiques, il n'en va pas de même pour les élèves des établissements de l'Enseignement Catholique qui gèrent directement la pause méridienne.

Dans l'enquête, 24 établissements ont déclaré que certaines familles pouvaient bénéficier d'aides financières des collectivités locales. Ceux sont 500 élèves sur les 43 511 recensés par cette enquête qui perçoivent une aide financière, soit 1.2% du total.

Cette aide est comprise entre 1€ et 3.50€ par repas ; avec une exception pour une commune du diocèse qui peut abonder jusqu'à 5.95€ pour des familles en difficulté.

Philippe Delorme⁷, Secrétaire Général de l'Enseignement Catholique, rappelle que les collectivités territoriales peuvent faire bénéficier tout enfant, sans considération de l'établissement d'enseignement qu'il fréquente, de mesures à caractère social afin d'alléger, pour les familles le coût des activités péri et parascolaires comme la cantine. Il est profondément injuste que les enfants de l'enseignement privé ne puissent pas bénéficier de ces subventions au même titre que les enfants de l'enseignement public.

⁷ Source : Mag des OGEC février 2021

C'est une équité de traitement qui est demandée, d'autant plus que toutes les familles sont à égalité devant l'impôt local.

Autres informations sur l'accueil des enfants dans nos services de restauration :

La taille du réfectoire :

Les établissements qui déclarent entre 100 et 250 rationnaires par jour ont des réfectoires ayant une surface de 80 à 130m² (soit un ratio de 0.4 à 1.7 m²/élève ; la moyenne est à 0.73m²/élève)

Pour les établissements qui accueillent plus de 250 rationnaires on peut évaluer ce ratio entre 0.2 et 1.15m² /élève avec un ratio moyen à 0.45m²/élève.

Les établissements qui sont en-dessous du ratio de 0.5m²/élève doivent donc prévoir une gestion du temps beaucoup plus fine pour permettre à tous leurs rationnaires de déjeuner durant la pause méridienne. En effet, selon l'étude faite par l'ALDEC à partir de l'ensemble des chantiers menés sur des restaurants scolaires, il faut prévoir 1m²/élève à l'intérieur d'un réfectoire ou d'un self au moment du service.

L'encadrement : *peu de données fiables*

Les informations collectées auprès des établissements pour tenter d'évaluer un taux d'encadrement moyen en fonction du nombre et de l'âge des rationnaires sont inexploitable car insuffisamment représentatives des établissements.

Un accueil des enfants porteurs d'allergies alimentaires plutôt répandu mais non exhaustif :

69% des établissements permettent aux enfants allergiques de venir déjeuner avec leur panier-repas dans le cadre de Projets d'Accueil Individualisé (PAI) et 35% proposent des menus adaptés.

5 établissements déclarent ne pas organiser d'accueil spécifique.

En synthèse :

Le service de restauration scolaire, considéré juridiquement comme une activité annexe, n'a pas toujours été pris à sa juste mesure par les OGEc alors qu'en moyenne 68% des élèves mangent quotidiennement au réfectoire.

Il est pourtant très demandé par les parents, et c'est un temps porteur de sens pour les enfants, un temps d'éveil au milieu qui les entoure, un temps d'attention à son prochain.

Le suivi des contrats, leurs renégociations régulières et la remise en concurrence ne semblent pas faire partie des pratiques de tous les OGEc qui peuvent ainsi perdre progressivement la main en s'inscrivant dans la reconduction tacite. Le plus souvent la rupture d'un contrat survient après une baisse manifeste de qualité du service, elle-même issue de longues années sans réinterrogation du contrat.

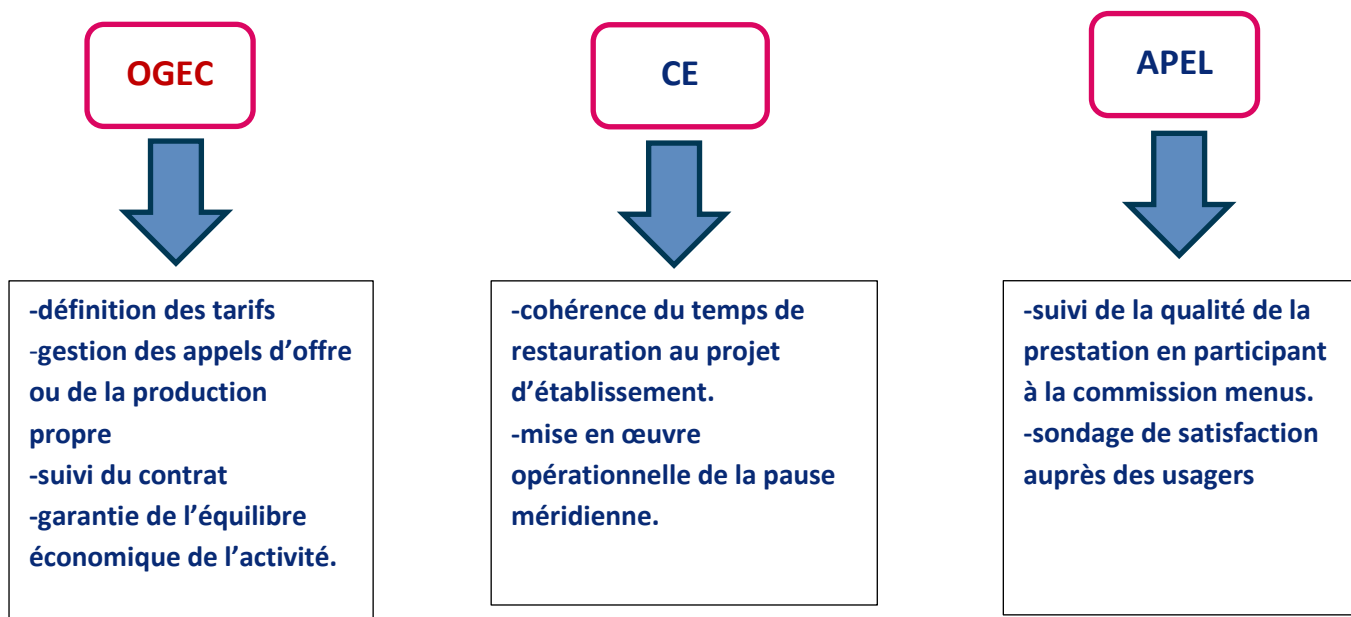
Une prise de conscience de la situation par les OGEc est essentielle afin que cette prestation soit financièrement équilibrée, et que les entreprises de restauration restent en éveil sur la qualité de leurs services, sur la lisibilité de leurs contrats et le suivi de leurs obligations réglementaires.

La mise en application de la loi Egalim, et les risques de surcoûts associés, est un moment propice pour sensibiliser les acteurs (au premier rang desquels les OGEC) et les pousser à s’interroger sur leurs pratiques ou leurs absences de pratiques.

Elle est aussi l’occasion de questionner tous les contrats en cours avec les prestataires actuels afin d’en appliquer au mieux l’esprit tout en maîtrisant les coûts.

Parallèlement, la sensibilisation des collectivités locales à l’iniquité de traitement des enfants, et à l’inexistence des aides pour nos familles est indispensable.

La gestion de la restauration scolaire au sein de nos établissements est une responsabilité économique de l’OGEC, à la croisée des missions du Chef d’établissement et de l’APEL.



En suite immédiate de cette enquête, l’UNIOGEC auprès de vous :

- L’UNIOGEC vous propose de vous accompagner dans la définition du coût complet de votre service de restauration, dans la relecture de vos contrats de restauration ou dans vos démarches de consultations et d’appels d’offre.

Contact : alexandra.pouveroux@uniogec.fr

- L’UNIOGEC peut également être un intermédiaire auprès des sociétés de restauration afin de faire valoir le poids que représentent les structures de l’Enseignement Catholique sur ce secteur et de coordonner des appels d’offres groupés.
- L’UNIOGEC souhaite également, de manière coordonnée avec le mouvement des APEL et la DEC, porter auprès de la FNOGEC et des élus l’injustice qui existe entre les enfants d’une même commune qui ne bénéficient pas du même niveau d’aide en raison d’une scolarisation dans un établissement sous contrat d’association et non dans l’école publique de la commune.