

CANTINES BIO ET ZÉRO DÉCHET : COMBIEN COÛTE LA TRANSITION ?

Une étude de l'ADEME montre que la hausse des coûts liée à la transition écologique pour les cantines scolaires est modérée, mais aussi qu'elle peut être en partie compensée.



50 %

DE PRODUITS DURABLES,
 dont au moins 20 % issus
 de l'agriculture biologique
 (ou en conversion) + un repas

végétarien hebdomadaire + moins de gaspillage alimentaire.
 C'est ce qu'impose la loi EGAlim* aux cantines depuis 2022.

* Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole
 et une alimentation saine et durable.



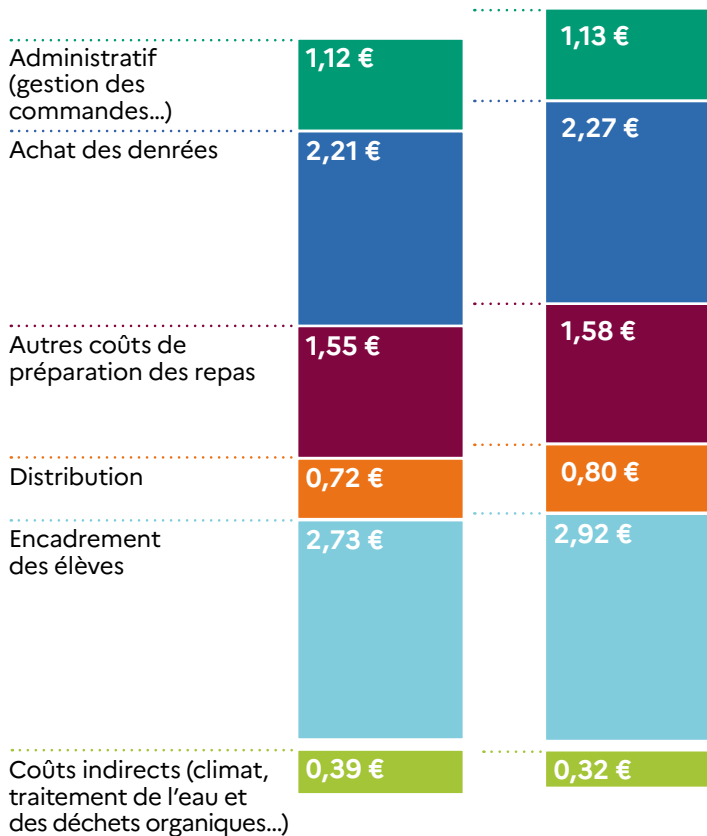
+3,2 %

C'est la hausse des coûts
 pour les cantines liée à
 l'application de la loi Egalim.
 Cette hausse peut être en partie
 compensée, grâce aux économies
 réalisées en gaspillant moins,
 en achetant moins de viande
 et en limitant les coûts indirects.

**COÛT MOYEN
 D'UN REPAS**

**AVANT EGALIM
 (2018)
 8,72 €**

APRÈS EGALIM
 (MAIS AVANT
 INFLATION)
 9 €**



+11,9 %

Si, au-delà de la loi Egalim,
 les cantines investissent
 (en matériel et en personnel) pour
 relocaliser leur approvisionnement
 et cuisiner principalement
 des produits bruts, la hausse
 des coûts est plus significative.



25 %

Dans les collectivités ayant une part élevée de ménages modestes,
 la part du prix du repas prise en charge par la collectivité devrait augmenter de 25 % pour répondre à la fois aux enjeux de transition écologique et d'accessibilité à tous de la cantine.

** Hypothèse considérée pour les repas après Egalim : 20 % de produits biologiques, 1 repas végétarien par semaine et 20 % de réduction du gaspillage alimentaire.



Retrouvez l'étude « Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire :
 quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? » : librairie.ademe.fr

RESTAURATION SCOLAIRE : QUEL COUT POUR LA TRANSITION ?

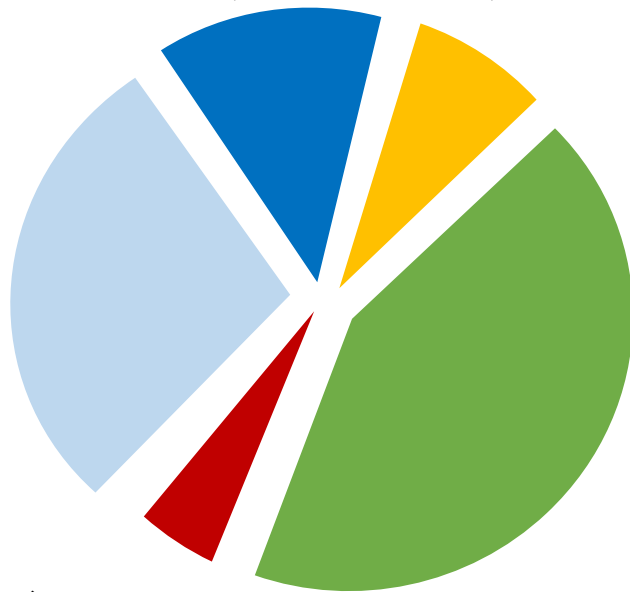


Coût complet moyen d'un repas en 2018 = 8,72 €

Administratif : 13 %
(Personnel, fonctionnement)

Distribution : 8%
(Investissement, fonctionnement)

Encadrement des enfants : 31,5%



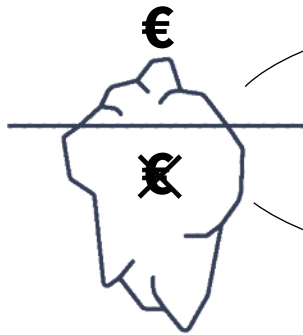
Fabrication : 43 %
(Denrées, fonctionnement, investissement, personnel,)



Les denrées alimentaires ne représentent que **25%** du coût d'un repas en cantine scolaire.

Externalités monétarisées : 4,5%

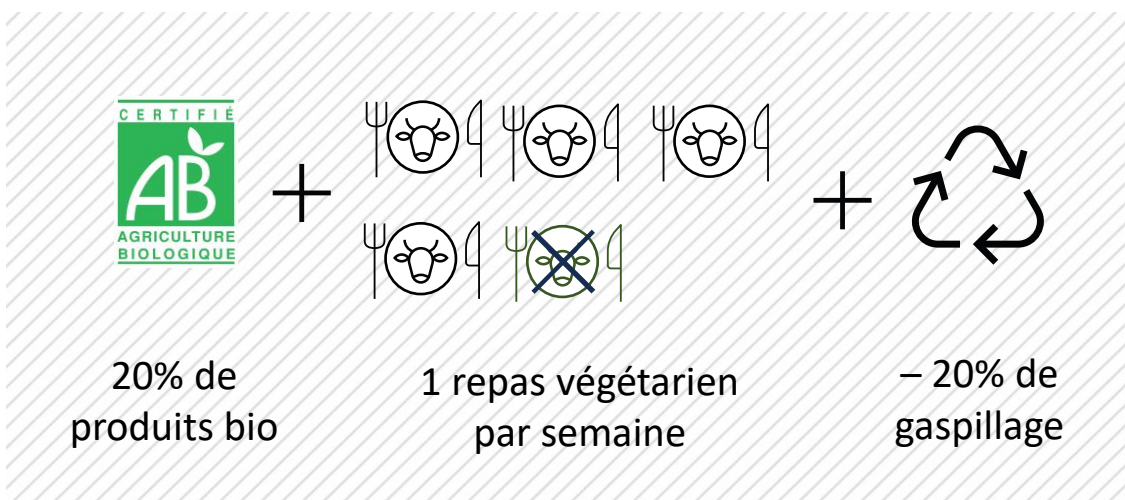
Externalités : coûts des impacts environnementaux ou sociaux à la charge de la société



- Coût des émissions de gaz à effet de serre
- Coût de la gestion des déchets
- Coût de dépollution de l'eau
- Empreinte spatiale d'un repas
- Surfaces importées à risque de déforestation
- Consommation d'énergie liée aux liaisons froides
- Exposition aux pesticides

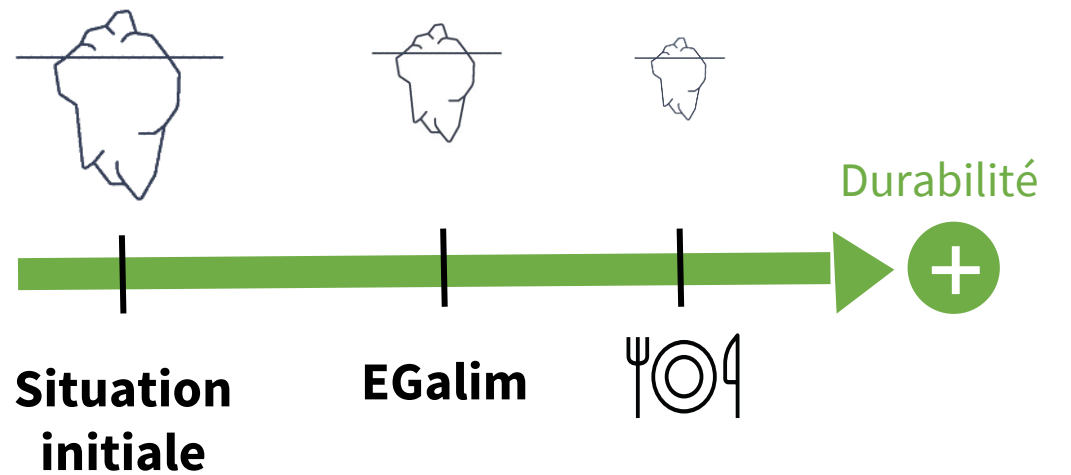


L'effet EGalim



= **+4%** des coûts comptables en moyenne

Si on prend plutôt comme objectif 50% de réduction de gaspillage (objectif de la loi Anti-Gaspillage pour une économie circulaire), l'augmentation des coûts comptables est de 2,8% en moyenne.



Mais aussi une **baisse des externalités** ... qui s'accroît si l'établissement va au-delà des critères d'EGalim.

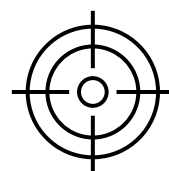


Pour que la transition écologique profite à toutes et tous



Les surcoûts liés à la transition peuvent amplifier les risques **de vulnérabilité alimentaire** générés sur les foyers modestes en raison de la politique tarifaire.

(de 1 ct à 1,5 € pour les communes avec une majorité de foyers modestes)



Plus important pour les communes à majorité de foyers modestes, ce risque peut être réduit grâce à une politique tarifaire optimisée et un soutien de l'Etat ciblé sur ces communes.

Menu chili sin carne, mais grammages réduits, 100% bio et plus de 50% local (Occitanie)

quantités en kg ou unité pour 100 portions selon les âges et les recommandations

Entrée	Maternelles	Primaires	Adolescents	Adultes	Personnes âgées
Céleri rave	3,0	4,5	6	8	4,5
Fromage blanc 20% MG	1,7	2,5	3	4	2,5
Cornichons	0,9	1,5	1,6	2	1,5
Huile Colivette (olive- Ciboulette, persil, citron, s	0,2	0,3	0,4	0,5	0,3
			Selon appréciation		
Coût total de la portion* (HT)	0,295	0,463	0,546	0,707	0,463

Plat	Maternelles	Primaires	Adolescents	Adultes	Personnes âgées
Steak de bœuf	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Haricot rouge sec	3,1	3,1	4,2	4,2	3,1
Oignon jaune	0,9	0,9	1,3	1,3	0,9
Concentré de tomates	0,9	0,9	1,3	1,3	0,9
Ail en poudre	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Poireaux	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Poivron rouge	1,0	1,0	1,4	1,4	1,0
Carotte	1,3	1,3	1,8	1,8	1,3
Riz thaï blanc	3,0	5,0	5,0	7,0	5,0
Condiment : paprika			Selon appréciation		
Coût total de la portion* (HT)	0,375	0,439	0,546	0,610	0,439

Dessert	Maternelles	Primaires	Adolescents	Adultes	Personnes âgées
Fromage	3	3	3	3	3
Salade de fruits	6	8	10	10	10
Pain blanc ou bis - kg	4	5	8	10	4
Coût total de la portion* (HT)	0,686	0,755	0,825	0,825	0,825



Apaba
Les **BIO** de l'Aveyron

Coût total du menu (HT) - sans le pain, ni les épices et	1,356	1,658	1,917	2,142	1,727
---	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Réalisé par l'APABA, les bio de l'Aveyron

Menu chili con carne, mais grammages réduits, 100% bio et plus de 50% local (Occitanie)

quantités en kg ou unité pour 100 portions selon les âges et les recommandations

Entrée	Maternelles	Primaires	Adolescents	Adultes	Personnes âgées
Céleri rave	3,0	4,5	6	8	4,5
Fromage blanc 20% MG	1,7	2,5	3	4	2,5
Cornichons	0,9	1,5	1,6	2	1,5
Huile Colivette (olive-Ciboulette, persil, citron, s	0,2	0,3	0,4	0,5	0,3
	Selon appréciation				
Coût total de la portion* (HT)	0,295	0,463	0,546	0,707	0,463
part locale en €	0,095	0,142	0,189	0,252	0,142

Plat	Maternelles	Primaires	Adolescents	Adultes	Personnes âgées
Steak de bœuf	3,0	4,0	5,0	5,0	4,0
Haricot rouge sec	1,5	1,5	2,0	2,0	1,5
Oignon jaune	0,9	0,9	1,3	1,3	0,9
Concentré de tomates	0,9	0,9	1,3	1,3	0,9
Ail en poudre	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Poireaux	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Poivron rouge	1,0	1,0	1,4	1,4	1,0
Carotte	1,3	1,3	1,8	1,8	1,3
Riz thaï blanc	3,0	5,0	5,0	7,0	5,0
Condiment : paprika	Selon appréciation				
Coût total de la portion* (HT)	0,705	0,904	1,117	1,181	0,904
part locale en €	0,562	0,697	0,890	0,890	0,697

Dessert	Maternelles	Primaires	Adolescents	Adultes	Personnes âgées
Fromage	3	3	3	3	3
Salade de fruits	6	8	10	10	10
Pain blanc ou bis - kg	4	5	8	10	4
Coût total de la portion* (HT)	0,686	0,755	0,825	0,825	0,825
part locale en €	0,209	0,278	0,348	0,348	0,348

Coût total du menu (HT) - sans le pain, ni les épices	1,69	2,12	2,49	2,71	2,19
part locale en €	0,87	1,12	1,43	1,49	1,19
en %	51,36	52,66	57,36	54,93	54,17



Apaba
Les **BIO** de l'Aveyron

Réalisé par l'APABA, les bio de l'Aveyron