

Résultats de l'enquête

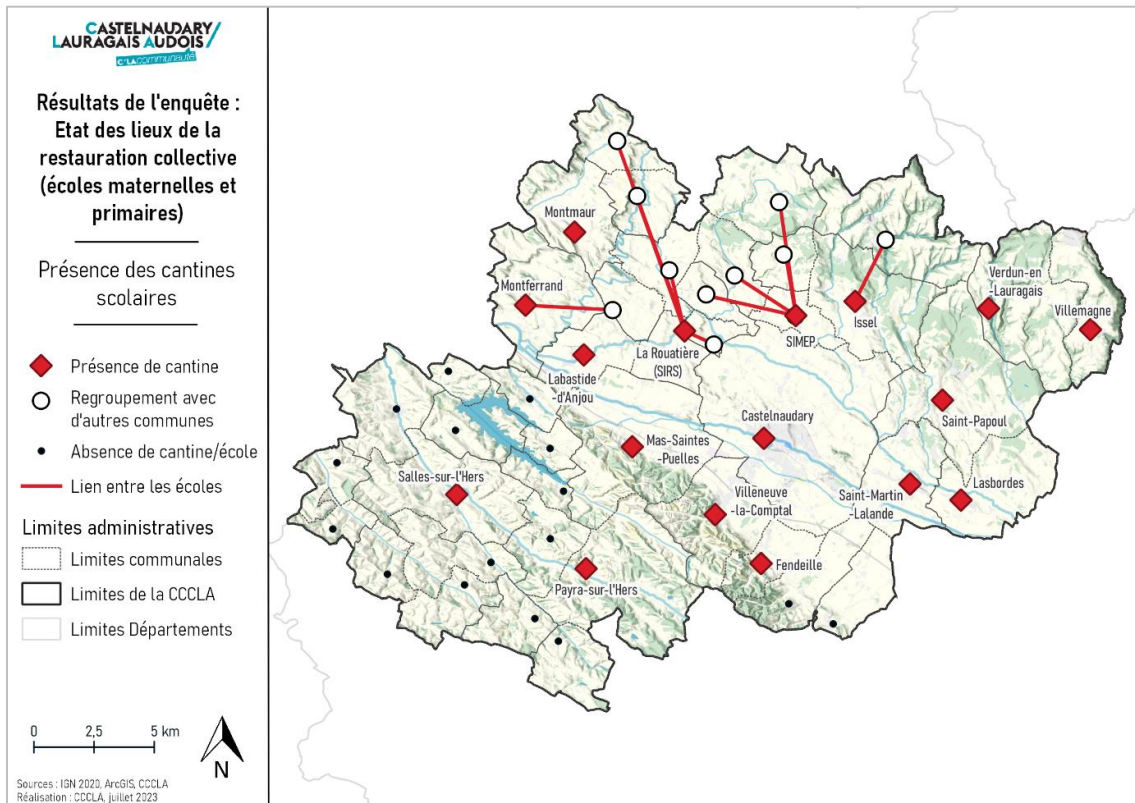
État des lieux de la Restauration scolaire du territoire de la Communauté de Communes Castelnaudary Lauragais Audois

Cet état des lieux est réalisé sur la base des réponses des mairies et écoles du territoire, entre décembre 2022 et février 2023.

Le questionnaire a été adressé aux écoles primaires et maternelles du territoire, les mairies qui les gèrent, et le service petite enfance-enfance jeunesse de la CCCLA (crèches et accueils de loisirs péri/extra-scolaires).

1. Présence de cantines sur le territoire

Au total, 17 cantines scolaires, pour les maternelles et primaires, sont présentes sur le territoire intercommunal, sur les communes de Mas-Saintes-Puelles, Villemagne, Verdun-en-Lauragais, SIMEP de Peyrens, Castelnaudary, Fendeille, Saint-Papoul, Montferrand, Lasbordes, Issel, Labastide d'Anjou, Salles sur l'Hers, Payra-sur-l'Hers, Villeneuve-la-Comptal, Saint-Martin-Lalande et Montmaur (voir carte).



1.1. Nombre de repas servis et évolution

Sur les cantines ayant répondu, en moyenne, une cinquantaine de repas est servis par jour, 8 repas au minimum, jusqu'à 130 repas (nombre supérieur à Castelnaudary, environ 900).

Le nombre d'enfants déjeunant à la cantine est stable pour la plupart des cantines (9), en hausse pour 4 d'entre elles (Castelnaudary, Fendeille, Saint-Papoul, Villeneuve-la-Comptal) et en baisse pour 2 d'entre elles (Mas-Saintes-Puelles et Villemagne).

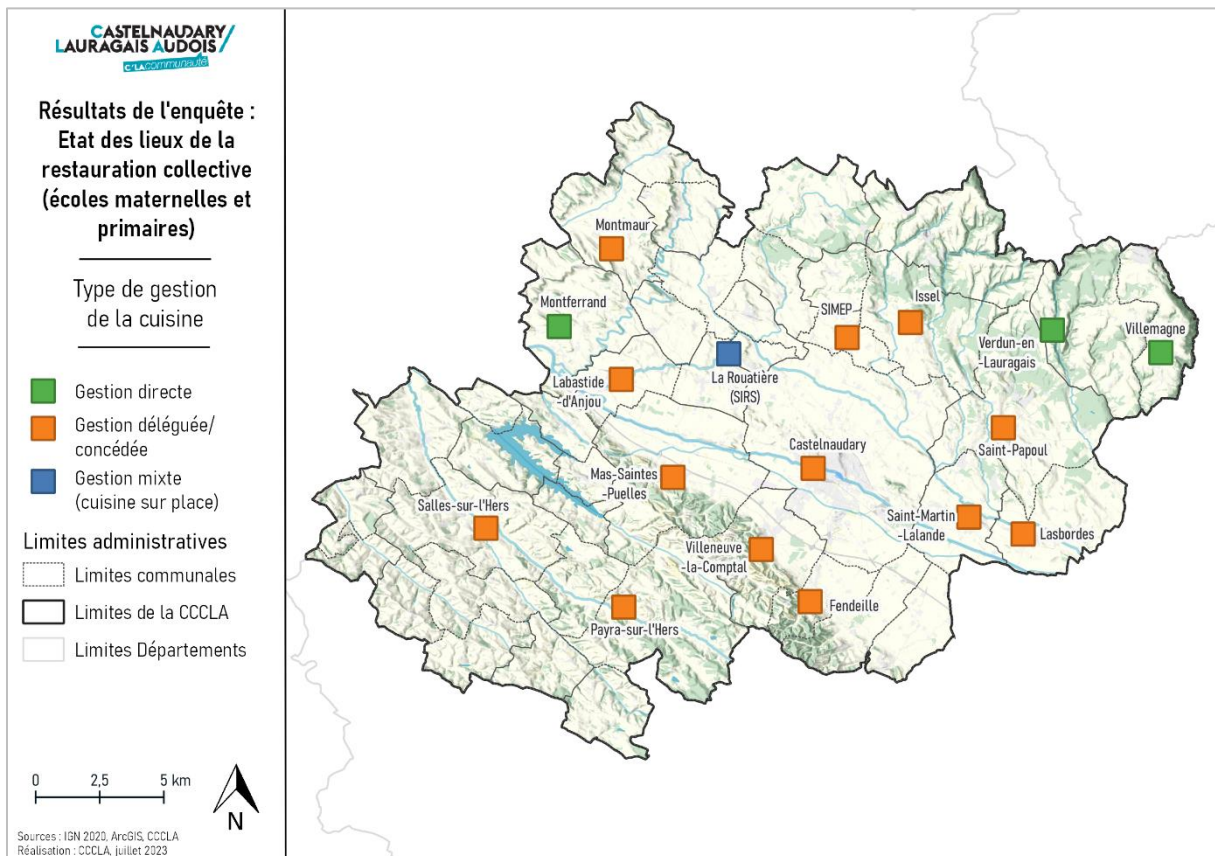
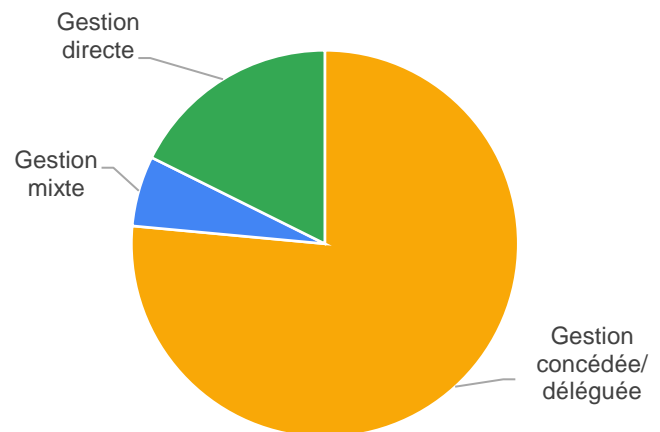
1.2. Nombre de personnes embauchées

En moyenne, 1,6 ETP est embauché pour la cantine.

2. Type de gestion des cuisines

Sur ces 17 cantines, les trois quarts (13/17) sont en gestion déléguée, 1 en gestion mixte (préparation des repas sur place) et seules trois communes sont en gestion directe : Montferrand, Villemagne et Verdun-en-Lauragais.

Type de gestion de la cuisine



2.1. [Gestion déléguée](#)

La gestion déléguée est en liaison froide, les repas sont réchauffés sur place.

2.2. [Gestion directe](#)

La gestion directe concerne peu d'établissements. Aucune ne livre de repas à l'extérieur. Tous pourraient produire une plus grande quantité de repas dans leur cuisine (environ 20 à 30 repas).

➤ **Montferrand**

Les achats se font de gré à gré.

➤ **Verdun-en-Lauragais**

Les achats se font au supermarché local. Dans la mesure du possible, ils essaient de travailler avec des agriculteurs locaux.

➤ **Villemagne**

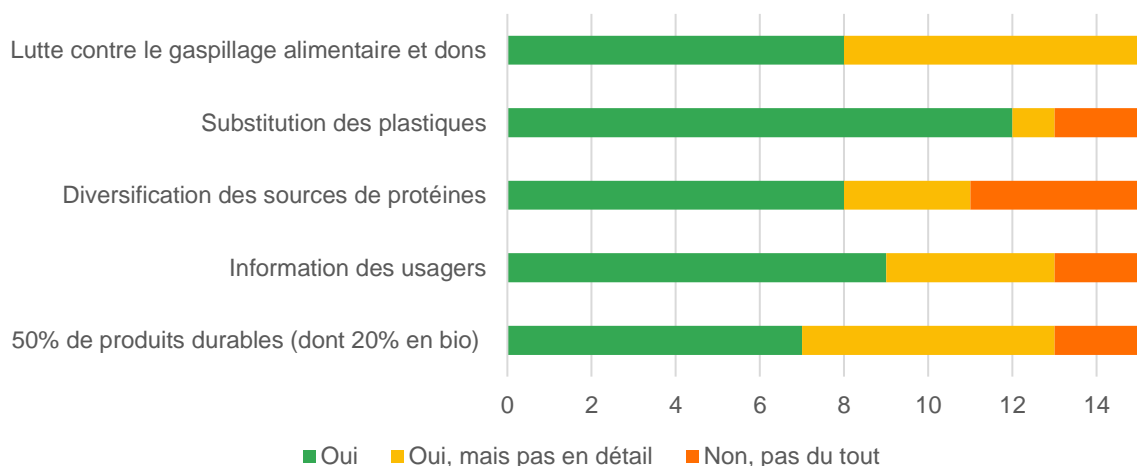
Les achats se font auprès d'épiceries locales, de grandes surfaces et de producteurs locaux. L'école va fermer prochainement.

3. Le fonctionnement actuel de la cantine

3.1. [Connaissance de la loi Egalim](#)

➤ **Connaissance des obligations**

Connaissances des obligations de la loi Egalim



Les réponses à l'enquête montrent une bonne connaissance de la loi Egalim, sur tous les aspects, et en particulier sur la substitution des plastiques.

➤ Difficultés à sa mise en œuvre

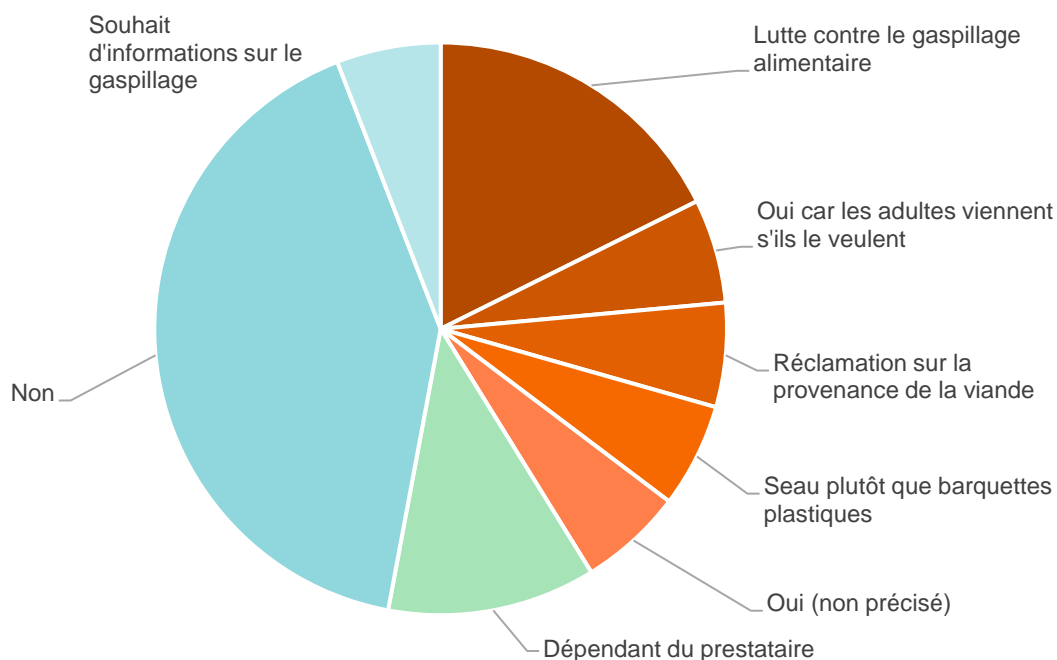
« Pensez-vous rencontrer des difficultés liées à l'application de cette loi et si oui lesquelles? »

Un tiers des répondants font état de difficultés liées à la loi Egalim :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire est difficile à mettre en œuvre
- Les adultes viennent s'ils le veulent
- Réclamation sur la provenance de la viande
- Seule la soupe est en seau, les plats sont reçus en barquette plastique

Plusieurs communes indiquent qu'elles sont dépendantes de leur prestataire pour l'application de la loi. Près de la moitié des répondants n'ont pas de difficultés particulières. Enfin, une commune souhaite des informations sur le gaspillage.

Difficultés à la mise en œuvre de la loi Egalim

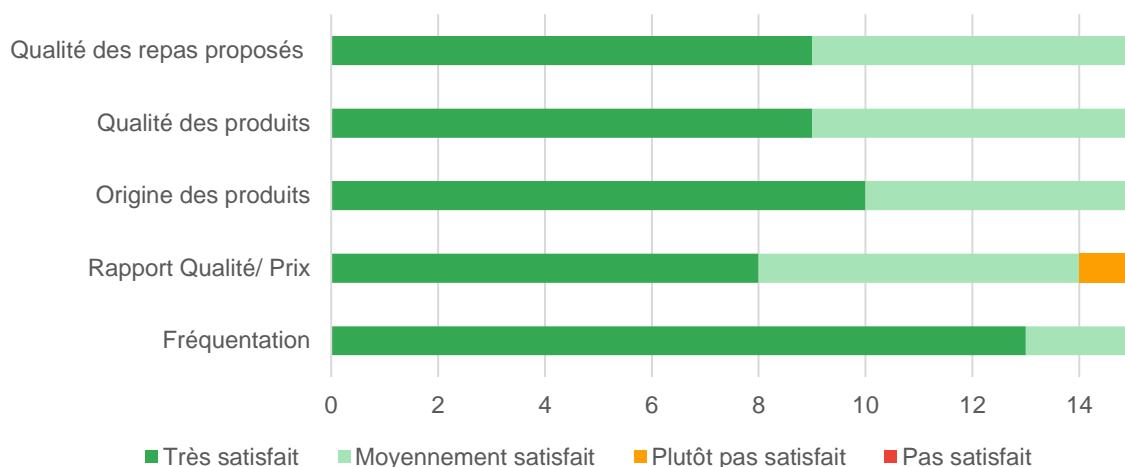


3.2. [Degré de satisfaction concernant la cantine](#)

« Quel est votre degré de satisfaction concernant la cantine sur les points suivants ? »

Globalement, les répondants sont satisfaits à très satisfaits de la cantine, notamment sur la fréquentation.

Degré de satisfaction

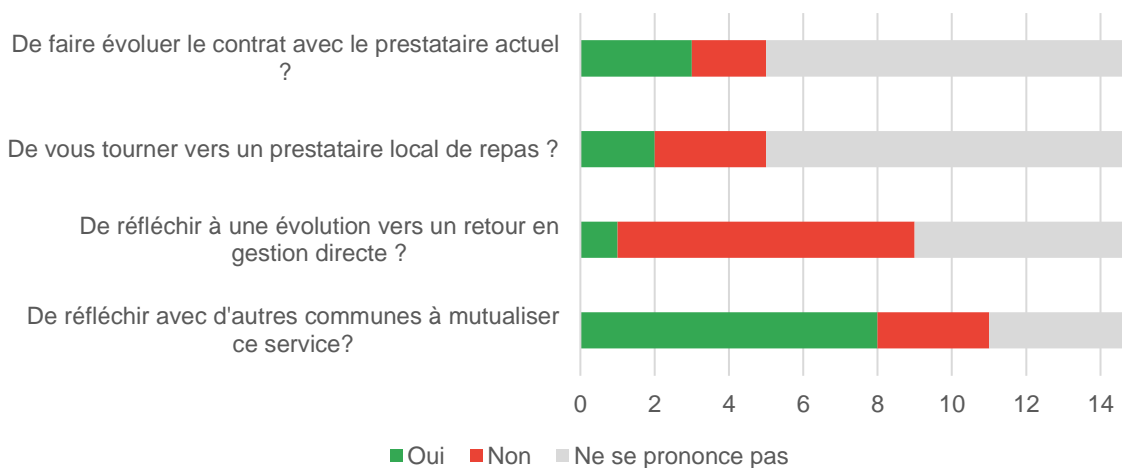


3.3. [Evolutions possibles de la cantine](#)

Cette question a fait l'objet de peu de réponses, peu de personnes ne se prononçant pas. A noter, la moitié des communes souhaiteraient réfléchir à mutualiser le service de cantine avec d'autres communes.

La grande majorité des communes ne souhaitent pas un retour en gestion directe. Seule une commune est intéressée.

Evolutions possibles de la cantine



3.4. Démarche d'approvisionnement en faveur d'une alimentation saine, de qualité et durable

Les types de démarches prévus/en cours les plus cités sont :

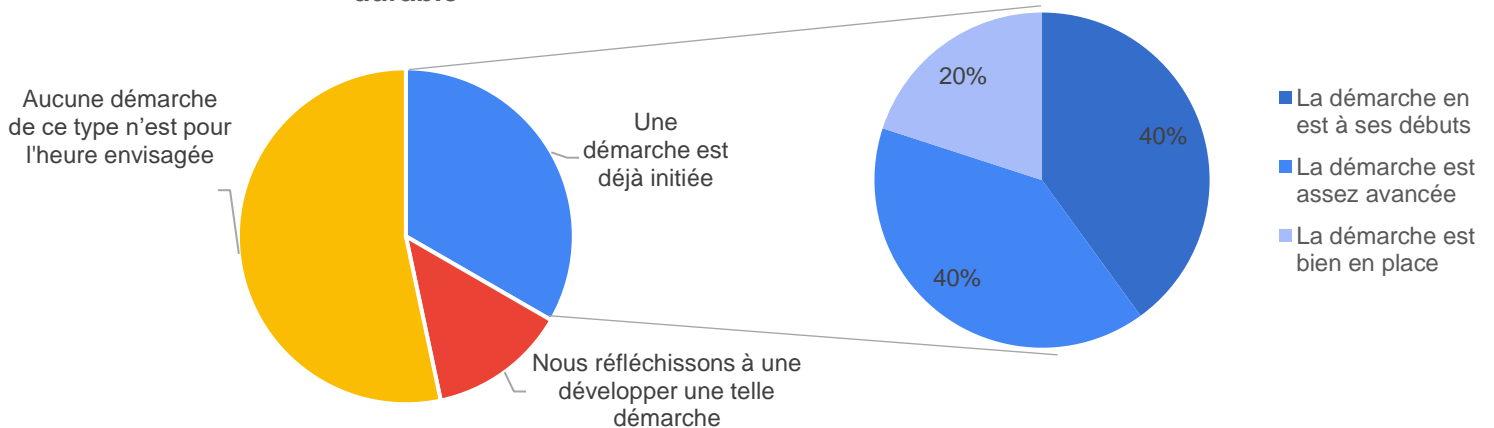
- Une démarche d'approvisionnement (auprès des producteurs) en produits locaux
- Une démarche de menus végétariens régulier (au moins une fois par mois)
- Une démarche de réduction du gaspillage alimentaire (compost, poulailler, tri des déchets...)

Dans une moindre mesure, une démarche d'approvisionnement (auprès des producteurs) en produits de qualité (IGP, AOP, Label Rouge...) est également indiquée.

Les démarches suivantes ne sont pas mentionnées :

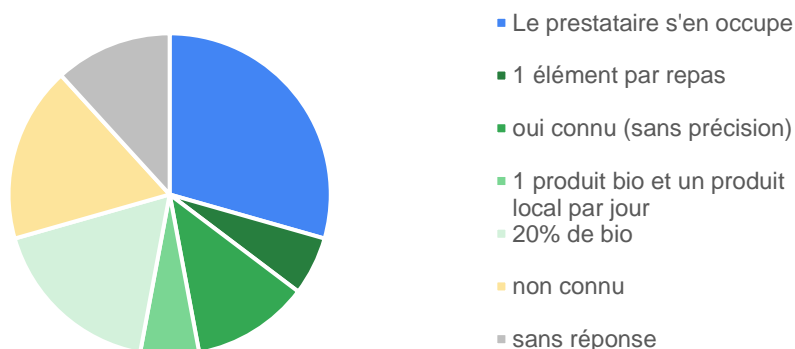
- Une démarche d'approvisionnement (auprès des producteurs) en produits bio
- Une démarche de formation des équipes
- Une démarche de participation des consommateurs (questionnaire de satisfaction, commission « menu » intégrant les consommateurs...)

Démarche d'approvisionnement en faveur d'une alimentation saine, de qualité et durable



3.5. Part des produits locaux et produits bio servis

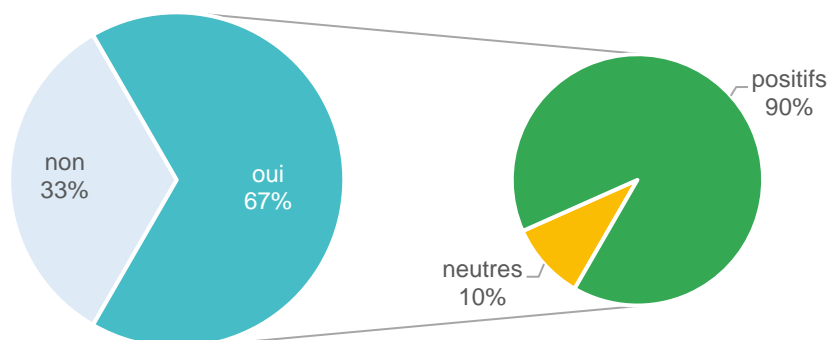
Part des produits locaux et produits bio servis



Plus d'un quart des cantines laisse le soin au prestataire de gérer la question des produits locaux et des produits bio. 40% des cantines connaissent la part des produits locaux ou bio. 30% ne connaissent pas ses quantités.

3.6. [Retours des élèves et des parents d'élèves](#)

Retours des élèves et parents d'élèves



Deux tiers des cantines ont connaissance de retours des élèves ou parents d'élèves sur la qualité de la prestation proposée : les retours sont majoritairement positifs (90%) ou neutres pour 10% d'entre eux.

3.7. [Améliorations / évolutions souhaitées pour la cantine](#)

Une moitié des cantines ont répondu avoir des souhaits d'évolution ou d'amélioration, qui sont très diverses :

- Davantage de produits locaux et/ou bio
- Maintien de la qualité et du prix
- Augmenter la plage méridienne
- Augmenter les quantités livrées
- Davantage de produits frais
- Améliorer le service sans impact financier
- Fabriquer les repas sur place
- Valoriser les déchets alimentaires et lutter contre le gaspillage

4. Les coûts

4.1. Coût repas facturé aux familles

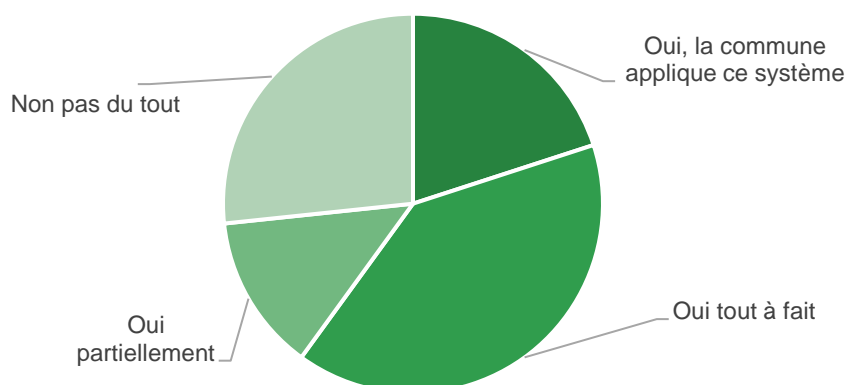
Le coût moyen des repas facturés aux familles est de 3,54 €. Certaines communes pratiquent des tarifs plus élevés pour les élèves non-résidents de leur commune. La commune de Fendeille applique des tarifs dégressifs en fonction du quotient familial.

4.2. Tarification sociale

« Connaissez-vous le système de tarification sociale qui permet d'appliquer un barème progressif en fonction des revenus des familles ? »

Les trois quart des cantines interrogés connaissent le système de tarification sociale, et près d'un quart l'applique.

Connaissance de la tarification sociale

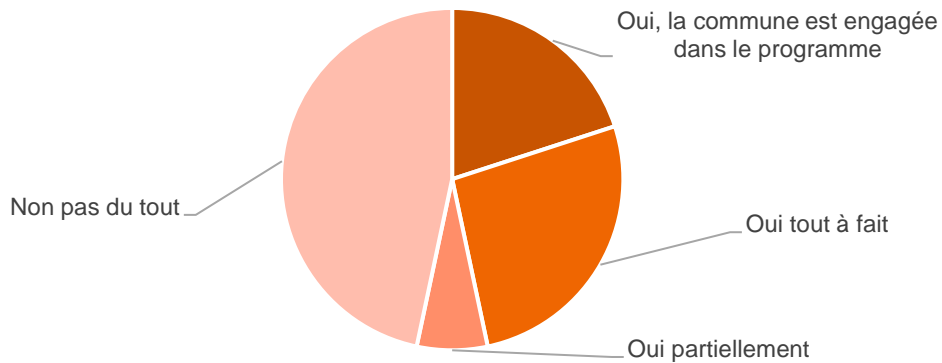


4.3. [Programme national « Lait et fruit à l'école »](#)

La moitié des cantines interrogées connaissent le programme Lait et fruit à l'école. Très d'un tiers y participent : Castelnaudary, Saint-Papoul, Villemagne.

Pour information, la commune de Payra-sur-l'Hers souhaite également intégrer le dispositif.

Connaissance du programme Lait et fruit à l'école

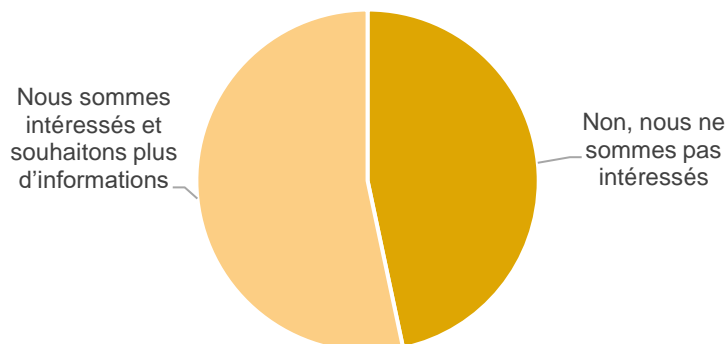


5. Besoins en accompagnement

5.1. [Accompagnement des communes pour faire évoluer la qualité des repas et relocaliser les approvisionnements](#)

« Seriez-vous intéressés par un accompagnement de votre commune pour faire évoluer la qualité des repas/ relocaliser vos approvisionnements? »

Intérêt pour un accompagnement de votre cantine



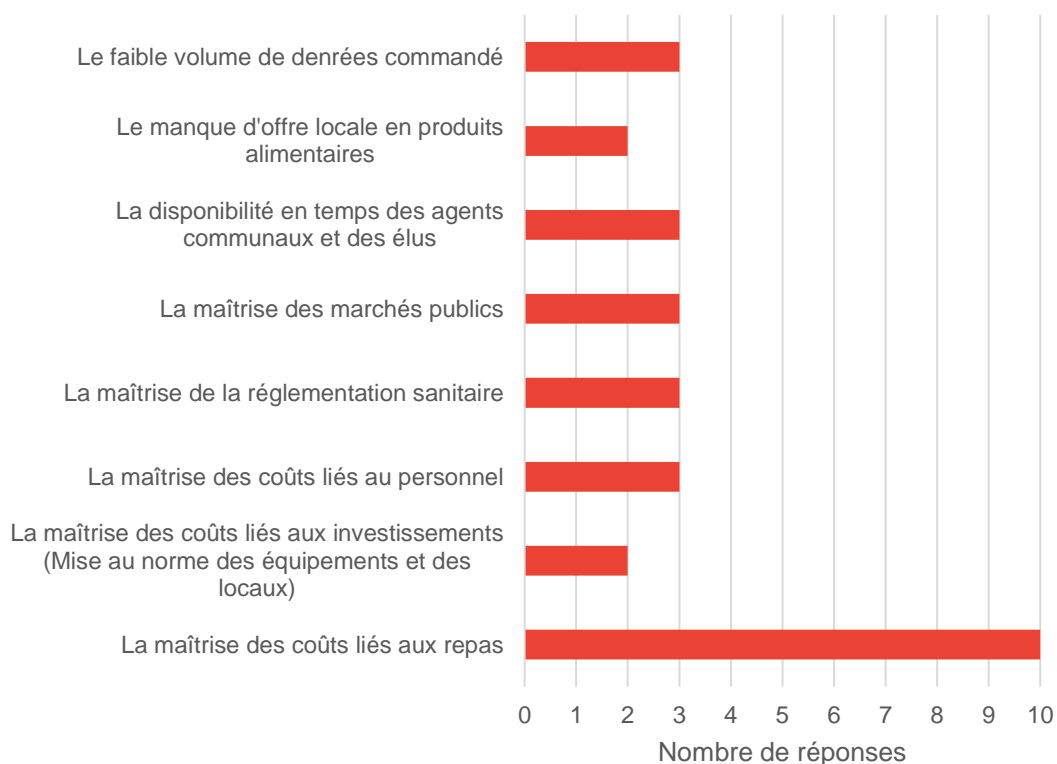
Près de la moitié des cantines se disent intéressées pour être accompagnée sur la qualité des repas.

5.2. [Freins principaux pour développer l'approvisionnement auprès de producteurs locaux](#)

« Quels freins principaux identifiez-vous pour développer l'approvisionnement auprès de producteurs locaux ? »

Le frein principal cité est la maîtrise des coûts liés aux repas (10/15 réponses). Les autres freins sont chacun cités 2 à 3 fois.

Freins principaux pour développer l'approvisionnement auprès des producteurs locaux

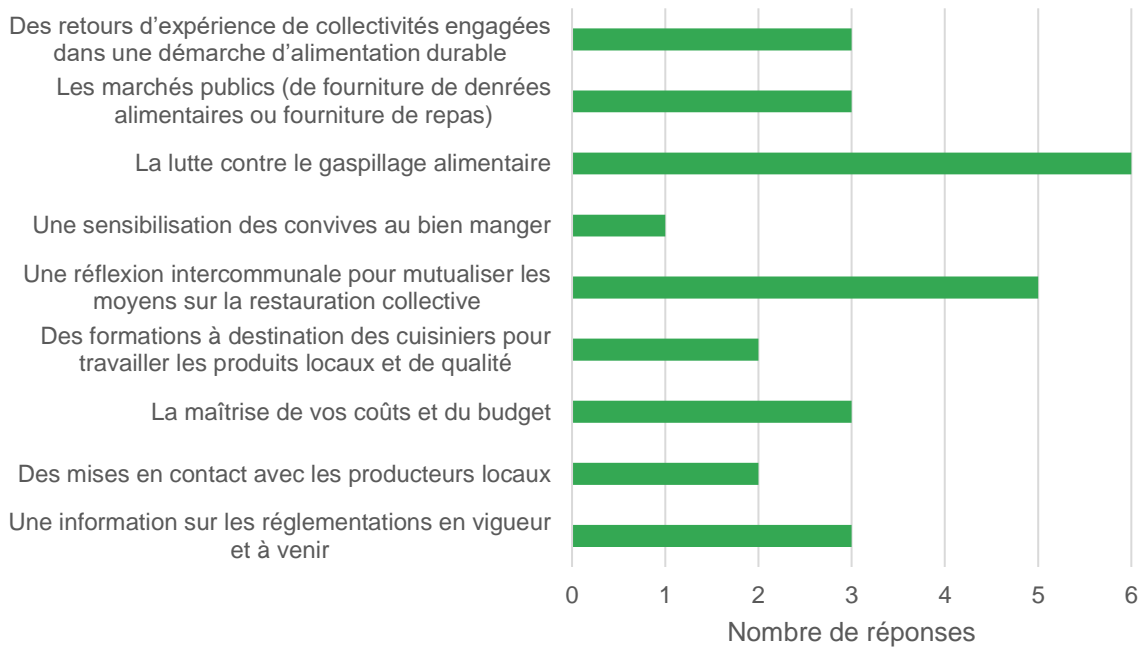


5.3. [Points principaux à accompagner](#)

« Sur quels points principaux souhaiteriez-vous être accompagnés ? »

La lutte contre le gaspillage alimentaire et une réflexion intercommunale pour mutualiser les moyens sur la restauration collective sont les 2 points principaux sur lesquelles certaines communes souhaiteraient être accompagnées.

Souhaits d'accompagnement



6. Etablissements non sollicités

A noter, d'autres établissements en restauration collective sont présents sur le territoire, mais n'ont pas été sollicités dans le cadre de la présente enquête, qui visait les établissements scolaires maternelles et élémentaires en gestion communale ou intercommunale.

Synthèse des établissements de restauration collective

Commune	Type de gestion	Nombre de repas	Accueil autres établissements
Maternelles/élémentaires			
Mas-Saintes-Puelles	conçédée	50	
Villemagne	directe	8	
Verdun-en-Lauragais	directe	10	
SIMEP	conçédée	75	regroupement Souilhe, Puginier, La Pomarède, Tréville
Castelnaudary	conçédée	NR	
Fendeille	conçédée	75	
Saint-Papoul	conçédée	85	
Montferrand	directe	70/jour	regroupement avec Airoux
Lasbordes	conçédée	50	
Issel	conçédée	55	regroupement avec Labécède-Lauragais
Labastide d'Anjou	conçédée	80	
Salles sur l'Hers	conçédée	130 repas (jours scolaires) + 45 (merc/vac)	
Payra-sur-l'Hers	conçédée	40 (+5 anim/enseignants)	
Villeneuve-la-Comptal	conçédée	NR	
Saint-Martin-Lalande	conçédée	75	
Montmaur	conçédée	NR	
Collège/Lycée/Enseignement supérieur/Formations			
Lycée agricole Pierre-Paul Riquet	directe	400	
Lycée Germaine Tillion	directe	900 repas midi + 400 repas le soir	
Collège Les Fontanilles	directe	600	
Collège Blaise d'Auriol	directe	330	
Lycée La Raque	conçédée	120 midi + 40 soir	
Centre de Formation en Travail Social (CFTS) La Rouatière	mixte	400	accueil du SIRS (Les Cassés, Soupex, Souilhanel, Saint-Paulet)
Autres restaurations collectives			
EHPAD Le Castelou	NR		
Résidence autonomie Pierre Estève	NR		
Hôpital de Castelnaudary	conçédée		
Pôle Social Educatif et Professionnel (PSEP) Olympe de Gouges (ANRAS)	NR	NR	NR
Restaurant d'application ANRAS	directe	70 / j (capacité 400 /j) (du lundi au jeudi)	
Légion étrangère	NR	NR	NR

Etat des lieux de la restauration collective

Nombre de repas
par type de gestion

Type de gestion (couleur)

- Gestion concédée
- Gestion directe
- Gestion mixte
- NR

Nombre de repas/jour (taille)

- 8 - 50
- 50 - 250
- 250 - 500
- 500 - 1400

Limites administratives

- Limites communales
- Limites de la CCCLA
- Limites Départements

0 2,5 5 km



Sources : IGN 2020, ArcGIS, CCCLA
Réalisation : CCCLA, juillet 2023

