

# LA RESTAURATION COLLECTIVE EN RHONE-ALPES

## Résultats de l'enquête de la DRAAF

Enquête réalisée entre novembre 2009 et mars 2010  
Echantillon enquêté : 1100 cuisines (550 000 repas)

*Remarque : un biais est introduit par le fait que les cuisines dont la gestion est concédée à des SRC ont moins répondu que les cuisines en autogestion.*

### Les grandes tendances

- Gestion directe majoritaire (72% des réponses)
- 71% des repas sont élaborés dans des cuisines de lycées, de collèges ou d'écoles
- 75% de cuisines autonomes
- 32% des repas servis sont préparés avec des produits provenant exclusivement d'un groupement d'achat et ou centrale d'achat, 68% ne le sont donc pas
- 51% des repas sont élaborés en cuisine centrale
- 27% des repas préparés en cuisine centrale le sont sans légumerie
- 84% des repas sont préparés dans des cuisines équipées de légumerie
- Moins de 3% des repas sont préparés dans des cuisines qui ne sont équipées que pour de l'assemblage
- 48% des repas sont élaborés dans le cadre des marchés publics

## Nombre de repas par jour sur la totalité des structures enquêtées par la DRAAF et extrapolation sur la région Rhône-Alpes

	Réponses à l'enquête de la DRAAF	Extrapolation pour la région RA
Nombre de structures	3300	5700
Administratifs	4450	7686
Centres de loisirs	4004	6916
Collèges	91132	157410
Crèches	1612	2784
Ecoles	148949	257276
Lycées	137111	236828
Maisons de retraite	35844	61912
Santé / social	106471	183904
Universités	29830	51525
Carcéral	1500	2591
total	560903	968832

Cette extrapolation permet d'avoir un ordre de grandeur du nombre de repas que fournit la restauration collective en Rhône-Alpes, mais est très approximative.

## Modèle prévisionnel de volumes

Nous avons élaboré un modèle, sous forme de tableur, qui permet d'estimer les quantités consommées par une cuisine pour une sélection de produits.

Il faut pour cela renseigner :

- le nombre de services par an (exemples : 140 pour une école, 365 pour un établissement de santé, ...)
- le nombre de repas par service et par type de convives

Les fréquences ont été estimées à partir des recommandations du GEMRCN (cf. fiche n°2) pour les enfants de plus de 3 ans et les adultes, et de fréquences constatées dans la restauration scolaire essentiellement. Elles sont très variables, selon les convives et les choix de l'équipe de cuisine. Il est donc nécessaire de les adapter à chaque structure.

Un part de produit frais n'est pas prise en compte dans ce modèle : c'est par exemple le cas des salades et tomates servant à la décoration, ou encore des produits entrant dans la composition de plats, par exemple la courgette lorsque la ratatouille est élaborée à partir de produits frais.

Le fichier est téléchargeable sur le site [www.achatlocal-consorhonealpes.fr](http://www.achatlocal-consorhonealpes.fr) dans la rubrique *Les liens utiles*.

### Volumes potentiellement absorbables par les cuisines enquêtées

Afin de connaître les besoins en Rhône-Alpes, nous avons utilisé le modèle prévisionnel de volumes avec le nombre de repas régionaux, en les répartissant par public et prenant à chaque fois un nombre de repas annuel adapté. Les fréquences de service supposées sont celles constatées en milieu scolaire.

Etant donné les nombreuses approximations, les données obtenues ne sont que des **ordres de grandeur**.

Quelques résultats :

Agreste 2009	Production récoltée en RA (t) (toutes variétés confondues)	Quantités consommées par la RC en RA (t) (produit préparé)	Quantité consommée exprimée en % de la quantité produite	Hypothèse de fréquence de service utilisée dans le modèle (sur 20 repas)
Salade laitue	34 625	850	2,46%	2,2
Tomate	78 000	1 479	1,90%	1,5
Courgette	9 432	1 853	20%	1,2
Concombre	1 842	476	26%	0,5
Carotte	9 373	2 818	30%	1,1
Pomme de terre	2 686	3 143	117%	1,7
Kiwi	84 800	768	0,91%	1,1
Poire	91 437	768	0,84%	1,1
Pomme	243 678	864	0,35%	1,3

Beviralp 2008	Quantité de collier et basse-côte produite en RA estimée à partir du nombre de gros bovins élevés en RA (t)	Quantité de bœuf bourguignon consommée par la RC en RA (t) (produit cuit)	Quantité consommée exprimée en % de la quantité produite	Hypothèse de fréquence de service utilisée dans le modèle (sur 20 repas)
	6 762	1 472	22%	1,5

Interporc 2009	Quantité de porc frais produite en RA estimée à partir du nombre de porcs élevés en RA	Quantité de porc frais (côtes, sauté, rôti) consommée par la RC en RA (t) (produit cuit)	Quantité consommée exprimée en % de la quantité produite	Hypothèse de fréquence de service utilisée dans le modèle (sur 20 repas)
	13 000	739	5,7%	0,8

Criel 2007	Quantité de yaourts produits en RA (t)	Quantité de yaourts consommés par la RC en RA (t)	Quantité consommée exprimée en % de la quantité produite	Hypothèse de fréquence de service utilisée dans le modèle (sur 20 repas)
	312 552	409	0,13%	3