


**ENQUÊTE 2024**

# La restauration scolaire

Des communes volontaires  
malgré les difficultés persistantes



Juin 2024



■ Principaux enseignements .....	4
■ Analyse des principaux résultats .....	6
1. Un service de cantine majoritairement géré par la commune .....	6
2. Des tarifs accessibles mais en augmentation .....	6
3. Une prise en charge complexe des enfants à besoins particuliers .....	7
4. Des difficultés persistantes pour s'approvisionner en produits durables et de qualité .....	8
5. Une télédéclaration sur la plateforme nationale « Ma cantine » .....	10
peu connue et jugée complexe	
6. Des collectivités mobilisées pour limiter l'utilisation du plastique .....	11
et lutter contre le gaspillage alimentaire	
7. Un coût du service de plus en plus lourd et déficitaire .....	12
■ Pour aller plus loin... ..	14

## ENQUÊTE 2024

# La restauration scolaire

L'AMF, en lien avec AgroParisTech, grande école du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, composante de l'Université Paris-Saclay, a lancé une deuxième enquête sur la restauration scolaire, après une première édition menée par l'Association à l'automne 2020.

Cette deuxième enquête met en évidence les efforts importants des communes et de leur intercommunalité pour atteindre leurs obligations issues des lois Egalim du 30 octobre 2018, AGEC du 10 février 2020 et Climat et résilience du 22 août 2021, et ce malgré une hausse des coûts et des difficultés de structuration des filières locales, tout en veillant à l'accessibilité de ce service pour tous.



### Méthodologie

L'enquête, réalisée entre le 1<sup>er</sup> et le 22 septembre 2023 auprès des communes disposant d'une école publique, a fait l'objet de 2 457 réponses complètes, provenant de 2 282 communes (soit 10,5 % des communes avec au moins une école) et 175 EPCI compétents.

Les réponses brutes ont été analysées par AgroParisTech. L'AMF en a tiré la présente synthèse.

Les réponses des communes ont été analysées selon les strates de population : moins de 2 000 habitants (65 % des réponses, taux de retour de 9,8 %), entre 2 000 et 9 999 habitants (23 % des réponses, taux de retour de 10,34 %), entre 10 000 et 29 999 habitants (3 % des réponses, taux de retour de 10,78 %), plus de 30 000 habitants (2 % des réponses, taux de retour de 17,7 %).

## Principaux enseignements

Cette enquête met en évidence les efforts des communes et de leur intercommunalité pour atteindre les obligations fixées par les lois récentes (Egalim, Climat et Résilience...), malgré des difficultés persistantes et un coût en hausse.

dérogatoire et pérenne au niveau européen, dans le cadre d'une « exception alimentaire ».

- **Les difficultés pour l'approvisionnement en produits de qualité et durables s'avèrent plus fortes en 2023 (40 %) qu'en 2020 (18 %), et sont plus prégnantes à mesure que s'accroît la taille des communes** (allant de 34 % pour les communes de moins de 2 000 habitants contre plus de 60 % pour les villes de plus de 10 000 habitants). Les principales difficultés rencontrées sont le coût (renseigné par 56 % des répondants, contre 38 % en 2020), l'insuffisance de diversité ou de quantité dans l'offre de produits durables et bio (40 % contre 27 % en 2020) et les contraintes logistiques (38 % contre 16 % en 2020).
- **Seulement 18 % des communes respectent les seuils de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022.** L'enquête de 2020 montrait qu'elles étaient deux fois plus nombreuses à penser pouvoir respecter ces seuils à cette date. Pour les communes de plus de 30 000 habitants, 39 % de répondants satisfont à l'obligation Egalim de 50 % de produits de qualité et durables. Ce taux est de 26 % pour les communes qui ont entre 10 000 et 29 999 habitants, il passe à 20 % pour les communes qui ont entre 2 000 et 9 999 habitants et tombe à **16 % pour les communes de moins de 2 000 habitants.** Elles sont globalement un peu plus nombreuses à respecter le seuil de 20 % de produits bio en 2023 (37 %) qu'en 2020 (34 %). Dans les deux cas, d'importants écarts sont observés entre les communes de moins de 2 000 habitants (16 % respectent les deux seuils / 34 % respectent le seuil bio) et les villes de plus de 30 000 habitants (39 % / 75 %).

- **82 % des élèves scolarisés fréquentent ce service.** La compétence institutionnelle de la restauration scolaire demeure très majoritairement à la main des communes (84 %), devant l'intercommunalité (12 %).

- **L'enquête confirme que la gestion directe (régie) demeure le premier mode de gestion déclaré par les communes et EPCI compétents (48 %),** devant la gestion mixte du service (35 %) et la délégation totale du service à un prestataire (17 %). Dans le cas où le service est délégué en tout ou partie, 80 % au moins des collectivités ont reçu depuis 2022 une demande de revalorisation financière du contrat par le prestataire. Les hausses accordées par les collectivités se sont principalement situées entre 1 % et 5 % et entre 5 % et 10 % (dans 32 % dans chacun des cas).

- **Une partie des répondants estime que la réglementation est inadaptée en particulier pour les petites communes qui disposent de peu de moyens humains et logistiques pour y répondre.** Par ailleurs, des élus pointent notamment l'absurdité du calcul des seuils en coût HT des produits plutôt qu'en grammage. À l'instar de l'enquête de 2020, les maires sont en attente d'une **simplification des règles de la commande publique afin de pouvoir recourir plus directement aux producteurs locaux** dans les marchés, conformément à l'esprit de la loi Egalim. Cela confirme la demande de l'AMF en faveur de la mise en place d'une mesure

**81 %**  
des communes  
proposent  
un tarif du repas  
entre 1€ et 5€.

Les difficultés pour  
l'approvisionnement  
en produits de  
qualité et durables  
s'avèrent plus fortes  
en 2023 qu'en 2020.

- Pour remédier à ces difficultés, les principales mesures qui sont ou seront mises en œuvre par la collectivité sont l'approvisionnement en produits locaux (cité par 48 % des répondants) et la mise en place d'un projet alimentaire territorial (21 %).

**En outre, près des deux tiers des répondants (64 % contre 73 % en 2020) déclarent que l'approvisionnement en produits de qualité et durables génère un surcoût financier.**

- **Un menu végétarien très largement répandu :** 90 % des communes et EPCI gestionnaires proposent un choix de menu végétarien comme l'oblige la loi Climat et résilience depuis la rentrée 2021, selon diverses modalités : hebdomadaire (cité par 79 % des répondants) et quotidienne (cité par 7 %). L'enquête révèle encore des difficultés pour les petites communes puisque 12 % des communes de moins de 2 000 habitants n'offrent aucun choix de menu végétarien.
- **Une diminution de l'utilisation du plastique et un engagement plus marqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :** 62 % des répondants (contre 54 % en 2020) signalent l'absence d'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en plastique dans le restaurant scolaire et 72 % des répondants (contre 57 % en 2020) déclarent avoir mis en place (effectif ou en cours) le diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire, obligatoire depuis fin 2019.
- **Un coût du service de cantine de plus en plus lourd pour la commune : il s'élève pour les collectivités susceptibles de répondre (893), hors participation des familles, à 8,49 euros (contre 7,63 euros déclarés en 2020).** Celui-ci varie de 8,37 euros

pour les communes de moins de 10 000 habitants à 9,15 euros pour les communes entre 10 000 et 29 999 habitants et 10,40 euros au-delà de 30 000 habitants. **La majorité des collectivités ne perçoit aucune aide financière au titre du service de restauration scolaire (68 %) et constate des impayés de manière importante ou modérée (57 %).** Le reste à charge s'avère donc supérieur à 50 % pour 71 % des répondants (69 % en 2020). Le tarif demandé aux familles est généralement compris entre 1€ et 5€ (81 % des répondants). Près des deux-tiers des collectivités (63 %) ont augmenté les tarifs depuis la rentrée 2022, mais la hausse déclarée est majoritairement inférieure à 10 %.

- **Les élus sont demandeurs d'un plus fort soutien de l'État pour accompagner les communes à relever les défis de l'alimentation durable.** Ils alertent sur l'accroissement des difficultés rencontrées tant sur le plan humain, technique et financier pour maintenir un service de qualité dans un contexte caractérisé par une évolution toujours plus contraignante de la réglementation, la hausse des coûts et les difficultés de recrutement. Par ailleurs, les élus sont demandeurs d'aides techniques et financières tant pour les services de cantine que pour la structuration des filières agricoles locales à travers les **projets alimentaires territoriaux, et de formations adaptées. Enfin, ils souhaitent une simplification de la télédéclaration sur la plateforme gouvernementale « Ma cantine »**, qui nécessite des moyens dont toutes les communes ne disposent pas, notamment les moins de 2 000 habitants qui la remplissent peu. D'après l'enquête, seules 21 % des collectivités répondantes l'ont réalisée en 2023.

**64 %**  
déclarent que  
l'approvisionnement  
en produits durables  
et bio génère un  
surcoût financier.

Le coût moyen  
d'un repas,  
hors participation  
des familles,  
est estimé à  
**8,49 euros**  
(contre 7,63 euros  
déclarés en 2020)

# Analyse des principaux résultats

## 1. Un service de cantine majoritairement géré par la commune

L'enquête 2024 confirme que la gestion directe (régie) par les communes et EPCI compétents demeure le premier mode de gestion déclaré (48 %), devant la gestion mixte du service (35 %) et la délégation totale du service à un prestataire (17 %).

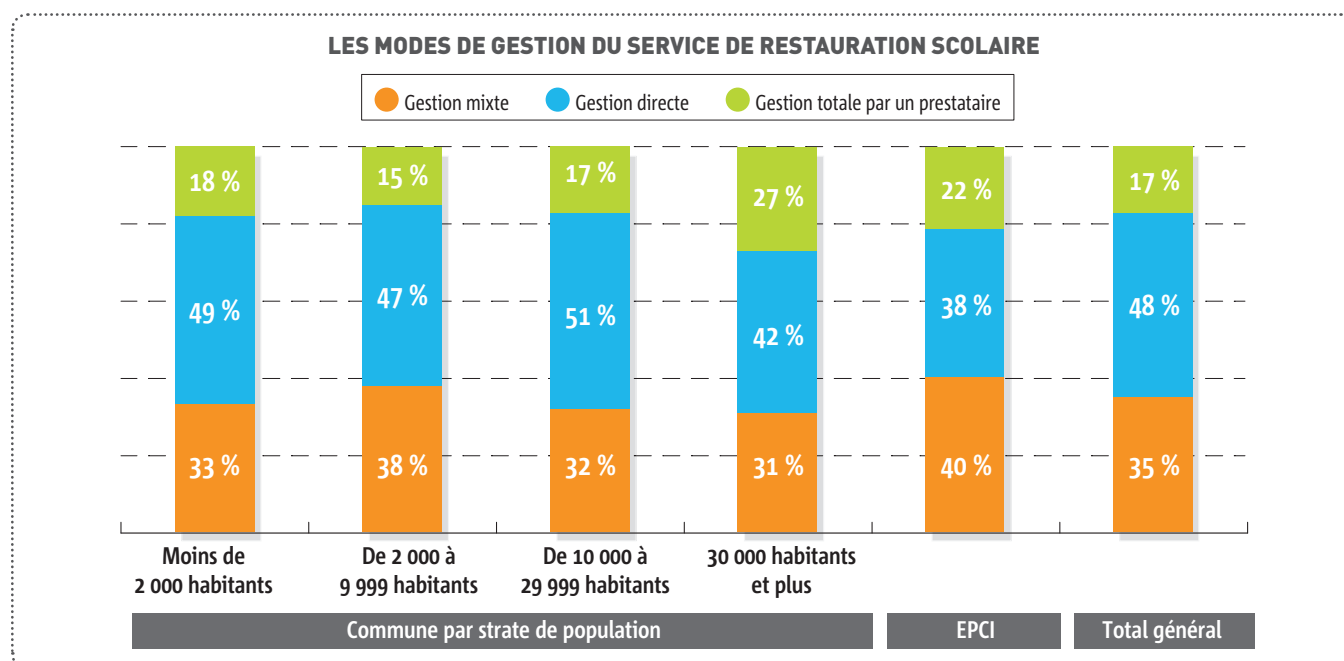
Les principaux services délégués dans le cadre d'une délégation totale ou d'une gestion mixte du service concernent la préparation des repas (autour de 77 %), les livraisons et les achats (autour de 70 %). Pour ces deux modes de gestion, il est principalement (autour de 68 %) fait appel à des entités privées commerciales (sociétés de restauration, traiteur ou restaurant) pour les achats et la préparation des repas.

Notre enquête révèle une stabilité dans le mode de gestion du service de cantine puisque 93 % des répondants n'ont

pas changé de mode de gestion depuis 2020. Les collectivités qui envisagent de changer de mode de gestion (6 %), que ce soit pour passer en gestion totale ou en gestion mixte, l'expliquent notamment par la hausse des coûts (denrées alimentaires, énergie, personnels), l'amélioration de la qualité des repas, la maîtrise de l'approvisionnement et la complexité des normes légales.

Dans le cas où le service est délégué en tout ou partie, 80 % des collectivités ont reçu depuis 2022 une demande de revalorisation financière du contrat par le prestataire.

Les hausses accordées par celles-ci se sont principalement situées entre 1 % et 5 % et entre 5 % et 10 % (dans 32 % des cas chacun).



## 2. Des tarifs accessibles mais en augmentation

La grande majorité des communes (81 %) applique un tarif compris entre 1€ et 5€, ou supérieur à 5 € (18 %). Les tarifs pour un repas sont en moyenne de 3,80 € (la médiane est au même niveau). 75 % des répondants ont un tarif inférieur à 4,30 € et 25 % ont un tarif compris entre 4,30 et 8,50 €. La gratuité pour les familles en difficulté est quant à elle citée par 1 % des répondants.

La hausse des coûts a conduit près des deux-tiers des communes et EPCI (63 %) à augmenter les tarifs des repas depuis la rentrée 2022. Toutefois la hausse reste inférieure à 10 % pour 86 % des collectivités qui ont appliqué une hausse.

La majorité des communes et EPCI (57 %) fait face à des impayés, dont 4 % de façon importante et 34 % de manière modérée mais en augmentation. 43 % des collectivités déclarent qu'elles sont rarement face à des situations d'impayés.

### 3. Une prise en charge complexe des enfants à besoins particuliers

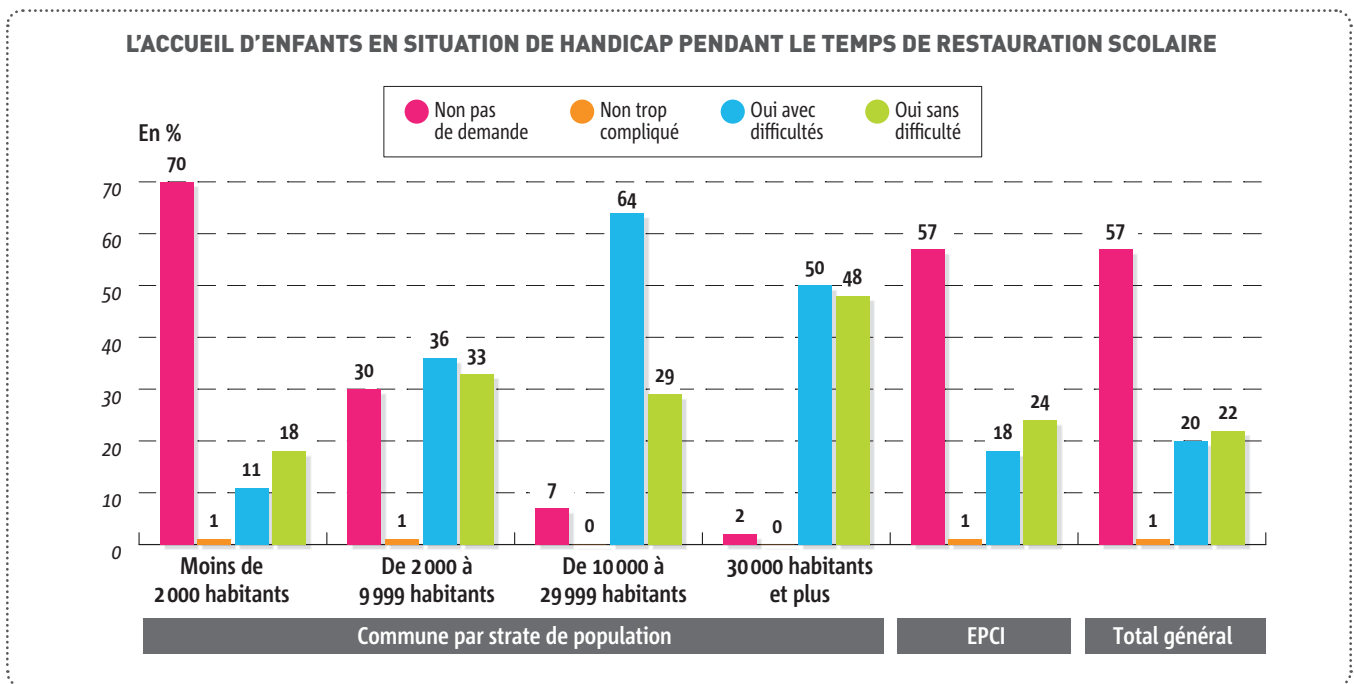
57 % des collectivités ne font pas l'objet de demandes d'accueil d'enfants en situation de handicap pendant le temps de la restauration scolaire. 1 % des répondants refusent de prendre en charge cet accueil jugé trop compliqué. Parmi celles qui acceptent (42 %), une sur deux déclare rencontrer des difficultés.

**L'accueil des enfants en situation de handicap est d'autant plus fréquent que la taille de la collectivité est grande.**

En effet, 29 % des communes de moins de 2 000 habitants font face à ce type de demande, alors qu'elles sont 69 % pour les communes de 2 000 à 9 999 habitants et jusqu'à 93 % dans les villes de 10 000 à 29 999 habitants et 98 % dans les villes de plus de 30 000 habitants accueillant des enfants en situation de handicap.

Parmi elles, on observe également que cet accueil pose d'autant plus de difficultés que la taille de la commune est grande. C'est le cas pour 40 % des communes qui ont moins de 2 000 habitants, 52 % pour les communes de 2 000 à 9 999 habitants, 69 % dans les villes de 10 000 à 29 999 habitants et 50 % dans les villes de plus de 30 000 habitants.

**L'accueil de ces enfants est assuré par le recours à des agents municipaux (cité par 68% des répondants), bien au-delà des accompagnants d'enfants en situation de handicap (AESH) mis à disposition par l'Éducation nationale (38 %) et des personnels associatifs spécialisés (3 %).** Seuls 15 % des collectivités ne prévoient pas un accompagnement spécifique.



S'agissant de l'accueil des enfants souffrant d'une pathologie (allergie, intolérance...) à la cantine, les solutions proposées par les collectivités sont variées. L'adaptation systématique des repas est décidée par un quart des collectivités (26 %). Elles sont dans une même proportion (26 %) à demander systématiquement aux parents un panier-repas, et 6 % le demandent seulement les jours de présence de l'allergène. Pour les autres collectivités (42 %), le choix entre l'adaptation des repas et le panier-repas est apprécié selon le contenu du protocole d'accueil individualisé (PAI).

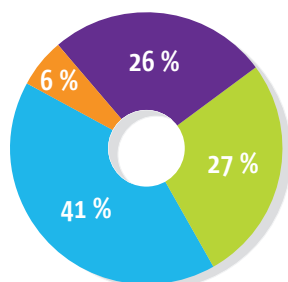
À 90%, les collectivités déclarent que le personnel est informé des mesures prévues dans le protocole d'accueil

individualisé, et, parmi elles, 66 % le sont suffisamment.

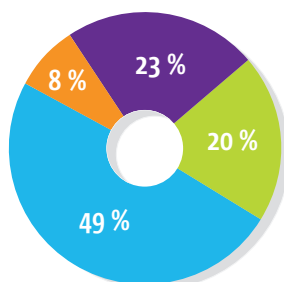
En général, les collectivités ne font pas usage des stylos injecteurs (79 %), 13 % le font sans difficulté et 7 % avec difficultés. Dans les observations, un certain nombre d'élus ont souligné les craintes du personnel en matière de responsabilité.

Par ailleurs, **l'affichage obligatoire des quatorze allergènes présents dans les repas (décret n°2015-447 du 17 avril 2015) est respecté par 58 % des répondants.** En revanche, 14 % des collectivités considèrent que cette obligation est trop compliquée à mettre en œuvre et 28 % déclarent ne pas en être informées.

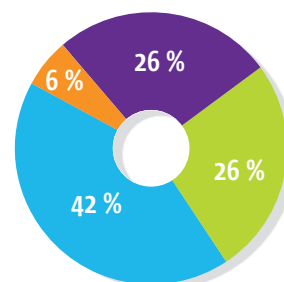
**LE TYPE D'ACCUEIL DES ENFANTS SOUFFRANT D'UNE PATHOLOGIE (ADAPTATION DES REPAS, PANIER-REPAS...)**



Commune



EPCI



Total général

## 4. Des difficultés persistantes pour s'approvisionner en produits de qualité et durables

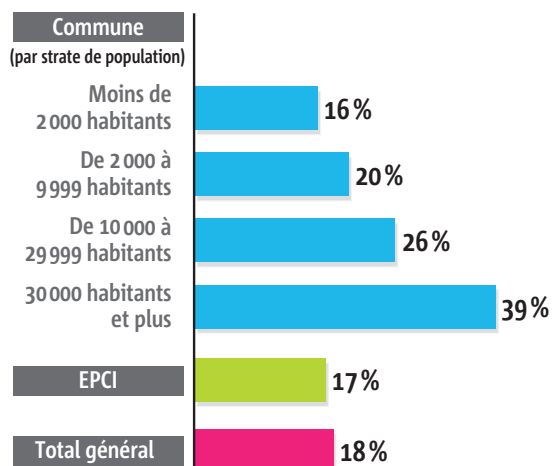
Comme la loi Climat et résilience les y oblige depuis la rentrée 2021, 90 % des communes et EPCI gestionnaires proposent un choix de menu végétarien, selon diverses modalités : hebdomadaire (cité par 79 % des répondants) et quotidienne (cité par 7 %).

L'enquête révèle encore des difficultés pour les petites communes dans la mise en place d'un choix de menu végétarien puisque 12 % des communes de moins de 2 000 habitants, 5 % des communes entre 2 000 et 29 999 habitants et 8 % des EPCI compétents indiquent n'offrir aucun choix.

L'enquête 2023 confirme les difficultés rencontrées par les collectivités gestionnaires pour respecter le seuil de 50 % en valeur d'achat hors taxe de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio, au 1<sup>er</sup> janvier 2022, puisque seules 18 % d'entre elles signalent les respecter. L'enquête de 2020 montrait que 36 % des gestionnaires pensaient pouvoir respecter ces seuils au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

En 2023, selon les strates de population, on observe des écarts dans la part des communes qui respectent le seuil Egalim, avec 16 % des communes de moins de 2 000 habitants et 17 % pour les EPCI, 20 % pour les communes de 2 000 à 9 999 habitants, 26 % pour celles dont la population se situe entre 10 000 et 29 999 habitants et jusqu'à 39 % pour les villes de plus de 30 000 habitants.

**LE RESPECT DES SEUILS\* IMPOSÉS PAR LA LOI EGALIM**  
 (\* 50 % DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ DONT 20 % DE BIO)



Les collectivités sont globalement un peu plus nombreuses à respecter le seuil de 20 % de produits bio en 2023 (37 %) qu'en 2020 (34 %), même si d'importants écarts sont aussi observés entre les communes de moins de 2 000 habitants et les EPCI (34 % et 33 %) et les villes de plus de 30 000 habitants (75 %).



56 % des répondants pensaient pouvoir atteindre le seuil de 60 % de viandes et de poissons de qualité et durables au 1<sup>er</sup> janvier 2024 dans les repas servis tel que prévu par la loi Climat et résilience, et ce jusqu'à environ 67 % pour les villes de plus de 30 000 habitants. Pour les communes de moins de 2 000 habitants cette part est de 54 %.

L'approvisionnement local pour tous les produits reste marginal (4 %). Il porte essentiellement sur quelques produits achetés (45 %), voire la majorité des produits (43 %).

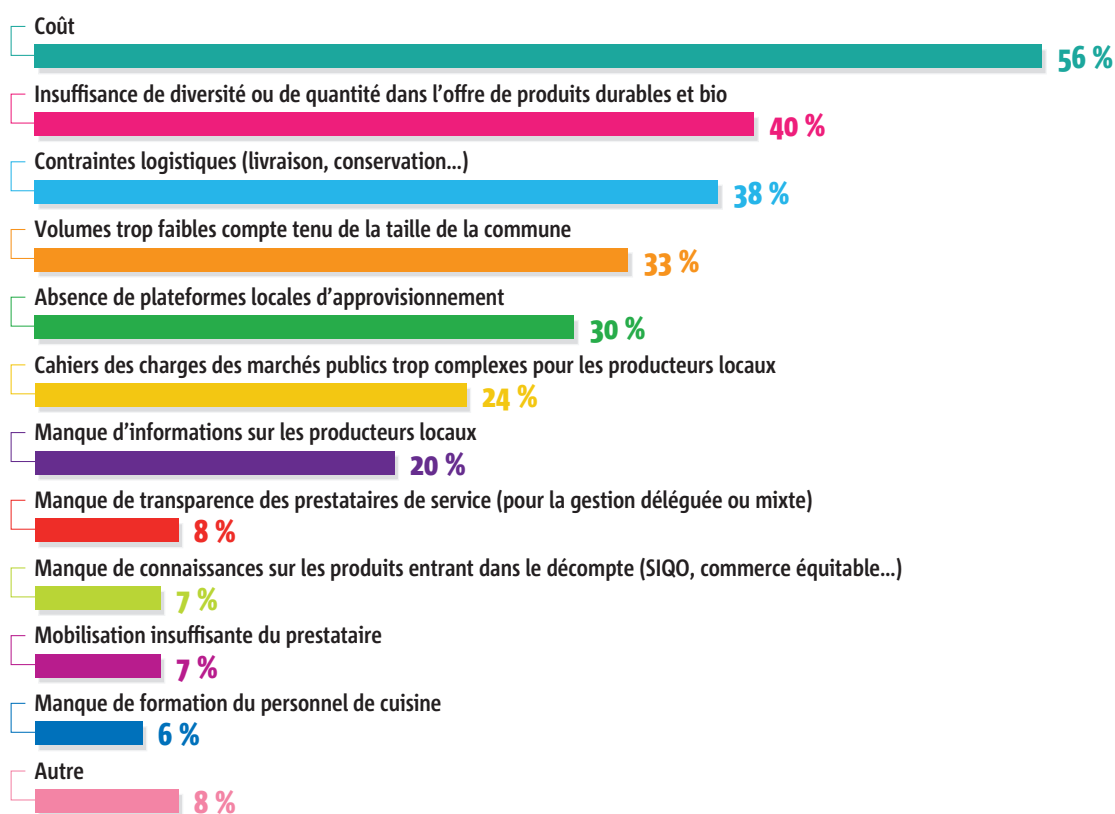
**Les collectivités (40 %) qui déclarent des difficultés dans l'approvisionnement en produits de qualité et durables sont plus nombreuses qu'en 2020 (18 % de l'échantillon).**

La part de communes qui rencontrent le plus de difficultés est d'autant plus forte que s'accroît la taille des communes

(allant de 34 % pour les communes de moins de 2 000 habitants contre plus de 60 % pour les villes de plus de 10 000 habitants).

Les principales difficultés mentionnées par ces collectivités sont le coût (renseigné par 56 % des répondants, contre 38 % en 2020), l'insuffisance de diversité ou de quantité dans l'offre de produits durables et bio (40 % contre 27 % en 2020), les contraintes logistiques (38 % contre 16 % en 2020), les volumes trop faibles compte tenu de la taille de la commune (33 %), l'absence de plateformes locales d'approvisionnement (30 %), les cahiers des charges des marchés publics jugés trop complexes pour les producteurs locaux (24 %) ou encore le manque d'informations sur les producteurs locaux (20 %).

#### LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES POUR L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES



Les principales mesures mises en œuvre ou envisagées par les collectivités pour tenter de remédier aux difficultés rencontrées sont des solutions locales : il s'agit de l'approvisionnement en produits locaux (cité par 48 % des répondants) et la mise en place d'un projet alimentaire territorial

pour impulser une dynamique locale associant les acteurs de la chaîne alimentaire (cité par 21 %). D'autres mesures ont été citées comme le groupement d'achats ou autre type de coopération et mutualisation (15 %), ainsi que la formation et la réorganisation du personnel (14 %).

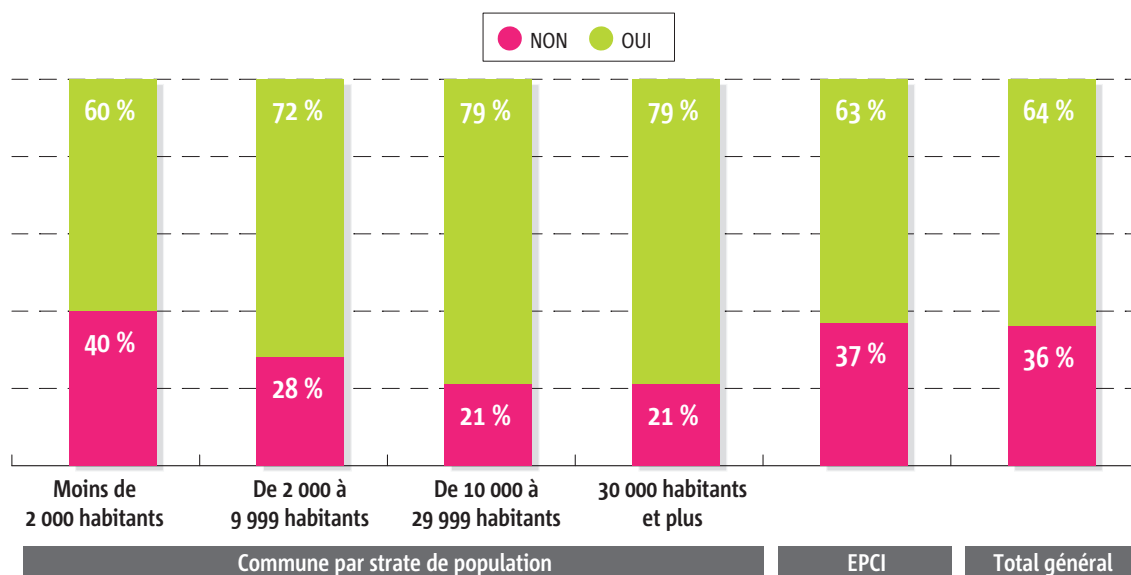
**Près des deux tiers des répondants (64 % contre 73 % en 2020) rencontrent un surcoût financier lié à l'approvisionnement en produits de qualité et durables.** Pour près de la moitié d'entre eux (49 %), ce surcoût se situe entre 10 % et 20 %, et pour le quart (25 %), entre 20 % et 30 %. La part de communes touchées par ce surcoût augmente avec la taille des communes.

Les collectivités ne rencontrant pas de surcoût lié à l'approvisionnement en produits de qualité et durables (36 %) l'expliquent notamment par la mise en place d'une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire (cité par 42 % des répondants), de menus végétariens (28 %), d'une planification des menus pour anticiper les achats (26 %), d'une

négociation avec le fournisseur (24 %) et d'une réorientation de la politique d'achat vers des produits locaux (21 %).

**Près d'un quart des collectivités (24 %) indique que la hausse des coûts a impacté le mode de préparation des repas,** et ce jusqu'à un tiers (34 %) pour les communes de 10 000 à 29 999 habitants. De façon combinée, les collectivités citent la diminution du nombre de composantes dans les repas (citée par 32 % des répondants concernés), puis la diminution du nombre de choix (24 %) et celle de la fréquence de viandes servies (23 %), l'augmentation de la proportion de produits d'approvisionnements locaux (20 %), et dans une moindre mesure le recours à davantage de protéines végétales (15 %) et de produits industriels (13 %).

LE SURCÔÛT ENGENDRÉ PAR L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES



## 5. Une télédéclaration sur la plateforme nationale « Ma cantine » peu connue et jugée complexe

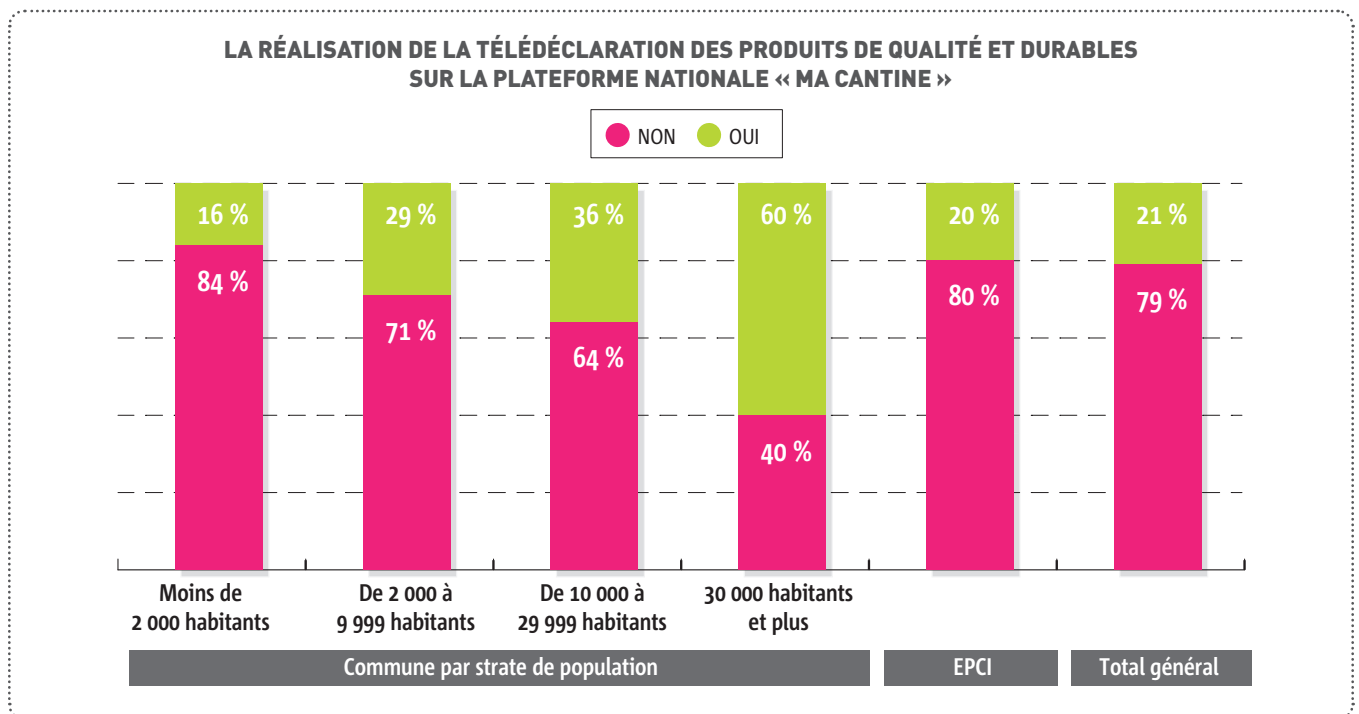
Seules 21 % des collectivités répondantes ont réalisé la télédéclaration des données pour 2022 sur la plateforme gouvernementale « Ma cantine ». **Il faut noter que les communes respectant les seuils de la loi Egalim auraient tendance à réaliser davantage leur télédéclaration (plus de 25 % des collectivités répondantes).**

Des écarts sont observés, plus les communes sont grandes, plus elles sont nombreuses à avoir télédéclaré : elles sont 16 % pour les communes de moins de 2 000 habitants, 20 % pour les EPCI, 29 % pour les communes de 2 000 à 9 999 habitants, 36 % pour les communes de 10 000 à 29 999 habitants et 60% pour les communes de plus de 30 000 habitants.

**Le principal motif justifiant l'absence de télédéclaration est lié à l'absence d'information de l'obligation de télédéclaration** (citée par 63 % des collectivités concernées), en particulier pour les petites communes (66 %), devant le manque de connaissances sur les modalités de fonctionnement de la télédéclaration (18 %), le manque de moyens humains (18 %) ou encore le manque de données du prestataire (13 %, mais cela vise un champ plus restreint des collectivités concernées).

**Un certain nombre d'élus de petites communes ont fait savoir qu'ils ne disposent pas de moyens pour remplir la télédéclaration, qu'ils jugent chronophage et complexe.**

Dans le cas où le service est délégué, 65 % des collectivités (754) remontent que le prestataire a réalisé cette déclaration au titre de son contrat. Cette part est d'autant plus élevée que la commune est petite.



## 6. Des collectivités mobilisées pour limiter l'utilisation du plastique et lutter contre le gaspillage alimentaire

**62 % des répondants (contre 54 % en 2020) n'utilisent pas de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en plastique** dans le restaurant scolaire, qui sont prohibés à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025 (2028 pour les petites communes) par la loi Egalim. 38 % des collectivités en utilisent donc toujours et parmi elles 28 % indiquent que les contenants en plastique sont en cours de retrait.

**72 % des répondants déclarent avoir mis en place (effectif ou en cours) le diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire**, obligatoire depuis fin 2019 (57 % en 2020

l'avait élaboré ou était en voie de l'être). Cette mise en place (effective ou en cours) est d'autant plus forte que la taille de la commune est grande.

Concernant les communes préparant plus de 3 000 repas par jour, seul un quart d'entre elles (27 %, comme en 2020) a signé une convention de dons alimentaires avec une ou plusieurs associations agréées, obligation légale prévue par la loi Egalim depuis fin 2019.

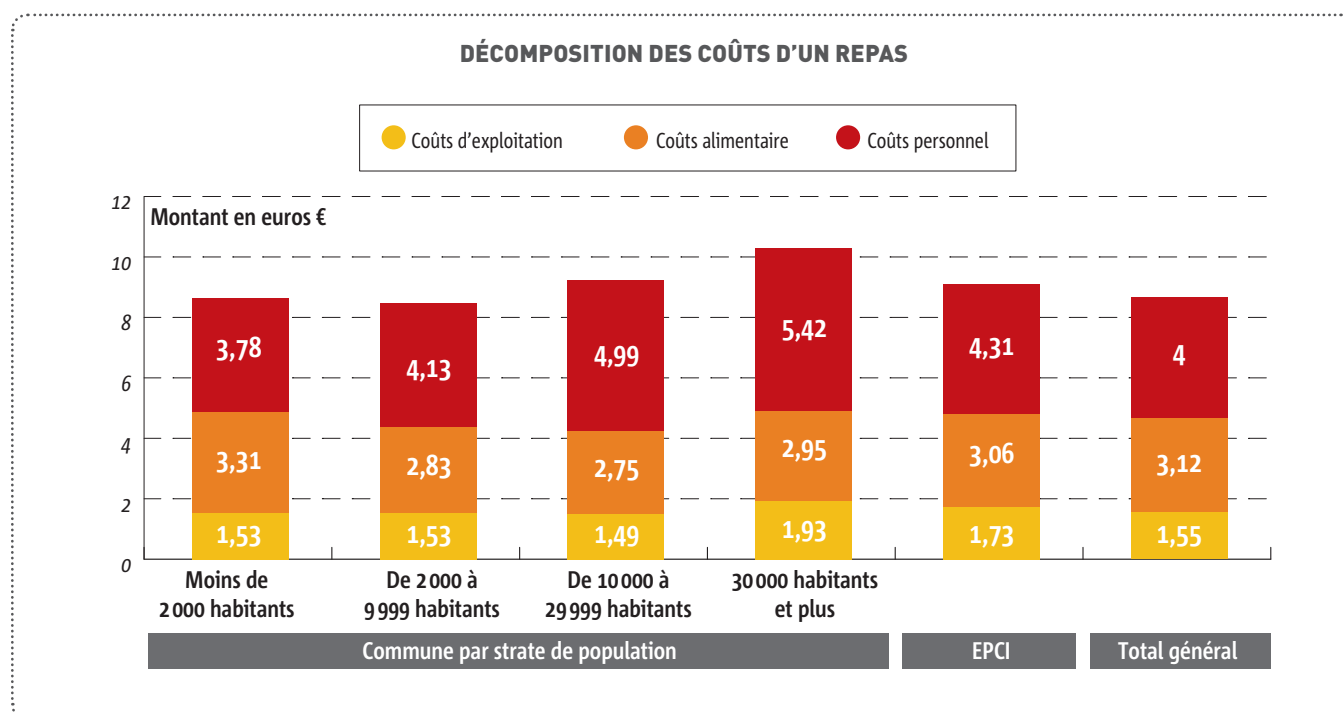
## 7. Un coût du service de plus en plus lourd et déficitaire

Les collectivités déclarent que le coût moyen d'un repas servi en restauration scolaire (incluant les denrées alimentaires, les personnels, les coûts d'exploitation...) est supérieur à 7,50 euros pour 51 % des collectivités répondantes (16 % au-delà de 10 euros), et inférieur à 7,50 euros pour 49 % d'entre elles (20 % à moins de 5 euros).

En retenant les réponses complètes apportées à la question de la décomposition de ce coût, soit 40 % des répondants, **nous obtenons un coût moyen d'un repas à 8,49 euros** (contre 7,63 euros estimé a minima en 2020). Celui-ci varie

de 8,37 euros en moyenne pour les communes de moins de 10 000 habitants, à 9,15 euros en moyenne pour les communes entre 10 000 et 29 999 habitants et va jusqu'à 10,40 euros au-delà de 30 000 habitants.

Quand on demande aux répondants de décomposer ce coût moyen, il se décompose de la manière suivante : 4 euros pour les personnels, 3,12 euros pour le coût alimentaire et 1,56 euros pour les coûts d'exploitation (en 2020, les coûts étaient respectivement de 3,46 euros, 2,78 euros et 1,16 euros).



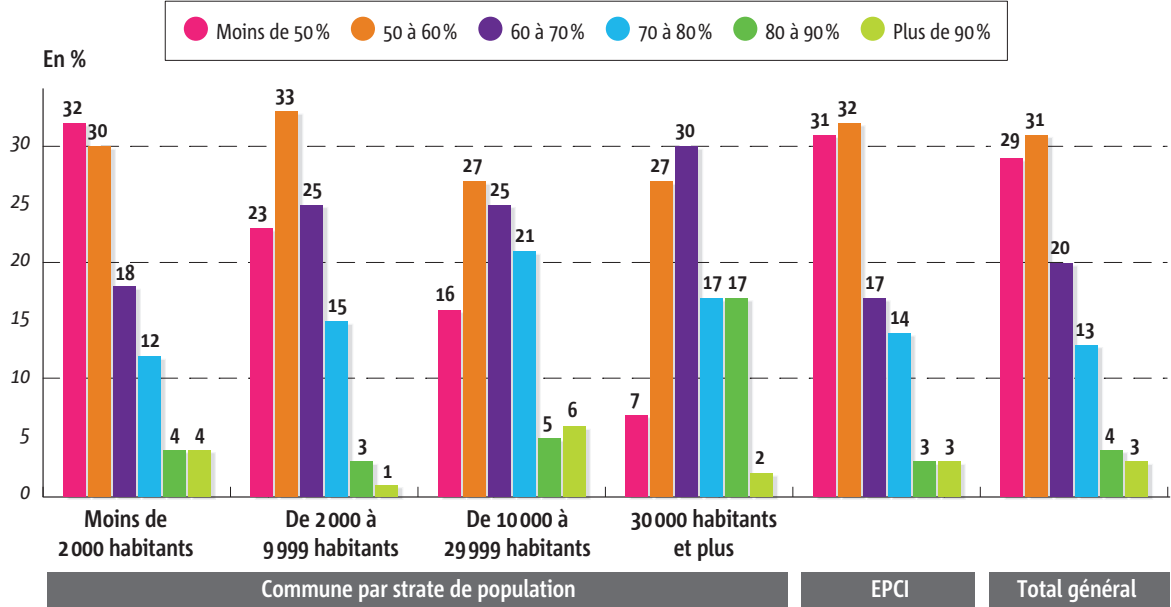
**La participation des familles dans le coût global du service de restauration scolaire est inférieure à 50 % pour 77 % des collectivités** (72 % en 2020). Celles-ci sont 37 % à déclarer une participation des familles de 30 % à 50 %, et 40 % à déclarer une participation des familles en-deçà de 30 %.

**Si 68 % des collectivités ne perçoivent aucune aide financière au titre du service de restauration scolaire, ce niveau est en recul par rapport à 2020 (80 %)**. 16 % des répondants perçoivent une aide de l'État au titre de l'opération « Cantine à un euro » et 11 % d'une aide de la Caf au titre de l'animation de la pause méridienne. Les autres aides possibles sont

rare (3 % venant d'autres collectivités, 1 % provenant pour chacun d'entre eux des fonds communs de l'État (DETR, DPV...), de l'aide « Petit-déjeuner gratuit » et des fonds européens.

**Enfin, le reste à charge financier du service de cantine pour la collectivité s'avère supérieur à 50 % des répondants** (69 % en 2020). Ce niveau de reste à charge s'avère plus fréquent dans les villes de plus de 10 000 habitants (84 %) et celles de plus de 30 000 habitants (93 %) que dans celles des autres strates de communes et pour les EPCI (entre 68 % et 77 %).

**LE RESTE À CHARGE FINANCIER POUR LA COLLECTIVITÉ**  
 (DÉDUCTION DES PARTICIPATIONS FAMILIALES ET DES AIDES FINANCIÈRES)



## Pour aller plus loin...

- **Site internet de l'AMF : [www.amf.asso.fr](http://www.amf.asso.fr)**

- **Plateforme gouvernementale « Ma cantine » : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>**

La plateforme numérique publique « Ma cantine », mise en place par le ministère en charge de l'Agriculture et de l'Alimentation, vise à aider les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre la loi Egalim du 30 octobre 2018 ainsi que la loi Climat et Résilience du 22 août 2021, qui comportent des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité.

Elle offre les services suivants :

- l'accompagnement pour la mise en œuvre des obligations des lois Egalim, Anti-gaspillage pour une économie circulaire, et Climat et Résilience ;
- des outils pratiques de pilotage et de gestion (autodiagnostic, suivi des achats alimentaires, etc.) ;
- des supports de communication et d'information pour valoriser auprès des usagers l'engagement et les initiatives prises ;
- l'accès aux guides et documents produits par le Conseil national de la restauration collective (CNRC) ;
- l'outil de déclaration annuelle de la valeur des aliments achetés permettant de vous situer grâce au suivi des objectifs de la loi fait par l'administration dans son bilan annuel ;
- le service de support utilisateur permettant l'accompagnement et la prise en main des fonctionnalités de la plateforme (webinaires, tutoriels, chat ...).

- **Cantine à un euro :**

- <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/dispositif-cantines-a-1eur>
- <https://www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro>

- **Petits déjeuners gratuits :** <https://www.education.gouv.fr/des-petits-dejeuners-dans-les-ecoles-pour-favoriser-l-egalite-des-chances-1061>

- **Programme Lait et fruits à l'école :** <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

- **Projets alimentaires territoriaux :** <https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/projet-alimentaire-territorial>

- **Plateforme Optigede, plateforme nationale de ressources sur l'économie circulaire, de l'Agence pour la transition énergétique et écologique (ADEME) :** <https://www.optigede.ademe.fr/>

- **L'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) :** établissement public en charge du dispositif français des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (AOC/AOP, IGP, STG...) : <https://www.inao.gouv.fr/>

- **Activités du Défenseur des droits en matière de restauration scolaire :**

- Rapport « Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants » publié le 18 juin 2019 : <https://www.defenseurdesdroits.fr/rapport-un-droit-la-cantine-scolaire-pour-tous-les-enfants-289>
- Décisions du Défenseur des droits : <https://www.defenseurdesdroits.fr/recherche?keys=cantine>

A large, stylized tree graphic in a lighter shade of blue, positioned in the lower half of the page. The tree has a thick trunk and several branches with simple, rounded leaves. The background is a solid, medium blue color.

**Enquête réalisée par l'Association des maires de France et des présidents d'intercommunalité**

Rédaction : Nelly Jacquemot, responsable du département DASOCES (AMF),  
Sébastien Ferriby, conseiller du département DASOCES (AMF)  
dasoces@amf.asso.fr

Mise en page : Christine Mahoudiaux Graphiste (CMG), Paris  
Infographie : Emmanuel Séguier, Paris  
Crédit photo : AdobeStock/ Robert Kneschke

L'AMF, en lien avec AgroParisTech, grande école du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, composante de l'Université Paris-Saclay, a lancé une deuxième enquête sur la restauration scolaire, après une première édition menée par l'Association à l'automne 2020.

Cette deuxième enquête met en évidence les efforts importants des communes et de leur intercommunalité pour atteindre leurs obligations issues des lois Egalim du 30 octobre 2018, AGEC du 10 février 2020 et Climat et résilience du 22 août 2021, et ce malgré une hausse des coûts et des difficultés de structuration des filières locales, tout en veillant à l'accessibilité de ce service pour tous.



ASSOCIATION DES MAIRES DE FRANCE   
ET DES PRÉSIDENTS D'INTERCOMMUNALITÉ

41, quai d'Orsay 75343 Paris cedex 07

[www.amf.asso.fr](http://www.amf.asso.fr)

@l\_amf