Etude de la restauration collective en Pays Pyrénées méditerranée :

Note de synthèse

Contexte

De septembre 2025 à juin 2026, le PAT Mar i Munt a travaillé avec le bureau Nona sur une étude de cartographie de la restauration collective sur le territoire, dans le cadre du pôle Maillage - Restauration collective. Elle repose sur 206 établissements cartographiés, dont 27 ont fait l'objet d'un entretien qualitatif approfondi. Une restitution de l'étude a été réalisée le 25 juin 2026 aux acteurs du territoire.

NB : La restauration collective inclue les établissements de restauration scolaire, les établissements de santé et établissements médico-sociaux.

Chiffres clés

- **70 % des établissements fonctionnent en cuisine satellite**, une proportion qui dépasse 80 % dans le secteur scolaire.
- Les cantines scolaires représentent environ la moitié des établissements de restauration collective du territoire ; ce sont majoritairement de **petites structures**, la moitié accueillant moins de 100 convives par jour.
- Le **secteur médico-social** représente environ un quart des établissements, avec une majorité de **cuisines simples**, mais les modes de gestion restent souvent mal connus.
- La télédéclaration n'est pas encore effectuée par tous les établissements de restauration collective du territoire, en particulier les établissements médico-sociaux. Cela souligne un réel besoin de formation et d'accompagnement.

Disparités territoriales

Les situations varient fortement selon les EPCI : le Haut-Vallespir se distingue par une forte proportion de cuisines autonomes (près de 70 %), tandis que les Aspres fonctionnent très majoritairement en cuisine satellite, notamment du fait de la cuisine centrale de l'UDSIS à Thuir.

Enjeux principaux

Approvisionnement local : Plus de 60 % des cuisines interrogées s'approvisionnent au moins en partie localement, cette proportion étant la plus forte dans le secteur scolaire (85 %). Les freins majeurs à l'approvisionnement local sont :

- Le coût des produits locaux et EGAlim, en particulier pour le médico-social où les achats sont souvent centralisés ce qui limite la marge de manœuvre.
- La complexité des marchés publics : un besoin d'appui est exprimé pour l'intégration de critères favorisant les produits locaux.
- Le manque de connaissance de l'offre locale et des producteurs locaux prêts à travailler avec les petits établissements.
- Un besoin d'accompagnement structurel : soutien à l'installation de producteurs sur le territoire, légumerie locale, atelier de transformation sont des leviers pour sécuriser l'approvisionnement local dans la durée.

À noter : la subvention Lait et Fruits à l'École (LFE) est un levier qui reste peu mobilisé sur le territoire malgré l'accompagnement proposé par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales sur ce dispositif.

Télédéclaration EGAlim : La démarche est perçue par les gestionnaires et cuisiniers comme chronophage et techniquement complexe (calcul des ratios, logiciels peu adaptés, manque de formation). La moitié des établissements interrogés ne connaît pas ses propres ratios EGAlim, ce qui freine le suivi et la valorisation des efforts déjà engagés.

Formation des équipes et échanges entre pairs : il existe un réel besoin de formation des cuisiniers et équipes de cuisine, notamment sur la cuisine végétarienne (menu végétarien obligatoire dans le cadre de la loi Egalim), l'intégration de produits locaux dans les menus, la télédéclaration. Les établissements souhaitent aussi développer des temps d'échange entre pairs.

Recommandations de l'étude

- Structurer et valoriser les plateformes d'approvisionnement existantes, notamment la SCIC Le Local 66
- Renforcer la formation et l'outillage des équipes de cuisine (hygiène, marchés publics, télédéclaration)
- Organiser des rencontres entre pairs et parties-prenantes (cuisiniers, producteurs, élus) ;

L'étude complète est à retrouver sur le site internet du Pays Pyrénées Méditerranée *(Projet Alimentaire Territorial > Etudes et diagnostics).*