

Compte-rendu

Restitution de l'étude sur la restauration collective en Pays Pyrénées Méditerranée

Date et lieu : Jeudi 25 juin 2026, à Céret (Mas Nogarède)

Participants :

- Collectivités du Pays Pyrénées Méditerranée (et au-delà) : communes d'Argelès-sur-Mer, Banyuls-sur-Mer, Castelhou, Corsavy, Le Boulou, Montesquieu-des-Albères, St-Estève
- Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, SCIC Le Local 66
- PAT Mangeons Local 66
- Syndicats mixtes de restauration collective : UDSIS, SYM-PM
- Etablissement d'enseignement : Lycée agricole Théza
- Associations : Alternatives aux pesticides, Le Maillon Solidaire, Toques Blanches Languedoc Roussillon
- Pays Pyrénées Méditerranée (Présidente, Direction)

Animation :

- Florent Bracquart, Transition alimentaire de la restauration collective, Nona
- Clara Canac, Chargée de mission PAT, Pays Pyrénées Méditerranée

Résumé : L'étude menée par [Nona](#) dresse un état des lieux de la restauration collective en Pays Pyrénées Méditerranée à partir de la cartographie de **206 établissements et de 27 entretiens**. Elle met en évidence un **fort potentiel de développement des approvisionnements locaux**, mais aussi **plusieurs freins** : complexité des marchés publics et de la télédéclaration EGAlim, contraintes budgétaires, besoin d'accompagnement des équipes et contraintes spécifiques au secteur médico-social. Ces constats alimenteront les futures actions des PAT du département en faveur d'une restauration collective plus locale et durable.

1. Contexte et objectifs de la réunion

Cette réunion de restitution s'inscrit dans le cadre du pôle « Maillage - Restauration collective » du PAT Pays Pyrénées Méditerranée. Elle vise à partager avec les élu-es et partenaires du territoire les résultats d'une étude de cartographie confiée au prestataire Nona.

Les objectifs de la réunion étaient les suivants :

- Avoir une vision plus précise de l'organisation de la restauration collective sur le Pays Pyrénées Méditerranée ;
- Partager les principaux résultats et enjeux rencontrés par les établissements (approvisionnement, budget, télédéclaration, besoins des équipes) ;
- Échanger et faire émerger des actions à développer dans les prochaines années.

Rappels : la loi EGALIM fixe plusieurs obligations pour la restauration collective, notamment l'atteinte de **50 % de produits durables et de qualité** dans les achats alimentaires, dont au moins **20 % de produits biologiques**. Les établissements doivent également réaliser chaque année une **télédéclaration** de leurs achats sur la plateforme Ma Cantine. La loi prévoit par ailleurs d'autres mesures, telles que la mise en place d'un menu végétarien, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le recours à des contenants réemployables et l'information des convives.

Plus d'informations [ici](#).

2. Présentation de la cartographie

Nona est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire spécialisée dans la restauration collective. Elle développe des outils de gestion destinés aux établissements, tout en proposant des missions de conseil, d'analyse et d'accompagnement des territoires.

Objectifs de la mission : mieux comprendre les caractéristiques et dynamiques du territoire concernant la restauration collective, ainsi que les leviers à actionner pour accélérer les dynamiques de transition.

Comment : l'étude repose sur une cartographie de l'ensemble des établissements, réalisée à partir de données quantitatives¹ et d'entretiens qualitatifs.

Résultat : 206 établissements cartographiés, dont 27 ayant fait l'objet d'un entretien qualitatif approfondi portant sur : les approvisionnements locaux, les pratiques et besoins en cuisine (bio, fait maison, anti-gaspi, EGAlim), les outils disponibles, les modes d'achat et les besoins d'accompagnement.

La cartographie est disponible [en ligne](#). Des informations complémentaires sont présentées en ANNEXE 1.

a) Principaux résultats quantitatifs

[La majorité des cantines n'ont pas de cuisine, sauf dans le médico-social](#)

Les satellites représentent 70 % de la restauration collective du territoire (parmi les établissements dont le type de cuisine est connu). **Ce chiffre dépasse 80 % pour le secteur scolaire, où la quasi-totalité des cantines en gestion déléguée sont des satellites.** Dans le secteur médico-social, les cuisines simples (production sur place) sont majoritaires (65 %).

[Les cantines scolaires sont de petites structures, souvent déléguées](#)

Les cantines scolaires constituent près de la moitié des établissements de restauration collective du territoire. Environ la moitié sont autogérées, l'autre moitié **déléguées à des sociétés de restauration** (la quasi-totalité des cantines scolaires en gestion déléguée sont des satellites). Ce sont de petites structures : 50 % accueillent moins de 100 convives par jour.

[Les structures médico-sociales ont plutôt des cuisines simples](#)

Le secteur médico-social représente environ un quart des établissements. Grande limite dans l'analyse : la majorité des modes de gestion restent inconnus. 85 % des cantines médico-sociales accueillent moins de 200 convives par jour. **Les établissements médico-sociaux ayant la gestion de leur cantine sont principalement des cuisines simples.**

[Inscription et télédéclaration Ma Cantine](#)

La moitié des structures sont inscrites sur Ma Cantine. Parmi les 111 établissements inscrits, près tiers n'ont pas télédéclaré. Pour les établissements disposant d'une cuisine centrale ou cuisine simple, 94 % sont inscrits, mais seulement la moitié a effectué la télédéclaration.

Ces résultats doivent être interprétés avec prudence : les données présentées sont issues de la campagne de **télédéclaration de mars 2025**, la mise à jour de 2026 n'ayant pas encore eu lieu.

Plusieurs limites ont également été évoquées lors des échanges :

- les obligations déclaratives peuvent être complexes, ce qui peut freiner la remontée d'informations ;
- les données reposent sur les déclarations des établissements et ne reflètent pas nécessairement l'ensemble des pratiques mises en place ;
- le cadre de la loi EGAlim ne permet pas d'identifier l'origine géographique des produits.

¹ Sources de données mobilisées : *Annuaire de l'éducation du Ministère de l'Éducation Nationale (établissements scolaires)*, base de données *Finess* du Ministère des Solidarités et de la Santé (établissements sanitaires et médico-sociaux), base de données *Ma Cantine* (Ministère de l'Agriculture, mise à jour septembre 2025), bases de données internes PAT et Nona.

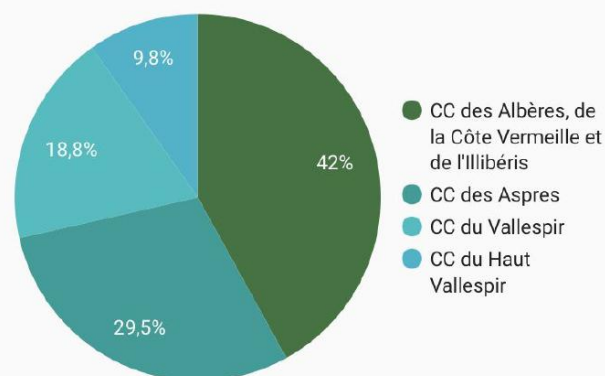
b) Décomposition par EPCI

La Communauté de communes Albères Côte Vermeille Illibérés concentre le plus grand nombre d'établissements de restauration collective du territoire, suivie par la Communauté de communes des Aspres.

Aspres : 49 établissements cartographiés, 3 interrogés

- Une restauration collective très majoritairement scolaire.
- Plus de **80 % des établissements fonctionnent en cuisine satellite**, notamment en raison de la présence de la cuisine centrale de l'UDSIS à Thuir.

Répartition des établissements par EPCI



Albères Côte Vermeille Illibérés : 87 établissements cartographiés, 12 interrogés

- Une part plus importante d'établissements médico-sociaux (près d'un tiers), aux côtés de 45 % d'établissements scolaires.
- Environ trois quarts des établissements sont satellite, tandis que 20 % disposent d'une cuisine sur place.

Vallespir : 37 établissements cartographiés, 5 interrogés

- Une proportion plus élevée d'établissements médico-sociaux (près de 30 %), pour environ 40 % d'établissements scolaires.
- Une part de cuisines sur place plus importante que sur les deux précédents territoires (40 % des établissements)

Haut-Vallespir : 33 établissements cartographiés, 7 interrogés

- Une répartition équilibrée entre établissements scolaires, médico-sociaux, périscolaires et administratifs.
- Le territoire se distingue par une **forte proportion d'établissements en gestion autonome** : près de 70 % disposent d'une cuisine sur place.

c) Enseignements qualitatifs

27 entretiens qualitatifs ont été réalisés auprès d'un échantillon d'établissements scolaires et médico-sociaux, ainsi qu'auprès des syndicats mixtes de restauration collective et de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales. Liste disponible en [ANNEXE 2](#).

[Commandes, marchés publics, élaboration des menus](#)

Les achats se font principalement en gré à gré, ou auprès de grossistes. Un besoin d'appui est exprimé aussi bien sur **les achats en gré à gré** (connaissance de l'offre locale, mise en relation avec les producteurs) que sur **la commande publique** (rédaction de marchés publics, intégration de critères locaux).

L'élaboration des menus reste souvent réalisée de manière manuelle (« papier et crayon »), et plusieurs établissements, majoritairement médico-sociaux, souhaitent être accompagnés pour intégrer davantage de produits locaux dans les menus.

[Approvisionnement local](#)

Plus de **60 % des cuisines interrogées s'approvisionnent en partie auprès de groupements de producteurs locaux ou directement auprès de producteurs**. Cette proportion atteint 85 % dans le secteur scolaire, tandis que les

établissements médico-sociaux s'approvisionnent majoritairement auprès de grossistes. Les produits les plus fréquemment achetés localement sont la viande, les légumes et les fruits.

Budget

Le coût des produits locaux et EGAlim est mentionné comme frein par la majorité des interrogés. La subvention Lait et Fruits à l'École (LFE), pourtant mobilisable, est encore peu utilisée par les structures concernées

- ⇒ NB : La Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales offre un accompagnement des établissements sur la demande de subvention LFE.

Télédéclaration et ratios EGAlim

La **moitié des établissements interrogés ne connaît pas leurs propres ratios EGAlim**. La télédéclaration est perçue comme chronophage et techniquement complexe (calcul des ratios sur factures, logiciels non adaptés, manque de formation). Une partie des établissements est toutefois en bonne voie pour atteindre les objectifs

Les besoins exprimés portent principalement sur la formation à la télédéclaration, l'accompagnement au calcul des ratios et l'atteinte des objectifs EGAlim.

Les enjeux EGALIM sur lesquels les établissements se mobilisent le plus : le repas végétarien hebdomadaire et le diagnostic du gaspillage alimentaire.

Accompagnement et formation des équipes

Les besoins de formation les plus fréquemment mentionnés : cuisine végétarienne, lutte contre le gaspillage alimentaire, intégration des produits locaux dans les menus, télédéclaration.

Deux tiers des établissements interrogés expriment une volonté de travailler davantage avec des producteurs locaux. A noter : la plateforme Le Local 66 est citée par 1 établissement sur 3.

Les établissements expriment également le souhait de développer des **temps d'échanges entre cuisiniers**.

Spécificités du secteur médico-social

Les marchés publics sont souvent centralisés au niveau du Groupement Hospitalier de Territoire (GHT), laissant moins de marge de manœuvre aux petites structures pour intégrer des produits locaux. Les outils de gestion utilisés sont perçus comme peu adaptés.

Recommandations issues de l'étude :

- Continuer à valoriser et structurer les plateformes 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)
- Diffuser la cartographie auprès de l'ensemble des acteurs concernés et faire remonter les problématiques identifiées à chaque échelon compétent (Département, Région, acteurs du médico-social, DRAAF, plateformes d'approvisionnement).

3. Présentation de la plateforme Le Local 66

L'équipe de la SCIC Le Local 66, de la Chambre d'Agriculture et du PAT Mangeons Local 66 ont présenté la plateforme logistique Le Local 66, une **coopérative de distribution de produits locaux des Pyrénées-Orientales**. Créée par des producteurs du département et des partenaires publics et associatifs, sa priorité est **l'approvisionnement de la restauration collective**, en proposant des produits frais, biologiques, à un prix juste pour les producteurs.

- ⇒ [Site internet de la plateforme](#)



4. Atelier et échanges

Un temps d'atelier participatif a été organisé en fin de réunion. Les participants étaient invités à s'exprimer sur chaque thématique : « *Quels sont les besoins selon vous, et en quoi les PAT pourraient vous appuyer et être facilitateurs ?* »

Toutes les propositions citées lors de l'atelier sont à retrouver dans l'ANNEXE 3.

Approvisionnement local, bio et de qualité

Les participants expriment un besoin **d'accompagnement structurel** : soutien à l'installation de producteurs sur le territoire, légumerie locale, ateliers de transformation, adaptation des marchés publics.

L'animation entre pairs (échanges de bonnes pratiques, visites d'exploitations) est citée comme levier d'action prioritaire, aux côtés d'un accompagnement à la confection des menus et à la saisonnalité.

Télédéclaration et suivi des ratios EGAlim

La **simplification des démarches sur la plateforme Ma Cantine** a été un point central des échanges : meilleure intégration dans les logiciels de gestion, élargissement des labels reconnus, facilitation de la remontée d'information pour les cuisines centrales.

Les participants préconisent également que la télédéclaration devienne **un outil de valorisation** des efforts des établissements.

Contraintes administratives et budgétaires

Les leviers identifiés portent sur la **réduction du gaspillage alimentaire** (pour réinjecter des économies dans les achats EGAlim), le développement d'outils d'aide à la gestion et une promotion plus active de la **subvention Lait et Fruits à l'École**.

Formation des équipes

Besoins de formation sur : la cuisine végétarienne, la conception des menus, les outils de traçabilité et la connaissance des filières locales.

La **formation du personnel encadrant** les repas, et pas seulement les cuisiniers, est également soulignée (goût, lutte contre le gaspillage, accompagnement des enfants...).

Communication et sensibilisation des convives

Les participants préconisent de **mieux valoriser les produits locaux servis** (affichage, communication sur les producteurs) et développer des **actions pédagogiques** auprès des convives et des familles (alimentation, goût, anti-gaspi, visites de cuisines).

Autres besoins

La création d'un **listing des producteurs** prêts à travailler avec la restauration collective.

5. Conclusion et prochaines étapes

Les prochaines étapes identifiées sont les suivantes :

- **Diffuser la cartographie** auprès des partenaires ;
- Engager un travail avec les trois **PAT des Pyrénées-Orientales et la Chambre d'agriculture** afin de construire des actions communes répondant aux besoins identifiés ;
- Relayer les enseignements issus de la **formation proposée par la DRAAF** sur le suivi des achats alimentaires et la télédéclaration sur la plateforme Ma Cantine (septembre 2026).

Dispositifs et appels à projets mobilisables :

- [Programme européen Lait et fruits à l'école](#)
- [AAP Plaisir à la cantine](#) (DRAAF Occitanie)
- [AAP « De la terre à l'assiette, je protège ma planète »](#) (Conseil Départemental 66)
- [AAP « RHD durable dans les secteurs sanitaire, médico-social, insertion »](#) (DRAAF Occitanie)

Contacts

- Florent Bracquart (Nona) : florent.bracquart@nona.fr
- Clara Canac (PAT Pays Pyrénées Méditerranée) : pat@payspyreneesmediterranee.org



ANNEXE 1 : DETAILS DE LA CARTOGRAPHIE

La carte est consultable [sur cette plateforme](#).

Les données présentées sont les données disponibles publiquement ; les informations issues des entretiens n'y apparaissent pas pour des raisons de confidentialité.

Vous disposez de filtres de recherche par établissement, EPCL, statut, secteur, type de cuisine, mode de gestion, etc...

Vocabulaire utilisé

Mode de gestion :

- **Auto-géré** : la structure organisatrice a la gestion de sa cantine
- **Délégué** : la structure organisatrice a délégué la gestion de la cantine à l'UDSIS, à un traiteur (ex : Barboteu)
- **Délégué syndicat** : la structure organisatrice a délégué la production à un syndicat (ex : SYM-PM)

Type de cuisine :

- **Cuisine simple** : production sur place
- **Cuisine centrale** : production dans une cuisine approvisionnant plusieurs structures
- **Satellite** : réception des repas produits dans une autre cuisine (liaison froide ou chaude)

Limites et biais de la carte :

- Les bases de données publiques sur lesquelles nous nous sommes basés pour construire la cartographie sont les plus récentes qui existent, mais restent incomplètes et leur exhaustivité ne peut pas être garantie.
- Les données relatives au **nombre de convives dans le scolaire** proviennent de l'annuaire de l'Éducation Nationale, qui recense le nombre d'élèves scolarisés dans chaque école. Pour estimer le nombre de convives quotidiens, un taux de 70% a été appliqué au nombre d'élèves de chaque établissement.
- **Les informations sont limitées sur certaines données** (mode de gestion, type de cuisine, prestataire, type d'établissement, outil de production) pour les établissements qui, par exemple, ne télédeclarent pas sur ma cantine.
- Les **modes de gestion** (gestion directe, déléguée, etc) des **établissements médico-sociaux** ne sont **pas publics**. Ils sont renseignés lorsque Nona a pu échanger avec la cuisine, et laissés en statut "indéfini" si ce n'est pas le cas.
- **Le nombre de convives des Ehpad est, par défaut, le nombre de résidents de l'Ehpad**. Cette hypothèse peut conduire à sous-estimer le nombre de repas servis par les cantines des Ehpad, celles-ci pouvant également livrer d'autres cantines de la commune (CCAS, ESAT, écoles primaires, notamment)
- Le **mode de gestion des cuisines évolue rapidement** ce qui rend les bases de données partiellement incorrectes. Il sera alors possible de mettre à jour la cartographie, en demandant son actualisation [via ce lien](#).
- Les Services d'Aide et d'Accompagnement à Domicile (SAAD) ont été enlevés de l'affichage de la cartographie, car ils n'ont pas de service de restauration collective

ANNEXE 2 : LISTE DES ETABLISSEMENTS INTERROGES

Les entretiens qualitatifs ont été réalisés auprès d'un échantillon d'établissements sélectionnés afin de représenter la diversité de la restauration collective du territoire. Les critères de sélection étaient les suivants :

- établissements en gestion directe ;
- présence d'une cuisine sur place ;
- diversité des secteurs d'activité (scolaire et médico-social) ;
- prise en compte des principaux acteurs de la restauration collective du territoire, notamment les syndicats mixtes de restauration (UDSIS et SYM-PM).

Communauté de communes Albères Côte Vermeille Illibérès

- Lycée des métiers Alfred Sauvy, Villelongue-dels-Monts
- Lycée polyvalent Christian Bourquin, Argelès-sur-Mer
- Collège de la Côte Vermeille, Port-Vendres
- Collège Pierre Mendès France, Saint-André
- Commune d'Argelès-sur-Mer (projet de cuisine centrale)
- EHPAD La Catalane, Collioure

- EHPAD Les Capucines, Argelès-sur-Mer
- EHPAD Les Valberes, Sorède
- EHPAD Résidence Coste-Baills, Elne
- Centre de Rééducation Fonctionnelle (CRF) Mer Air Soleil, Collioure
- Restaurant OOB, Banyuls-sur-Mer

Communauté de communes des Aspres

- Ecole d'Oms - Le relai de l'Orme
- CHS Léon Jean Gregory, Thuir
- UDSIS, Thuir

Communauté de communes du Haut-Vallespir

- Collège Jean Moulin, Arles-sur-Tech
- Ecole primaire Georges Clerc, Prats-de-Mollo-la-Preste
- Ecole primaire Michel Maurette, Serralongue
- École primaire Pierre et Marie Curie, Saint-Laurent-de-Cerdans
- Clinique SSR (Soins Suite Réadaptation) AL SOLA, Montbolo
- EHPAD El Cant dels Ocells, Prats-de-Mollo-la-Preste
- EHPAD Baptiste Pams, Arles-sur-Tech

Communauté de communes du Vallespir

- Lycée Déodat de Severac, Céret
- Collège Jean Amade, Céret
- Lycée privé Beau Soleil, Céret
- Commune de Céret : écoles maternelle Pont du Diable, Joan Miró et élémentaire Marc Chagall
- CSSR Le Vallespir, Le Boulou

Autre : Syndicat Mixte Pyrénées-Méditerranée, Perpignan

ANNEXE 3 : SYNTHÈSE DE L'ATELIER

Un temps d'atelier participatif a été organisé en fin de réunion. Les participants étaient invités à s'exprimer sur chaque thématique : « *Quels sont les besoins selon vous, et en quoi les PAT pourraient vous appuyer et être facilitateurs ?* »

Approvisionnement local, bio et de qualité

Les participants soulignent un **besoin fort d'accompagnement structurel** pour développer l'approvisionnement local :

- Soutien à l'installation de producteurs bio sur le territoire
- Création d'une légumerie locale et développement d'ateliers de transformation
- Adaptation des marchés publics (en partenariat avec la CA66)

Sur les pratiques d'achat, un travail **d'accompagnement et de formation** est jugé nécessaire autour de

- La saisonnalité ;
- La diversification des fournisseurs en fruits et légumes ;
- La confection des menus.

Enfin, les participants expriment un besoin fort **d'échanges entre pairs** : visites d'exploitations, partage de bonnes pratiques.

Télédéclaration et suivi des ratios EGAlim

Le principal besoin exprimé est la **simplification des démarches** : la télédéclaration est perçue comme complexe et chronophage.

Des améliorations techniques sont préconisées : la reconnaissance des codes EGAlim dans les logiciels de gestion et l'élargissement des labels déclarables.

Les participants suggèrent par ailleurs de faire de la télédéclaration un véritable **outil de communication valorisant les efforts des établissements**, plutôt qu'une simple obligation administrative.

Pour les cuisines centrales, deux besoins spécifiques sont identifiés : faciliter la remontée d'information depuis les sites satellites (notamment par numéro SIRET) et mieux communiquer avec ces sites pour anticiper les besoins.

Contraintes administratives et budgétaires

Les participants identifient plusieurs **leviers pour desserrer les contraintes budgétaires sans augmenter les coûts** :

- Réduire le gaspillage alimentaire pour réinjecter les économies dans les achats EGAlim
- Mettre en place des commissions menus intégrant les retours des convives
- Développer des outils d'aide à la gestion
- La subvention Lait et Fruits à l'École, encore trop peu mobilisée sur le territoire, est aussi un levier à davantage mobiliser.

Des besoins sont également exprimés pour :

- Aider à l'équipement des cuisines ;
- Faciliter les échanges entre pairs pour partager des astuces pratiques de gestion.

Formation des équipes

Les besoins de formation sont nombreux et variés :

- Formation à la cuisine végétarienne ;
- Formation sur la conception des menus ;
- Formation sur les outils de traçabilité et de gestion ;
- Ateliers de présentation des filières locales avec les acteurs de la restauration ;
- Actions de formation sur l'alimentation (goût, coût, anti-gaspi) - Le Maillon Solidaire est cité comme partenaire potentiel ;
- Formation du personnel encadrant la prise des repas (pas seulement les cuisiniers).

Communication et sensibilisation des convives

Les participants préconisent une **communication plus visible autour des produits locaux servis** en restauration collective, notamment pendant les repas (affichage des producteurs sur les lignes de self par exemple).

La **sensibilisation des parents** est également identifiée comme un axe important, notamment via les réseaux sociaux. Des opérations pédagogiques sont suggérées autour de l'agriculture locale, de l'éducation à l'alimentation et au goût, de la lutte contre le gaspillage et de visites de cuisines.

Autres besoins ou enjeux

Trois besoins complémentaires ont été exprimés :

- un meilleur contrôle des maturités à la réception des produits, en fonction du jour de consommation prévu, pour limiter les pertes ;
- le développement d'ateliers de transformation sur le territoire ;
- la création d'un listing des producteurs prêts à travailler avec la restauration collective, avec possibilité de filtrer selon les capacités de production et le nombre de convives à servir.