

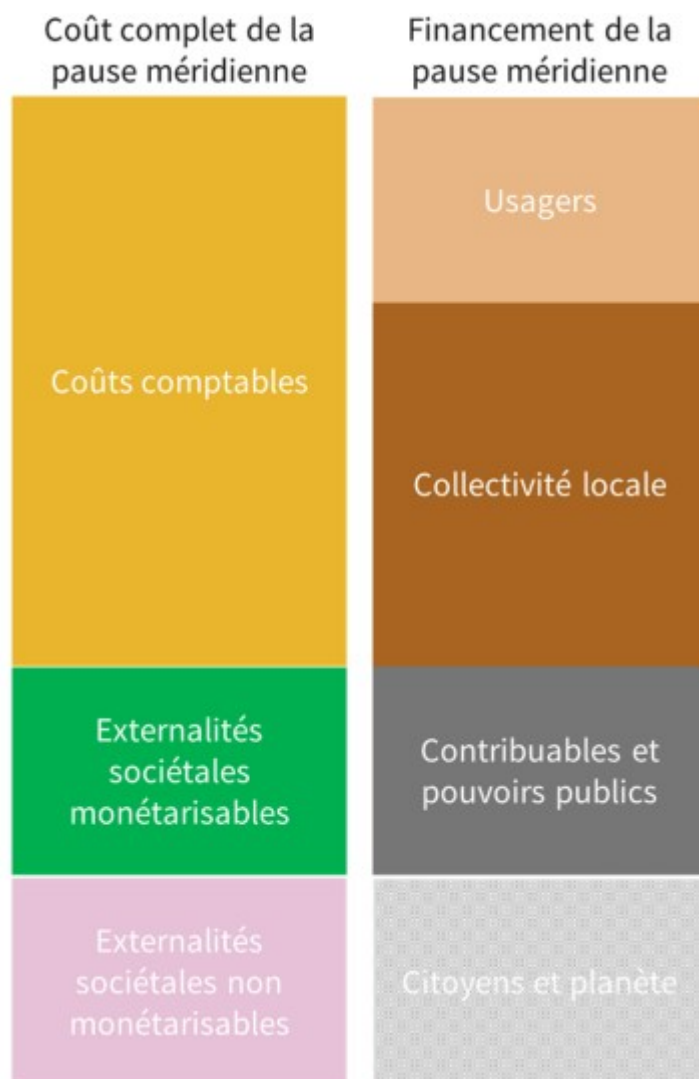
Mise en œuvre de la loi EGAlim en restauration scolaire : une analyse des coûts complets

21 novembre 2023

En octobre 2023, l'[ADEME](#) a publié une [étude](#) réalisée par [Le Basic](#) et [Citexia](#), qui dresse un panorama des coûts d'un repas pris en restauration scolaire, de la maternelle au collège. Cette publication vise à accompagner les collectivités dans l'identification des marges de manœuvres pour financer les coûts liés à une alimentation plus durable promue par la loi dite EGAlim, notamment.

Les premiers résultats présentés sont issus de douze études de cas (en milieu urbain, péri-urbain ou rural, en régie ou concédée, en cuisine sur place ou en restaurant satellite livré par une cuisine centrale publique ou privée). Les coûts pris en compte sont ceux de l'achat des denrées, de la fabrication et de la distribution des repas, et de l'encadrement des élèves. Cette analyse est ensuite complétée par une modélisation des impacts et des coûts socio-économiques et environnementaux (externalités, voir figure), et par celle des recettes financières. Peu de différences ont été observées entre les différents modes d'organisation de la restauration (cuisine sur place, restaurant satellite, etc.).

Décomposition du coût complet et du financement de la pause méridienne



Source : Ademe

Les effets de la transition alimentaire ont ensuite été étudiés pour une cantine assurant, sur place, la préparation de 220 repas destinés à 200 élèves d'école primaire et à 20 adultes. La mise en œuvre de trois mesures préconisées par EGAlim (augmentation des quantités de produits biologiques et de repas végétariens servis, réduction du gaspillage alimentaire) accroît les coûts comptables moyens de 4 %, tandis que les externalités monétarisables diminuent de 18 %. Ainsi, le coût complet de la pause méridienne n'augmente que de 3 % (passant de 8,72 € à 9 €). Les effets de l'inflation en 2022 n'ont cependant pas été pris en compte.

Les auteurs présentent aussi des résultats de modélisations issus de différents scénarios plus ambitieux, portant sur la part de produits biologiques et de repas végétariens servis, ainsi que sur la réduction du gaspillage. Certains incluent par ailleurs la relocalisation des approvisionnements ainsi que l'installation d'une légumerie sur place (figure ci-dessous).

Coûts complets des repas : comparaison du coût comptable et des externalités monétarisables



Source : Ademe

Enfin, l'étude est complétée par des analyses et des conseils sur les politiques tarifaires pouvant être déployées par les collectivités locales, car toutes n'ont pas les mêmes capacités économiques. Dans ce contexte, la question du soutien de l'État est évoquée pour limiter les hausses de tarifs des usagers les plus modestes et éviter qu'ils ne tombent dans la précarité.

Amandine Hourt, Centre d'études et de prospective

Source : [ADEME](#)