

RESTAURATION SCOLAIRE : QUEL COUT POUR LA TRANSITION ?



Coût complet moyen d'un repas en 2018 = 8,72 €

Administratif : 13 %
(Personnel, fonctionnement)

Distribution : 8%
(Investissement, fonctionnement)

Encadrement des enfants : 31,5%



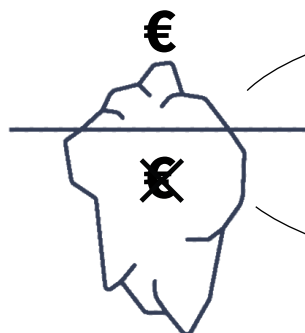
Fabrication : 43 %
(Denrées, fonctionnement, investissement, personnel,)



Les denrées alimentaires ne représentent que **25%** du coût d'un repas en cantine scolaire.

Externalités monétarisées : 4,5%

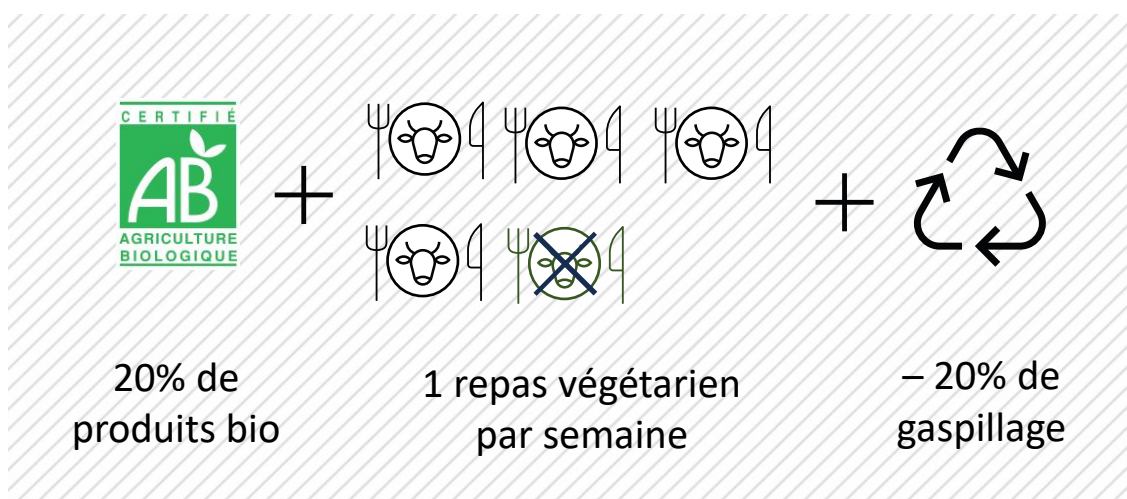
Externalités : coûts des impacts environnementaux ou sociaux à la charge de la société



- Coût des émissions de gaz à effet de serre
- Coût de la gestion des déchets
- Coût de dépollution de l'eau
- Empreinte spatiale d'un repas
- Surfaces importées à risque de déforestation
- Consommation d'énergie liée aux liaisons froides
- Exposition aux pesticides

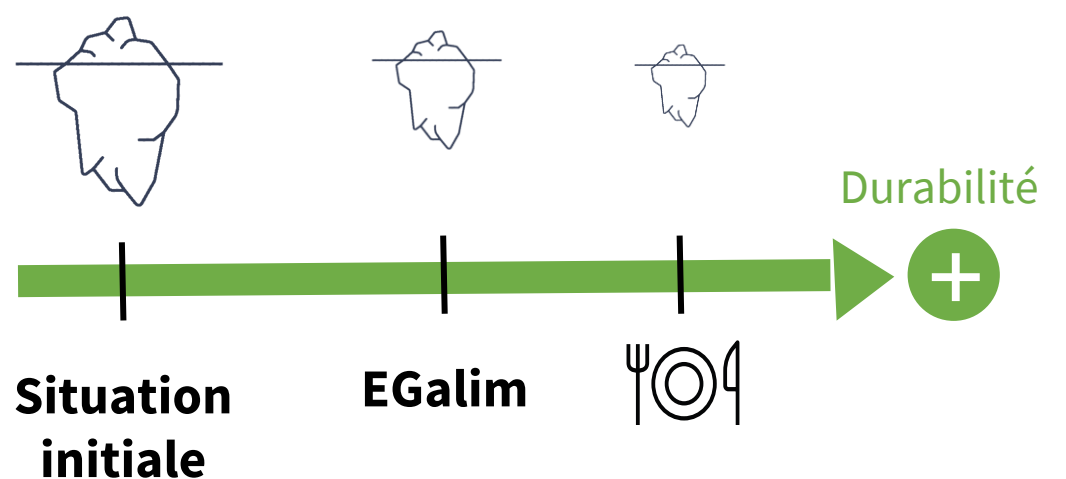


L'effet EGalim



= **+4%** des coûts comptables en moyenne

Si on prend plutôt comme objectif 50% de réduction de gaspillage (objectif de la loi Anti-Gaspillage pour une économie circulaire), l'augmentation des coûts comptables est de 2,8% en moyenne.



Mais aussi une **baisse des externalités** ... qui s'accroît si l'établissement va au-delà des critères d'EGalim.

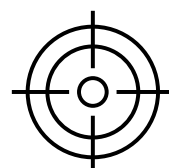


Pour que la transition écologique profite à toutes et tous



Les surcoûts liés à la transition peuvent amplifier les risques **de vulnérabilité alimentaire** générés sur les foyers modestes en raison de la politique tarifaire.

(de 1 ct à 1,5 € pour les communes avec une majorité de foyers modestes)



Plus important pour les communes à majorité de foyers modestes, ce risque peut être réduit grâce à une politique tarifaire optimisée et un soutien de l'Etat ciblé sur ces communes.