

## Analyse de la restauration municipale

Sur les 60 communes, **32 cuisines** ont été conservées sur le territoire

A noter que 6 communes n'ont que des écoles privées dont la restauration est gérée par une OGEC et n'a donc pas été recensée.

<b>GESTION DIRECTE</b>	<b>GESTION CONCEDEE</b>
<p><b><u>22 COMMUNES CONCERNEES</u></b></p> <p>2 CC Loch 10 Vannes Agglo 5 Arc Sud Bretagne 4 communauté de communes de Questembert 1 Presqu'île de Rhuys</p>	<p><b><u>32 COMMUNES CONCERNEES</u></b></p> <p>4 CC Loch 12 Vannes Agglo 5 Arc Sud Bretagne 8 Com com Questembert 3 Presqu'île de Rhuys</p>
<p>9 cuisines centrales, dont 7 qui assurent des livraisons à l'extérieur, majoritairement en liaison chaude Des outils complets car 18 cuisines ont conservé leur légumerie</p>	<p>10 collectivités ont conservé une cuisine sur place. Alors que 19 sont en liaison froide et 3 en liaison chaude. Et sur ces 10 cuisines en gestion concédée, seules 4 utilisent des légumes bruts.</p>
<p><b>Des nombres de couverts importants</b> 4 cuisines ont moins de 100 couverts 18 en ont plus de 100, dont 5 plus de 500 (dont 4 dans Vannes Agglo, l'autre étant Grand Champ)</p>	<p><b>Une forte proportion de « petites communes »</b> 23 ont moins de 100 couverts 8 entre 100 et 200 4 entre 200 et 500 couverts Et 5 collectivités servent plus de 500 repas/jour (4 d'entre elles ont d'ailleurs conservé une cuisine sur place)</p>
<p><b>Le coût</b> : donnée mal maîtrisée par les cuisiniers 16 réponses : 9 ont moins d'1,50€ de coût matière</p>	<p>Les <b>sociétés de restauration</b> les plus présentes sont Océane de Restauration et le groupe Elior, qui à elles 2 regroupent 25 collectivités. Une nouvelle société angevine commence à approvisionner notamment le secteur de Questembert : Restoria. Cette structure réfléchit d'ailleurs à implanter une cuisine dans le Morbihan. Nous trouvons ensuite API Restauration, puis Restéco.</p>
<p><b>Gestion des approvisionnements</b> : l'approvisionnement se fait avec une combinaison gré à gré / groupement d'achat (seules 3 communes déclarent travailler en appel d'offres). Les groupements d'achat cités sont Orecax, Agora et un groupement d'achat géré dans un lycée lorientais</p>	<p>Le <b>niveau de concession</b> diffère selon les communes : alors que la majorité délègue l'ensemble de la restauration (celle-ci est préparée par le prestataire), 4 communes délèguent de manière partielle : la préparation reste sous la responsabilité de la commune mais la rédaction des menus et le passage des commandes sont gérés par un prestataire. (formule qui revient pour les 2 communes engagées auprès d'API restauration)</p>
<p><b>Choix des menus</b> : Pour une majorité de communes, seule l'équipe de cuisine décide. Seules 9 communes travaillent soit avec une nutritionniste, soit avec une commission menus</p>	