

a. Résultats de l'étude sur le coût d'un repas

Champ de l'étude (1/2)

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES SECTEUR PUBLIC	
MATERNELLES ET PRIMAIRES	
Les entités contactées	
CACEM et Cap Nord : 22 communes	CAESM : 3 cuisines centrales destinées à la fabrication des repas pour les 12 communes du Sud / 68 réfectoires
Les entités ayant répondues	
CACEM et Cap Nord : 18 caisses des écoles, soit 172 réfectoires	Secteur CAESM : 4 caisses des écoles, soit 17 réfectoires ont répondu
COLLEGES ET LYCEES	
Les entités contactés	
La Collectivité Territoriales de Martinique	
68 restaurants satellites	
Les entités ayant répondues	
La Collectivité Territoriale de Martinique	
48 restaurants satellites	

Champ de l'étude (2/2)

SECTEUR PRIVE

Entités contactées

37 établissements

Entités ayant répondues

20 établissements dont :

- 3 accueillant des maternelles, primaires, collèges et lycées
 - 14 accueillant que des maternelles ou primaires
 - 3 accueillant des collèges et lycées

CUISINES

8 cuisines centrales

13 cuisines de production dont 5 privées

Résultats

Écoles maternelles et primaires publiques

Coût du repas distribué	Entre 3,01 et 32,32 euros
-------------------------	---------------------------

Collèges et lycées publics

Coût du repas distribué	<p>Sans la masse salariale qui est prise en charge par la CTM.</p> <p>Entre 3,31 et 10,94 euros</p>
-------------------------	---

Établissements privés

Coût du repas distribué	<p>Sans la masse salariale qui est prise en charge dans l'effectif total de l'établissement.</p> <p>Entre 3,80 et 13,27 euros</p>
-------------------------	---

Cuisines de production (cuisines centrales et autres)

Coût du repas fabriqué	Entre 3,45 et 33,41 euros
------------------------	---------------------------

Coût de revient des matières premières

Selon les données recueillies, et sur les deux années (2019 et 2020) :

Le prix de revient des matières premières d'un repas se situe entre **1,28 et 4,72 euros**

Il est à noter que le coût des matières premières sur l'unité utilisant 80% des produits maraîchers locaux se situe dans la fourchette haute à (4,00 euros.

Discussion

Confinement, télétravail, établissements scolaires et leurs restaurants fermés,. Le contexte sanitaire n'a pas facilité la réalisation de l'étude.

De manière générale un constat s'impose, aucun de nos interlocuteurs n'a été en mesure de nous indiquer précisément le nombre d'heures / agent affecté à la restauration scolaire de la commande à la distribution en passant par la fabrication.

De même en l'absence généralisée de compteurs dédiés aux réfectoires ou aux cuisines de production, le coût des fluides ne peut faire, aujourd'hui, que l'objet d'une évaluation.

Axes d'amélioration

L'évaluation du surcoût lié aux nouvelles obligations réglementaires ne pourra se faire que si les gestionnaires de la restauration scolaires et leurs donneurs d'ordre mettent en place :

- Une comptabilité analytique (de l'investissement aux fluides)
- Une gestion précise de la masse salariale (de la préparation de la commande à la distribution)
- Une véritable chasse au gaspillage