

AUCAME
Caen Normandie

OBSERVATOIRE
SYSTÈMES
ALIMENTAIRES
AUCAME



Répertoire des établissements de la restauration collective

Caen Normandie Métropole

Sommaire

La restauration collective : un levier pour les systèmes alimentaires territoriaux	3
Répondre au besoin territorial de connaissance des dynamiques de restauration collective	4
L'observatoire du système alimentaire	4
Les différents secteurs de la restauration collective	6
Compétences des collectivités en matière de restauration collective	6
Méthodologie d'une base de données exploratoire, outil de développement d'une approche territoriale	7
L'absence de données exhaustives et libres d'accès	7
Des données en open data : un degré variable de suivi des secteurs localement	7
Des secteurs a priori invisibles : une méthodologie exploratoire	8
Prendre en compte les spécificités propres à chaque secteur : une approche par volume	10
Un répertoire géolocalisé pour cartographier le maillage territorial de la restauration collective	11
Structuration du répertoire	11
Le scolaire : un secteur majoritaire dans les établissements recensés	11
Un secteur sanitaire et médico-social aux volumes conséquents	13
Sigles	14
Références	15

Le présent document s'inscrit dans le projet Obs'Alim, dispositif « Partenariats Agricoles - Valorisation », cofinancé par la Région Normandie et par l'Union européenne avec le fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER).



Cofinancé par
l'Union européenne

Illustration couverture : AUCAME, générée par IA (Adobe Firefly)


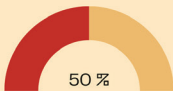


La restauration collective : un levier pour les systèmes alimentaires territoriaux

En France, un repas sur deux est consommé à l'extérieur du domicile, faisant de la restauration hors foyer un secteur d'intérêt majeur dans l'analyse de la consommation alimentaire. Cette restauration hors foyer se divise en deux catégories : la restauration commerciale et collective. Cette dernière est « caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat »¹. Elle peut être privée ou publique, gérée par la collectivité ou déléguée à une société de restauration collective. Représentant en moyenne 3,4 milliards de repas servis par an en 2022², drainant 300 000 emplois en France selon France AgriMer, la restauration collective est un secteur participant aux flux alimentaires dont se saisit l'action publique pour favoriser la relocalisation des systèmes alimentaires, notamment depuis les Etats Généraux de l'alimentation en 2017.



Illustration : Lycée Rabalais, Ifs

La promulgation de la loi Egalim en 2018 incite le développement de l'action publique locale sur le système alimentaire en posant des obligations en matière d'approvisionnement de qualité auprès des établissements de la restauration collective. Dans ce contexte, la création d'une base de données répertoriant et géolocalisant les établissements concernés s'inscrit dans un besoin de connaissance territorialisée, pour favoriser la synergie entre les différents secteurs de la restauration et les acteurs de l'alimentation durable.

Restauration hors foyer (commerciale et collective)		Restauration collective	
			
120,21 milliards de chiffres d'affaires pour la restauration hors foyer	1 repas sur 2 concerne la restauration hors foyer	3,4 milliards de repas servis par an	300 000 emplois drainés par la restauration collective en France

¹ Article R112-14 du Code de la consommation.

² Étude annuelle du cabinet Gira conseil sur la consommation alimentaire hors domicile. 2022.

Répondre au besoin territorial de connaissance des dynamiques de restauration collective

Objectifs et mise en contexte de la création d'un répertoire

L'observatoire du système alimentaire

Le projet partenarial Obs'alim réunit l'AUCAME, Caen Normandie Métropole et le Labo ESO de l'Université de Caen Normandie dans la création d'outils visant à accompagner les collectivités dans la mise en œuvre opérationnelle de leurs stratégies alimentaires, sur trois ans. Trois volets sont déclinés : la création d'un observatoire du système alimentaire par l'AUCAME, la mise en place d'une boîte à outils par le Pôle métropolitain et des études par le Labo ESO. L'AUCAME, partenaire historique du PAT de Caen Normandie Métropole,

et membre de ses instances de gouvernance (Conseil local de l'alimentation, comité technique), accompagne ainsi la mise en œuvre du plan d'action de cette politique publique.

La restauration collective est un sujet de préoccupation pour les EPCI et les communes de Caen Normandie Métropole, au vu des obligations posées par la loi Egalim et le contexte d'inflation sur les produits alimentaires. Dans ce cadre, la création d'une base de donnée des établissements concernés sur le territoire du PAT a pour but d'accompagner l'instauration d'une boîte à outils sur le sujet.

Egalim

Promulguée en octobre 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi Egalim.

La loi pose des obligations pour la restauration collective, publique et privée. Les établissements doivent notamment mettre en place :

- ▶ un approvisionnement issu a minima de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % issus de l'agriculture biologique ;
- ▶ la réduction du gaspillage alimentaire ;
- ▶ la diversification des sources de protéines servies aux convives ;
- ▶ la suppression des plastiques à usage unique ;
- ▶ l'information des convives sur la part de produits durables et de qualité présente dans leurs assiettes.

Le PAT

Les Projets Alimentaires Territoriaux sont des dispositifs collectifs visant la relocalisation de l'alimentation sur un territoire, permettant de rapprocher l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire afin de faire évoluer les pratiques.



Ces outils d'action publique s'impliquent notamment sur la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la restauration collective.

Dans leur processus de labellisation, les PAT doivent mettre en place des actions favorisant l'atteinte des objectifs Egalim pour la restauration collective.

Dans ce cadre les PAT s'impliquent notamment sur la mise en réseau des acteurs et le développement des approvisionnements locaux et de qualité sur leur périmètre territorial.

L'observatoire du système alimentaire de l'AUCAME :

L'AUCAME porte la création d'un observatoire des systèmes agricoles et alimentaires ayant pour vocation de répondre aux besoins des territoires pour l'élaboration de leur action publique alimentaire, afin de favoriser la reterritorialisation de l'alimentation.

Porté par deux élus référents et un comité partenarial de suivi (CPS), cet observatoire a pour objectif d'élaborer de la connaissance actualisée, pérenne à une échelle territoriale fine, dans une logique d'analyse des systèmes agricoles et alimentaires locaux.

Certains des labels identifiant les produits de qualité et durables au sens de la loi Egalim.



Dans le cadre de son observatoire, l'AUCAME a développé un répertoire des établissements de la restauration collective, s'inscrivant dans le Code de la commande publique à l'échelle de la Normandie, soit :

- les établissements de la restauration scolaire : crèches, écoles, collèges et lycées ;
- les établissements de la restauration médicale ainsi que les EHPAD ;
- les établissements de la restauration administrative ;
- les établissements des armées et les établissements pour peine.

Ce travail s'inscrit dans la continuité des travaux déjà effectués à l'échelle de la Normandie, notamment ceux de Morgane Esnault sur la restauration collective scolaire¹, ceux de la recherche action FRUGAL sur les estimations de volumes consommés et l'étude de la DRAAF Normandie sur l'application Egalim dans les secteurs universitaire, inter administratif, pénitentiaire et hospitalier en Normandie.

¹ ESNAULT, M. *Les flux alimentaires de la restauration collective*. Etude à Caen, Rennes et Lorient pour le programme FRUGAL. Mémoire de stage. 2016-2017.

Projet FRUGAL – Formes urbaines et gouvernance alimentaire :

FRUGAL est un des 33 projets du quatrième programme de recherche « Pour et Sur le Développement Régional » (PSDR4) porté par l'INRA et l'IRSTEA en collaboration avec des Régions de France. Il s'agit d'un projet de recherche-action réalisé sur 4 ans et portant sur l'analyse des enjeux systémiques liés à l'environnement alimentaire de métropoles du Grand Ouest français et de Rhône-Alpes. De 2016 à 2020, l'Université de Caen Normandie, associée à FRUGAL, a produit des travaux de recherche sur le système alimentaire de l'aire urbaine caennaise.

Le répertoire créé par l'AUCAME a pour objectif de créer une base de données géolocalisées des établissements et de leurs volumes de repas, par secteur à l'échelle de la région Normandie. Ce répertoire vient en complément du Registre National des Cantines et est compatible avec ce dernier.

Le Registre National des Cantines :

Ce registre est un jeu de données des sites de restauration collective à l'échelle nationale. Les données sont issues des déclarations volontaires des établissements dans l'application « Ma Cantine », qui vise à faciliter la mise en application des obligations de la loi Egalim en matière de restauration collective. D'après Ma Cantine, au printemps 2024, le registre compte environ quarante mille sites de restauration collective, soit environ la moitié de l'ensemble des sites nationaux (selon une estimation). Le Registre National des Cantines permettra à terme de faciliter le suivi et la mise à jour des établissements repérés dans leurs approvisionnements.

Les différents secteurs de la restauration collective

La restauration collective s'organise en quatre secteurs d'activités selon la typologie officielle² :

- La restauration scolaire comprenant les crèches, écoles maternelles, primaires, collèges, lycées et universités ;
- La restauration médicale et médico-sociale (établissements liés au handicap et à la vieillesse) ;
- La restauration administrative et d'entreprise : restaurants administratifs, inter administratifs et d'entreprise ;

- La restauration dite autre : centres de vacances, armée, prisons, etc.

Compétences des collectivités en matière de restauration collective

La diversité des établissements de restauration collective ainsi que l'absence de compétence restauration collective portée par une unique collectivité implique la mobilisation de nombre de structures selon le secteur concerné.

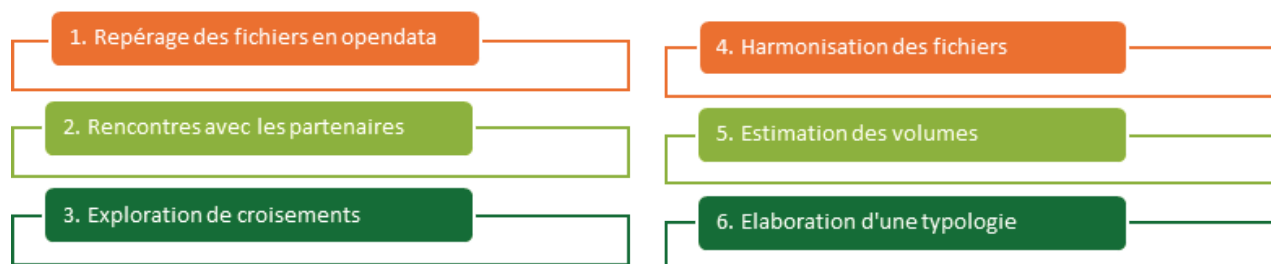
Secteurs de la restauration collective et compétences des collectivités par secteur



² Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.
Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-en-mutation>.

Méthodologie d'une base de données exploratoire, outil de développement d'une approche territoriale

Les étapes de création de la base



L'absence de données exhaustives et libres d'accès

La diversité des secteurs de la restauration collective et l'absence de base de données exhaustive dédiée implique la mobilisation de bases de données très diverses, conduisant à un éparpillement des fichiers.

Le logiciel ministériel Resytal est un dispositif permettant de collecter et centraliser les données de la situation sanitaire des établissements dans le domaine alimentaire. Ce dispositif est porté par la Direction générale de l'alimentation et déployé dans les Directions Régionales de l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (DRAAF) et les Directions départementales de la Protection des Populations (DDPP) depuis 2015. Les données permettent d'identifier géographiquement tous les établissements de restauration collective de la Région. Toutefois, la fermeture de ce dispositif à l'open data, due aux données sensibles recensées, ne permet pas aux collectivités territoriales d'obtenir la donnée nécessaire à l'élaboration de diagnostics territoriaux.

Des données en open data : un degré variable de suivi des secteurs localement

À l'échelle nationale selon les secteurs des établissements, plusieurs fichiers en open data permettent l'obtention de données.

Concernant la restauration scolaire soit les écoles maternelles, primaires, collèges, lycées et universités ; les établissements scolaires et universitaires sont répertoriés sur data.gouv.fr, les fichiers nécessitent toutefois, pour certains, des tris à la main. Par ailleurs, l'action en matière de restauration collective s'est largement développée suite à la loi Egalim favorisant le suivi des établissements par les collectivités locales. En Normandie, la Région a travaillé sur les logiciels de gestion, afin de monter en puissance sur le plan « Je mange normand dans mon lycée » permettant ainsi le recensement des lycées et de leurs approvisionnements. Cette donnée est suivie et actualisée chaque année. Dans le cadre du montage de la base de données, la rencontre des partenaires a ainsi permis d'obtenir des données et/ou de comprendre les enjeux de chaque secteur.

Bases de données sectorielles en open data

- Annuaire des établissements de l'Éducation Nationale. 2023, Éducation Nationale.
- Fichier national des établissements sanitaires et sociaux (FINESS) juridique et géographique. Ministère de la Santé et des solidarités.
- Ensemble des lieux de restauration des CROUS (France entière). 2022, CNOUS.
- Base Permente des Équipements (BPE). 2020.
- Répertoire SIRENE géolocalisé
- Nomenclature d'Activités Française (NAF).

Également, les crèches sont géolocalisables via la Base permanente des équipements (Catégorie D 502 : établissements d'accueil de jeunes enfants). Toutefois, il est impossible de différencier les établissements de crèches et les haltes garderies, des établissements accueillant les enfants seulement sur des demi-journées et donc ne proposant pas de service de restauration. Le code NAF des crèches comprend également les assistantes maternelles et ne permet donc pas d'identifier ces établissements dans SIRENE.

La restauration médicale et médico-sociale (établissements liés au handicap et à la vieillesse) rassemble les établissements médicaux, sociaux (foyers par exemple) et médico-sociaux. Les établissements médico-sociaux et les EHPAD sont référencés dans le fichier FINESS (juridique et géographique), mais les fichiers nécessitent des tris à la main pour enlever les doublons et les établissements possiblement fermés. Le suivi de ces établissements par l'ARS Normandie a permis d'identifier les établissements médicaux ainsi que les EHPAD.

La restauration administrative et d'entreprise rassemble des restaurants administratifs, inter-administratifs et d'entreprise ; relevant donc de la sphère publique et privée. La conduite d'une étude sur les secteurs universitaire, inter-administratif, pénitentiaire et hospitalier par la DRAAF Normandie a favorisé la création de répertoires régionaux des restaurants inter-administratifs.

Concernant la restauration dite « autre » (centres de vacances, restaurants des armées, restaurants pénitentiaires, etc), cette même étude de la DRAAF a permis de recenser les établissements pénitentiaires.

Le degré variable de connaissance et de maîtrise de la donnée constitue une difficulté majeure dans le suivi des établissements.

Des secteurs a priori invisibles : une méthodologie exploratoire

Certains secteurs de la restauration collective ne sont pas affiliés à une compétence des collectivités territoriales et non identifiés directement et facilement par des bases de données en open data.

Un travail spécifique et exploratoire a été conduit sur ces secteurs dits de niche, à savoir :

- ▶ Les centres de vacances et de loisirs,
- ▶ Les restaurants des armées,
- ▶ Les restaurants pénitentiaires,
- ▶ Les restaurants administratifs,

Pour ces secteurs, le travail de collecte s'est attaché à trouver une similarité ou un « identifiant commun » en utilisant le code NAF ou la catégorie juridique. La méthodologie a été l'exploration de croisements entre les codes NAF des établissements, les entités juridiques de la base SIRENE et les codes NAF de l'activité « restauration collective ».

Il est à noter que plusieurs tests ont été nécessaires pour trouver des correspondances. Certains croisements permettent ainsi d'identifier des établissements sans pour autant garantir de résultats probants, (les centres de vacances ou de loisirs) ou, le cas échéant, l'exhaustivité de la donnée.

Liste des partenaires rencontrés :

- ▶ ARS Normandie
- ▶ CROUS Normandie
- ▶ Région Normandie
- ▶ DRAAF Normandie

Les croisements effectués :

- Les établissements des armées : repérage d'une correspondance dans la catégorie juridique « cercle foyer des armées ».
- Les restaurants administratifs : repérage des établissements aux codes NAF de l'activité « restauration collective » et « hôtels et hébergements » 5629 A et B, 5510 Z dont l'unité légale correspondait au code NAF 8411 Z (Administration publique générale) ou 8425 Z (services du feu et de secours).
Puis, il était nécessaire de filtrer les résultats en enlevant les enseignes faisant mention des cantines scolaires, des cuisines centrales ainsi que des écoles.

L'unité légale

C'est une entité juridique de droit public ou privé. Cette entité juridique peut être :

- Une personne morale, dont l'existence est reconnue par la loi indépendamment des personnes ou des institutions qui la possèdent ou qui en sont membres ;
- Une personne physique, qui, en tant qu'indépendant, peut exercer une activité économique.

L'unité légale est l'unité principale enregistrée dans SIRENE. L'unité légale peut recouvrir une entreprise qui a plusieurs établissements.

Codes APE/NAF utilisés

La Nomenclature d'activités française « est une nomenclature des activités économiques productives, principalement élaborée pour faciliter l'organisation de l'information économique et sociale. Afin de faciliter les comparaisons internationales, elle a la même structure que la nomenclature d'activités européenne NACE, elle-même dérivée de la nomenclature internationale CITI. » (INSEE).

Codes NAF utilisés :

- 5629 A : Restauration collective sous contrat ;
- 5629 B : Autres services de restauration ;
- 5510 Z : Hôtels et hébergement similaire ;
- 8411 Z : Administration publique générale ;
- 8425 Z : Services du feu et de secours, qui permet de repérer l'administration et le fonctionnement des corps réguliers.

Au vu de la difficulté de recenser certains secteurs, relevant pour beaucoup du privé, le répertoire n'est pas exhaustif. Les restaurants administratifs ne sont pas tous recensés, certains sont repérables via les croisements mentionnés précédemment mais ces croisements ne permettent pas de pallier à une base exhaustive dédiée. Les établissements sociaux (hébergements d'urgence par exemple) et du médico-social autres que les EPHAD (les IME par exemple) sont inscrits dans la base FINESS mais feront l'objet d'une analyse par la suite, leur diversité nécessitant un temps long d'analyse.

Certains secteurs restent totalement invisibles, soit :

- Les restaurants d'entreprise,
- Les centres de vacances et de loisirs.

Ainsi, une dizaine de bases de données ont été récupérées, filtrées et font l'objet d'un important travail d'harmonisation afin de représenter les quatre secteurs initiaux de restauration collective (scolaire, administrative, sanitaire/sociale et médico-sociale, autre), auxquels 13 sous-catégories ont été ajoutées afin de permettre des analyses plus fines par secteur.

Prendre en compte les spécificités propres à chaque secteur : une approche par volume

Dans l'objectif d'affiner la lecture des enjeux des établissements de restauration collective, l'approche géographique a été complétée par une vision des volumes représentés.

La nécessité d'une lecture territoriale par volume s'explique par les spécificités de chaque secteur : les établissements fonctionnant en « milieu fermé » proposent trois repas par jour, 365 jours par an, tandis que les secteurs scolaire et universitaire sont soumis à une variabilité de fréquentation au cours de l'année. Par exemple, la temporalité des vacances scolaires est à prendre en compte dans la réflexion des flux d'approvisionnement. Également, la fréquentation des cantines scolaires varie selon les territoires urbains et ruraux. Le secteur universitaire est, lui, soumis à un pic de fréquentation en octobre, avec une baisse progressive de novembre à avril, avant une saison creuse d'avril à mi-septembre.

Dès lors, les estimations du nombre de repas à l'année permettent de rendre compte du poids de chaque secteur, afin d'objectifier les données qualitatives recueillies en entretien.

Méthodologie des estimations de volumes :

Les estimations de volumes sont issues d'un calcul par secteur. L'élaboration de cette donnée s'appuie sur les méthodes de la recherche universitaire spécialisée sur le sujet, notamment des travaux de Gilles Maréchal et Morgane Esnault au sein de FRUGAL à partir des données des effectifs recueillies dans les bases de données en open data et de la base transmise par la Région Normandie pour les lycées. Ainsi, les secteurs non recensés par des bases spécifiques et ayant fait l'objet de croisements NAF ne sont pas inclus dans cette approche par volumes, soit : les restaurants des armées, les restaurants administratifs ainsi que les crèches. Il est à noter que ces méthodes permettent d'estimer les volumes et ne représentent pas des chiffres exacts.

Méthodologie des estimations de volumes :

- ▶ Les EHPAD : effectifs x 0,63¹
- ▶ Établissements primaires : effectifs x 0,65¹ x 144 jours d'ouverture
- ▶ Collèges et autres établissements scolaires : effectifs x 100¹ x 160
- ▶ Collèges privés : effectifs x 85¹ x 160
- ▶ Lycées : effectifs x 80¹ x 180
- ▶ Établissements pénitentiaires : effectifs x 2 x 365
- ▶ Établissements administratifs : effectifs x 253
- ▶ Établissements universitaires : nb moyen de repas/jour x 253 – 5 % (marge d'erreur)

¹ Taux de fréquentation moyen constaté dans ce type d'établissement par les recherches universitaires précédemment citées (Gilles Maréchal, Morgane Esnault)

Un répertoire géolocalisé pour cartographier le maillage territorial de la restauration collective

Suite à ce travail d'harmonisation des fichiers utilisés et après tri, la base permet de géolocaliser les établissements de la restauration collective, compatible avec l'actualisation régulière du Registre national des Cantines affilié à la plateforme nationale Ma Cantine.

Structuration du répertoire

La typologie utilisée a été retravaillée afin de faciliter la lecture des enjeux de chaque secteur concerné. Le secteur universitaire a ainsi été détaché du scolaire, puisque les marchés publics utilisés, les plateformes d'achats tout comme le public et la saisonnalité de ces établissements diffèrent grandement du public scolaire. Par ailleurs, le secteur administratif rend compte uniquement des restaurants administratifs et non des établissements purement « administratifs » ainsi que ceux d'entreprise, non référencés dans le répertoire.

Le répertoire permet d'identifier :

- ▶ Le numéro de SIRET
- ▶ La raison sociale
- ▶ Le code géographique
- ▶ Le libellé géographique
- ▶ L'EPCI
- ▶ Le SCoT
- ▶ L'effectif de l'établissement
- ▶ Le nombre de repas/jour
- ▶ Le nombre de repas à l'année
- ▶ Le nombre de repas/jour Ma Cantine
- ▶ Le nombre de repas à l'année Ma Cantine
- ▶ Le secteur de restauration collective
- ▶ L'identifiant Ma Cantine

Établissements répertoriés - Typologie utilisée

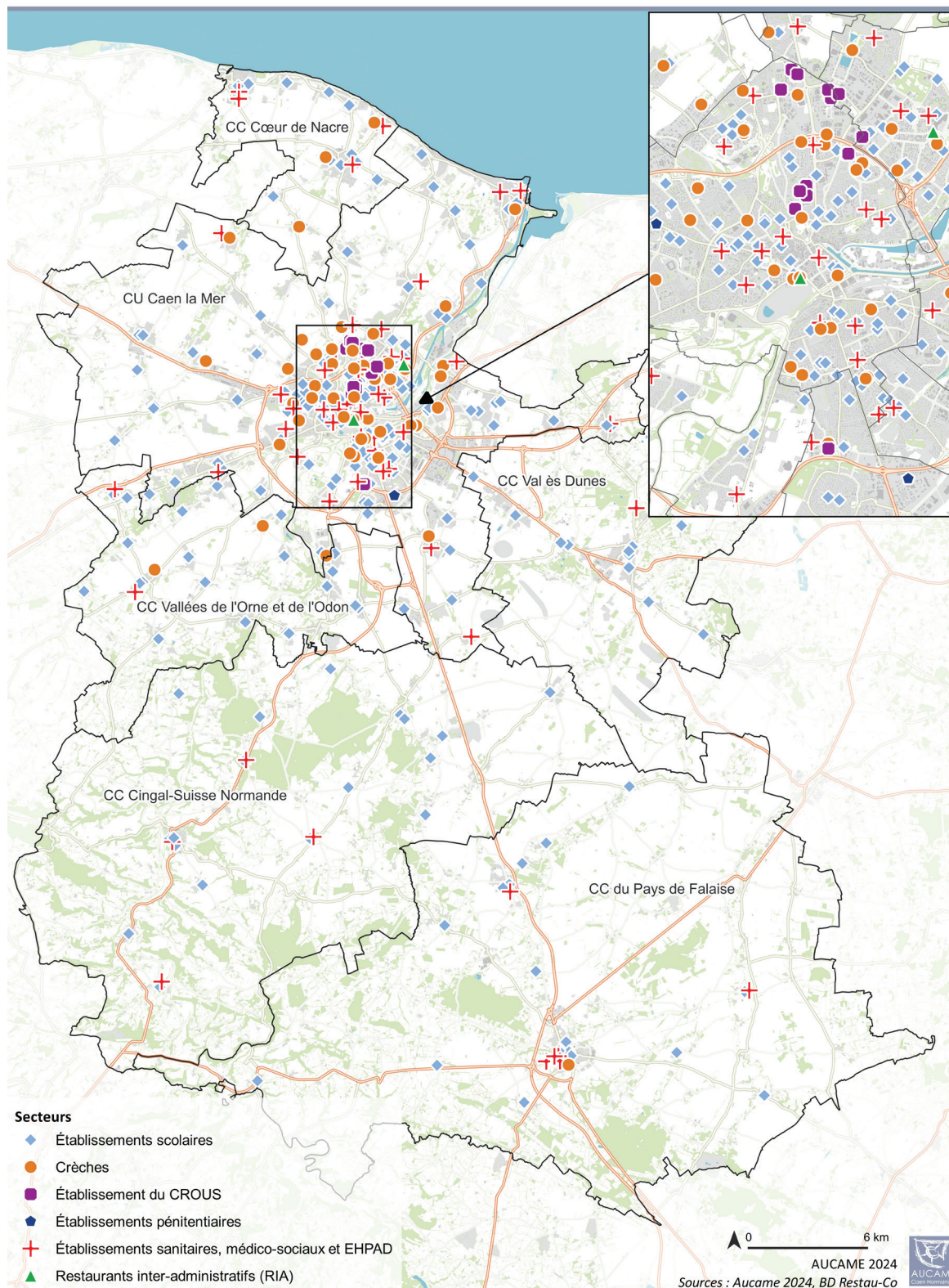
- ▶ Les établissements de la **restauration scolaire** : crèches, écoles, collèges et lycées,
- ▶ Les établissements de la **restauration médicale** ainsi que les **EHPAD**,
- ▶ Les établissements de la **restauration universitaire**,
- ▶ Les établissements de la **restauration administrative**,
- ▶ Les établissements des **armées** et les **établissements pour peine**.



Photo : Cuisine du lycée hôtelier François Rabelais (Ifs) - AUCAME

L'échelle territoriale choisie ici reprend le territoire d'action du Projet alimentaire territorial de Caen Normandie Métropole, concernant **201 communes** et **393 025 habitants**.

Établissements de la restauration collective

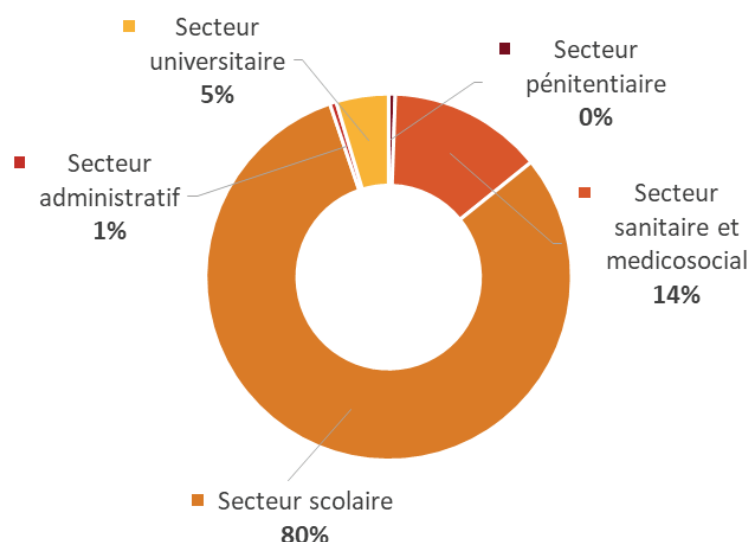


Le scolaire : un secteur majoritaire dans les établissements recensés

À l'échelle du PAT de Caen Normandie Métropole, 365 établissements sont ainsi recensés, avec une concentration dans les centres urbains tels que Caen (257 établissements des 365 sont recensés sur la Caen la mer) ou Falaise.

Le secteur scolaire est majoritaire, représentant 80 % du nombre d'établissements répertoriés.

Répartition des établissements de restauration collective publique par secteur

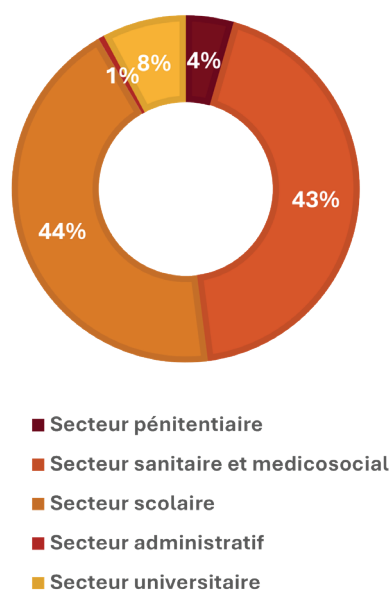


Un secteur « sanitaire et médico-social » aux volumes conséquents

La restauration collective étant souvent pensée du point de vue scolaire, les données obtenues soulignent le poids important du secteur sanitaire et médico-social à poids égal avec le secteur scolaire.

Il est à noter que le répertoire ne prenant pas en compte les établissements de la sphère sociale (hébergements d'urgence, foyers, etc) ainsi que les structures du champ du handicap (uniquement les EHPAD), le poids réel de ce secteur en termes de volumes est certainement sous-estimé.

Volume des repas par an
par secteur



ARS : Agence régionale de santé

AUCAME : Agence d'urbanisme de Caen Normandie Métropole

CNM : Caen Normandie Métropole

CNOUS : Centre national des œuvres universitaires et scolaires

CROUS : Centre régional des œuvres universitaires et scolaires

DRAAF : Direction régionale de l'agriculture, l'alimentation et de la forêt

EGALIM : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable

EHPAD : Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

EPCI : Établissement public de coopération intercommunale

ESO : Laboratoire espaces et sociétés

IME : Institut médico-éducatif

PAT : Projet alimentaire territorial

SCoT : Schéma de cohérence territoriale

SIRENE : Système national d'identification et du répertoire des entreprises et de leurs établissements

SIRET : Système d'identification du répertoire des établissements

SNRC : Syndicat national de la restauration collective

- ▶ **Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018** pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous :
<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000037547946/>

- ▶ **Rapport portant sur l'application de la loi Egalim en restauration collective.**
Étude des secteurs universitaire, inter administratif, pénitentiaire et hospitalier en Normandie. Septembre 2023. Service régional de l'alimentation (SRAL) de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Normandie :
<https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/rapport-portant-sur-l-application-de-la-loi-egalim-en-restauration-collective-a3681.html>

- ▶ ESNAULT. M. **Les flux alimentaires de la restauration collective.** Étude à Caen, Rennes et Lorient pour le programme FRUGAL. Mémoire de stage. 2016-2017.

Directeur de publication : Patrice DUNY

Réalisation : AUCAME 2024

Illustrations : AUCAME (sauf mentions contraires)

Contact : manuela.laurent@aucame.fr



Illustration : générée par IA



AUCAME
Caen Normandie

Agence d'urbanisme de Caen Normandie Métropole

21 rue de la Miséricorde - 14000 CAEN

Tel. : 02 31 86 94 00

email : contact@aucame.fr / site web : www.aucame.fr