

RAPPORT D'OBSERVATIONS DÉFINITIVES ET SA RÉPONSE

RÉGION RÉUNION LA RESTAURATION SCOLAIRE DANS LES LYCÉES PUBLICS (Département de La Réunion) Exercices 2021 et suivants

Le présent document a été délibéré par la chambre le 28 août 2025

TABLE DES MATIÈRES

SYNTHÈSE.....	4
RECOMMANDATIONS.....	6
PROCÉDURE.....	7
OBSERVATIONS	8
1 UN PILOTAGE À RENFORCER AU REGARD DES OBJECTIFS.....	9
1.1 Une organisation partagée de la restauration scolaire et de la distribution des repas	9
1.1.1 La restauration scolaire dans les lycées, une compétence de la région mise en œuvre par les lycées	9
1.1.2 L'organisation de la distribution des repas	10
1.2 Le pilotage insuffisant de la région	13
1.2.1 L'absence de contrôle sur les ressources humaines	13
1.2.2 Le défaut de maîtrise des risques sanitaires en matière d'hygiène et de sécurité	15
1.2.3 La faible impulsion de la région en matière de transition alimentaire	16
2 UNE POLITIQUE REPOSANT SUR UN LEVIER PRINCIPALEMENT TARIFAIRE..	20
2.1 Les mesures tarifaires décidées par la région.....	20
2.1.1 La fixation des tarifs.....	20
2.1.2 Le gel des tarifs	21
2.1.3 Le repas à un euro	21
2.2 Les effets du passage au repas à un euro : une augmentation considérable de la fréquentation des restaurants scolaires	22
2.2.1 L'augmentation du nombre d'inscrits à la demi-pension.....	22
2.2.2 Une augmentation de la fréquentation des réfectoires	23
2.2.3 Les conséquences de l'augmentation de la fréquentation des réfectoires	24
3 UN BUDGET CROISSANT CONSACRÉ À LA RESTAURATION SCOLAIRE	25
3.1 Des recettes en nette augmentation	25
3.1.1 Des prélèvements en hausse sur les recettes des lycées provenant des usagers.....	25
3.1.2 La prestation d'aide à la restauration scolaire (PARS), nouvelle recette pour la région	27
3.2 Des charges croissantes.....	28
3.2.1 L'évolution mal maîtrisée de la masse salariale du personnel affecté dans les cuisines	28
3.2.2 L'amélioration du dispositif de subventions de fonctionnement pour la restauration scolaire	31
3.2.3 Les investissements dans les restaurations scolaires des lycées publics	32
3.2.4 Des aides ponctuelles en vue de l'équilibre financier de cuisines centrales	33
3.3 L'augmentation sensible du coût global de la restauration pour la région.....	33
ANNEXES	35
RÉPONSE	45

SYNTHÈSE

Alors que l'État est responsable du pilotage pédagogique des lycées et de la gestion des enseignants, la gestion matérielle des lycées et celle des personnels techniques assurant leur fonctionnement est une compétence de la région. À ce titre, elle est chargée de l'organisation de la restauration scolaire, qui est mise en œuvre par les établissements scolaires. 44 000 élèves, scolarisés dans l'un des 45 lycées publics du territoire, en sont des usagers potentiels. Les enjeux de la restauration scolaire sont multiples, notamment en termes de lutte contre la précarité et la malnutrition et pour des considérations de santé publique, alors que 36 % des ménages de La Réunion vivent sous le seuil de pauvreté et que 18 % des adolescents réunionnais sont en surcharge pondérale.

Les capacités de production des repas de la restauration scolaire du second degré sont mutualisées entre la région et le département, ce dernier étant compétent pour le fonctionnement des collèges. Sept cuisines centrales rattachées à des lycées consacrent 45 % de leur production aux repas des collégiens, tandis que deux cuisines centrales, rattachées à des collèges, produisent des repas pour 9 % des lycéens demi-pensionnaires. En outre, cinq lycées disposent de leur propre cuisine autonome. Ce schéma historique de mutualisation permet de rationaliser les outils de production. Cependant, depuis août 2023, le nord du territoire ne compte plus qu'une seule cuisine centrale à la capacité de production dépassée, pour approvisionner l'ensemble des établissements du second degré de la microrégion.

La région utilise essentiellement comme levier la tarification pour les familles, sa mesure phare étant l'instauration du repas à un euro à compter de la rentrée 2023.

Cette politique, qui n'a fait l'objet ni d'une évaluation préalable ni d'une évaluation à l'issue de sa première année de mise en œuvre, s'est traduite par une augmentation considérable du nombre de demi-pensionnaires, qui est passé de 12 885 en 2021 à 20 545 à la rentrée 2024. L'augmentation globale du nombre de repas effectivement consommés qui en a résulté est estimée à 43 % entre 2021 et 2024.

En 2024, la politique du repas à un euro a coûté 5,9 M€ à la région. Elle a été partiellement compensée par la revalorisation importante de la prestation d'aide à la restauration scolaire (PARS), versée dorénavant directement à la région par la caisse d'allocations familiales de La Réunion et non plus aux établissements. Elle couvre en effet 45 % du montant de cette mesure.

Le pilotage de la restauration scolaire par la région est lacunaire. En matière d'hygiène et de sécurité dans les cuisines, la maîtrise des risques de deux tiers des établissements ayant fait l'objet d'un contrôle est jugée insuffisante. La région n'a pas connaissance précisément des effectifs affectés en cuisines. Elle se dit confrontée à un vieillissement de ses agents, et l'absentéisme pour raisons médicales est important. La hiérarchie partagée avec l'éducation nationale contribue aux difficultés de gestion.

Alors que de nouveaux objectifs législatifs sont entrés en vigueur depuis 2021 en matière de transition alimentaire, le rôle joué par la région est resté limité. Ces objectifs ambitieux fixés en matière de produits bio et durables ne sont pas atteints notamment en raison du coût des denrées et de difficultés d'approvisionnement. Les niveaux de gaspillage alimentaires sont supérieurs de 50 % à ceux enregistrés en moyenne au niveau national.

CHIFFRES-CLÉS

Coût global de la restauration scolaire

2021
8,7 M€

2024
14,2 M€



Nombre de lycéens : 43 828
20 545 demi-pensionnaires
dont **46 %** prennent effectivement
leur repas à la cantine



25 900 repas préparés
chaque jour par les cuisines
centrales de la région
dont 14 300 pour les lycées
et 11 600 pour les collèges

Premier bilan du repas à un euro



Coût pour la région (2024) :
5,9 M€

Augmentation du nombre de
demi-pensionnaires

2021		2024
12 885	 + 59 %	20 545



+ 43 % de repas
consommés

Source : CRC

RECOMMANDATIONS¹

N°	Nature	Domaine	Objet	Mise en œuvre complète	Mise en œuvre partielle	Non mise en œuvre	Page
1	Régularité	Relations avec les tiers	Définir dans les conventions-cadres les modalités d'organisation de l'autorité fonctionnelle de la région envers les secrétaires généraux des lycées publics conformément aux dispositions de l'article 145 de la loi du 21 février 2022, dès 2025.			X	14
2	Performance	Gouvernance et organisation interne	Dresser des bilans annuels de la politique tarifaire, dès 2025.			X	24
3	Performance	Gouvernance et organisation interne	Assurer, dès à présent, un suivi de l'affectation des agents au sein des établissements publics locaux d'enseignement.			X	29
4	Régularité	Gestion des ressources humaines	Se mettre en conformité avec la réglementation relative au temps de travail, conformément à l'article L. 611-2 du code général de la fonction publique et du décret n° 2001-623 du 12 juillet 2001, d'ici la fin de l'année 2026.			X	30
5	Performance	Situation patrimoniale	Individualiser les dépenses d'investissement consacrées à la restauration scolaire conformément à l'instruction comptable M57, dès l'élaboration du budget primitif 2026.			X	32

¹ Les recommandations sont classées sous la rubrique « régularité lorsqu'elles ont pour objet de rappeler la règle (lois et règlements) et sous la rubrique « performance » lorsqu'elles portent sur la qualité de la gestion sans que l'application de la règle ne soit mise en cause.

PROCÉDURE

Le contrôle ciblé de la région Réunion a été ouvert par lettres du 27 janvier 2025 du président de la chambre adressées à la présidente, Mme Huguette Bello et à l'ancien président, M. Didier Robert. Il s'inscrit dans le cadre d'un ensemble de contrôles qui ont vocation à donner lieu à un rapport public thématique portant sur la restauration scolaire dans les lycées publics de La Réunion en 2026.

En application de l'article L. 243-1 du code des juridictions financières, l'entretien de fin de contrôle a eu lieu le 20 mai 2025 avec la présidente représentée et le 22 mai 2025 avec l'ancien président.

Lors de sa séance du 28 mai 2025, la chambre a arrêté les observations provisoires qui ont été notifiées à la présidente le 3 juin 2025 et à l'ancien président le 11 juin 2025. La présidente y a répondu le 2 juillet 2025.

En application de l'article R. 243-5 du code des juridictions financières, des extraits ont été adressés à huit tiers. Trois d'entre eux ont répondu.

Après avoir examiné les réponses, la chambre, dans sa séance du 28 août 2025, a arrêté les observations suivantes :

OBSERVATIONS

La restauration scolaire comprend plusieurs enjeux, dressés par le Haut conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge (HCFEA). Elle a pour objet de permettre l'accès à une alimentation équilibrée pour les élèves, lutter contre la malnutrition des enfants issus de milieux défavorisés, et présente un fort enjeu éducatif en matière d'alimentation afin de limiter les risques en matière de santé publique. Elle facilite également l'articulation entre vie professionnelle et vie familiale des parents, notamment des mères de familles, et contribue ainsi à réduire les inégalités entre les hommes et les femmes. C'est enfin un levier important en matière de transition écologique².

Les enjeux sont amplifiés à La Réunion alors que 36 % des ménages vivent sous le seuil de pauvreté, contre 15 % en France hexagonale. Bien que la population réunionnaise représente, en 2020, 1,3 % de la population française, 3,94 % des lycéens boursiers du secteur public sont réunionnais, et ce taux est porté à 7,36 % pour les boursiers du dernier échelon. En outre, 42 % des enfants mineurs réunionnais vivent dans une famille monoparentale, soit deux fois plus que dans l'hexagone.

En termes de santé publique, en 2021, 45 % de la population réunionnaise est en surcharge pondérale. Plus particulièrement, 18 % des adolescents en souffrent, dont 6 % sont obèses³.

À la rentrée scolaire 2024-2025, les 45 lycées publics de La Réunion accueillent plus de 43 779 élèves⁴, usagers potentiels de la restauration scolaire.

² Haut conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge, [*La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique*](#), 12 novembre 2024.

³ Ces taux sont similaires à ceux constatés au niveau national : 47 % des Français sont en surpoids, dont 15,7 % des adolescents.

⁴ Dont un dixième en post-bac, c'est-à-dire en brevet de technicien supérieur (BTS) ou classe préparatoire aux grandes écoles (CPGE).

1 UN PILOTAGE À RENFORCER AU REGARD DES OBJECTIFS

1.1 Une organisation partagée de la restauration scolaire et de la distribution des repas

1.1.1 La restauration scolaire dans les lycées, une compétence de la région mise en œuvre par les lycées

La gestion des lycées publics relève d'une compétence partagée entre l'État (ministère de l'éducation nationale) et les régions. En vertu de l'article L. 214-6 du code de l'éducation, la région est en charge de la gestion matérielle des lycées sur son territoire, alors que l'État est responsable de leur pilotage pédagogique et des enseignants. La région assure la construction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement des lycées. Elle est également chargée de leur entretien général, ainsi que de la restauration et de l'hébergement dans ces établissements, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, qui relèvent de l'éducation nationale. Elle est également compétente pour procéder au recrutement et à la gestion des techniciens et ouvriers de services exerçant leurs missions dans les lycées, notamment dans les services de restauration⁵.

Comme toutes les régions, la région Réunion a fait le choix d'exercer la compétence de la restauration scolaire dans les lycées, qui n'est pas une compétence obligatoire. Celle-ci est assurée par une direction de la vie éducative et lycéenne (DEVL) au sein de sa direction générale du développement humain et solidaire, qui intègre un service relatif à la restauration et à l'entretien et la maintenance des lycées.

Les lycées, qui sont des établissements publics locaux d'enseignement (EPL), sont administrés par un conseil d'administration présidé par le chef d'établissement. Sous son autorité, le secrétaire général est responsable de la gestion matérielle de l'établissement et dirige l'ensemble des personnels qui y concourent. Les EPL sont directement responsables des conditions d'hébergement des élèves internes ou demi-pensionnaires et du régime alimentaire. Ils établissent les menus, assurent les approvisionnements, président la préparation et à la distribution des repas dans le respect des règles d'hygiène et de diététique. Ils tiennent la comptabilité matières dont les stocks de denrées alimentaires.

Afin d'organiser les rôles respectifs de chaque entité, des conventions ont été conclues entre la région et les lycées en décembre 2016⁶. Chaque convention, d'une durée de deux ans, renouvelable tacitement, détermine notamment les conditions de fonctionnement du service de restauration et d'hébergement (SRH). La région définit les modalités d'exploitation, alloue les moyens, et fixe des objectifs, tandis que l'établissement assure la gestion du SRH, met en œuvre les objectifs régionaux, et rend compte de l'utilisation des moyens.

⁵ Article L. 214-6-1 du code de l'éducation.

⁶ Sauf le lycée Mémona Hintermann Affejee.

1.1.2 L'organisation de la distribution des repas

1.1.2.1 Le schéma de distribution des repas de la région

La restauration collective est organisée autour d'un schéma de distribution. Les repas sont produits soit par une cuisine centrale, soit par une cuisine autonome.

Les cuisines centrales sont des unités de production alimentaire à grande échelle qui réalisent des repas destinés à être consommés plus tard dans un lieu différent. Elles livrent les repas préparés à des cuisines satellites, qui stockent et distribuent les repas préparés par la cuisine centrale. Ainsi, les repas sont préparés dans une cuisine centrale, puis transportés vers les cuisines satellites, soit en liaison chaude, soit en liaison froide⁷, où ils sont conservés et maintenus à bonne température, avant d'être servis aux lycéens. Les cuisines autonomes, en revanche, fonctionnent de manière indépendante : les repas sont élaborés et consommés sur place.

Schéma n° 1 : Organisation de la restauration collective scolaire autour d'une cuisine centrale



Source : CRC

Les modalités de restauration des 45 lycées publics de La Réunion varient d'un établissement à l'autre⁸.

Ainsi, 7 lycées accueillent autant de cuisines centrales, qui desservent 58 cuisines satellites (dont 28 cuisines satellites de collèges). 3 cuisines satellites sont livrées par 2 cuisines centrales rattachées à un collège. 5 lycées sont équipés d'une cuisine autonome. Par ailleurs, les lycéens de 7 établissements sont accueillis pour 4 d'entre eux par la cuisine satellite d'un autre lycée et pour 3 d'entre eux par la cuisine satellite d'un collège. S'agissant spécifiquement

⁷ En liaison chaude, les plats sont maintenus à une température d'au moins 63° C et sont servis immédiatement ; en liaison froide, les plats sont réfrigérés entre 0 et 3° C puis réchauffés avant le service.

⁸ Le schéma présenté en annexe n° 3 est celui en vigueur à la rentrée 2024. Il ne tient pas compte qu'une huitième cuisine centrale, rattachée au lycée Mahatma Gandhi, a été en fonctionnement jusqu'en août 2023, avant sa fermeture pour des travaux de réhabilitation lourde n'ayant pas encore démarré à la date du rapport. Il n'est pas non plus fait état des situations particulières et provisoires qui ont pu exister avant cette date.

des modalités de livraison et de remise en température des cuisines satellites, on compte 5 cuisines satellites en liaison chaude et 25 en liaison froide.

Carte n° 1 : Les cuisines centrales desservant les lycées de La Réunion (année scolaire 2024-2025)



Source : CRC

La desserte des cuisines satellites par les cuisines centrales est présentée en annexe n° 4.

Carte n° 2 : Les cuisines autonomes des lycées de La Réunion (année scolaire 2024-2025)

Source : CRC

1.1.2.2 La mutualisation des sites avec le département

La région et le département, ce dernier étant compétent en matière de restauration scolaire dans les collèges, ont décidé de mutualiser certains de leurs équipements de restauration pour en faire bénéficier des élèves scolarisés au sein d'un EPLE d'un autre niveau. Cette mutualisation des sites permet de rationaliser les capacités de production. Depuis la fermeture de la cuisine centrale de Mahatma Gandhi pour des travaux de réhabilitation, une seule cuisine centrale, celle du lycée Marguerite Jauzelon, approvisionne l'ensemble des établissements du second degré de la microrégion nord⁹. De ce fait, elle excède de 1 000 repas par jour, soit 15 %, sa capacité de production.

Les cuisines centrales de 2 collèges produisent des repas pour les lycéens de 6 établissements différents et 3 collèges accueillent quotidiennement les demi-pensionnaires de 3 lycées. Les cuisines centrales de 5 lycées produisent des repas pour 28 collèges et les élèves du collège Amiral Pierre Bouvet sont accueillis dans la cuisine satellite du lycée Jean-Claude Fruteau. Ainsi, près de la moitié (45 %) des repas produits par les cuisines centrales des lycées sont destinés aux collégiens, soit, en 2024, 11 580 repas sur 25 904. Près d'un quart (22 %) des collégiens du secteur public, soit 11 600 élèves, consomme un repas produit par les cuisines

⁹ Saint-Denis, Sainte-Marie, Sainte-Suzanne.

centrales dépendant de la région et 9 % des demi-pensionnaires lycéens, soit 1 775 élèves, prennent un repas préparé par une cuisine centrale rattachée à un collège.

Ces échanges ont été formalisés dans le cadre de conventions-cadres de mutualisation des sites de production et des restaurants scolaires conclues entre les deux collectivités depuis 2010. Elles prévoient notamment que les tarifs de l'établissement d'accueil s'appliquent. Ainsi, depuis le 1^{er} janvier 2024, les collèges relevant du département doivent verser aux établissements dépendant de la région un tarif de 4,35 € par repas. Le prix facturé aux usagers est celui décidé par la collectivité dont ils dépendent (les lycéens paient le prix retenu par la région, les collégiens ceux fixés par le département). Les conventions-cadres précisent que les opérations de construction, de rénovation, d'extension et d'équipement des cuisines centrales feront l'objet de conventions bipartites précisant la participation financière de l'autre collectivité en fonction du pourcentage de repas produits. Au cours de la période, nonobstant les investissements réalisés par les deux collectivités, aucune convention bipartite n'a été signée se traduisant par l'absence de cofinancement du département aux investissements de la région.

De plus, lorsque les restaurants relevant de l'une des parties accueillent des demi-pensionnaires de l'autre partie, les participations au financement de la masse salariale et au fonds de péréquation entre services de restauration sont versées à la collectivité dont relève l'établissement qui accueille les demi-pensionnaires.

La dernière convention qui couvre la période 2020-2022 est arrivée à son terme le 20 avril 2022. Compte tenu de divergences portant notamment sur l'intégration des charges de personnel dans le prix des repas, dont le montant doit être conjointement déterminé, et les versements des EPLE aux collectivités, la convention n'a pas été renouvelée.

Depuis, l'organisation des sites de production et de distribution des EPLE est seulement définie et actualisée par les schémas de distribution de la région et du département complétés par des conventions annuelles entre les cuisines centrales et cuisines satellites.

Afin de définir les modalités de leur partenariat et les principes de tarification applicables en matière de restauration scolaire au sein des EPLE, les deux collectivités ont intérêt à se rapprocher afin d'élaborer une nouvelle convention à ce titre.

1.2 Le pilotage insuffisant de la région

1.2.1 L'absence de contrôle sur les ressources humaines

1.2.1.1 Un cadre trop ancien de l'autorité hiérarchique exercée par la région

L'autorité exercée sur les adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE) affectés dans les lycées et, notamment à la restauration scolaire, est double. Ainsi, alors que la région recrute et gère ces personnels, ils relèvent de l'autorité fonctionnelle des chefs d'établissement qui organisent notamment leur emploi du temps. L'articulation entre autorité hiérarchique de la région et autorité fonctionnelle des établissements n'est pas fluide et contribue à complexifier leurs relations. L'organisation du

travail est définie par un règlement de 2014, qui n'a jamais fait l'objet de mise à jour. La région ne connaît pas les plannings et les affectations précises des agents affectés dans les EPLE et n'est pas en mesure de préciser la quotité de travail nécessaire au fonctionnement des cuisines satellites. Elle n'associe pas les secrétaires généraux et les chefs d'établissement au recrutement des agents qui y sont affectés.

Malgré les évolutions législatives et réglementaires, les conventions-cadres entre la région et les lycées n'ont pas été amendées par avenant. Ainsi, l'autorité fonctionnelle¹⁰ prévue par la loi du 21 février 2022 relative à la différenciation, la décentralisation, la déconcentration et portant diverses mesures de simplification de l'action publique locale dite « loi 3DS »¹¹ de la région envers les secrétaires généraux d'EPLE n'a pas été définie afin de faciliter la communication des objectifs de la collectivité territoriale au regard des moyens alloués, leur adresser des instructions et le suivi de la mise en œuvre des instructions et des objectifs malgré plusieurs dizaines de réunions relatives au dialogue de gestion depuis 2022.

Aussi, la chambre recommande à la région de :

Recommandation n° 1 : Définir dans les conventions-cadres les modalités d'organisation de l'autorité fonctionnelle de la région envers les secrétaires généraux des lycées publics conformément aux dispositions de l'article 145 de la loi du 21 février 2022, dès 2025.

La région a pris acte de la recommandation de la chambre et s'engage à actualiser les conventions avant 2026.

1.2.1.2 Un plan de formation pour les agents de cuisine à repenser

Les agents affectés à la restauration scolaire (soit, au minimum, 225 personnes) ne sont concernés que par deux lignes du plan de formation de la collectivité, celle-ci estimant que le rappel des règles d'hygiène est suffisant pour les agents affectés à temps partiel dans les cuisines satellites. De fait, les agents peuvent recourir à la fois aux formations dispensées par le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) et à celles organisées par le technicien cuisine de la région, pendant les vacances scolaires.

Entre 2021 et 2024, le volume horaire global de formations dispensées en la matière s'élève en moyenne à 1 300 heures par an, dont 59 % sont des formations d'initiation ou de sensibilisation. Un tiers concerne le nettoyage et les risques sanitaires. Seul un quart des agents ayant suivi une formation est directement affecté à la restauration scolaire. Pourtant, le statut

¹⁰ L'autorité fonctionnelle est une notion en droit administratif, consistant en la faculté reconnue à son dépositaire de s'adresser directement à des personnes relevant d'une autorité hiérarchique distincte et à les mobiliser dans le cadre d'objectifs définis.

¹¹ En application de [l'article 145](#) de la loi du 21 février 2022 relative à la différenciation, la décentralisation, la déconcentration et portant diverses mesures de simplification de l'action publique, dite loi 3DS.

des ATTEE prévoit une formation de professionnalisation tout au long de la carrière, à raison de deux jours par période de cinq ans¹². Celle-ci n'est pas toujours respectée par la région.

La chambre encourage la région à s'assurer du respect de ses obligations réglementaires en matière de formation continue et, plus généralement, à veiller à ce que l'ensemble des agents intervenant en cuisine soient formés, au moins, aux règles d'hygiène et de sécurité.

1.2.2 Le défaut de maîtrise des risques sanitaires en matière d'hygiène et de sécurité

En matière d'hygiène, des règles sont définies au niveau national et européen. Elles visent à assurer la sécurité des consommateurs et, en particulier, la protection de la santé publique.

Les services de la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) effectuent des contrôles dans les établissements de restauration collective afin de vérifier la bonne application de ces règles d'hygiène et évaluer la maîtrise du risque sanitaire.

De 2021 à 2024, la DAAF de La Réunion a contrôlé neuf cuisines de lycées (six cuisines centrales sur sept et trois cuisines autonomes sur cinq). Lors des premières visites, deux tiers des établissements avaient une maîtrise des risques insuffisante, les mises en demeure ayant été levées lors des contre-visites¹³. Ceci démontre que l'entretien usuel des outils de production n'est pas bien anticipé. Ainsi, s'agissant du lycée Marguerite Jauzelon, une contre-visite avait permis en octobre 2022 la levée de la mise en demeure prononcée en août de la même année. Or, en mars 2024, une nouvelle mise en demeure a été édictée, levée en juin.

Les non-conformités constatées concernent tant les locaux et les équipements, la maîtrise de la chaîne de production, la traçabilité et la gestion des risques que la gestion du personnel. L'absence de formation, évoquée préalablement, est l'une des non-conformités constatées.

Compte tenu des observations de la DAAF, la chambre invite la région à renforcer la qualité de ses échanges avec les EPLE afin d'améliorer la maintenance et l'hygiène au sein des cuisines.

Au regard de la maîtrise des risques insuffisante dans certaines cuisines en termes de conformité à la réglementation sanitaire et des risques sanitaires, financiers et juridiques¹⁴ (notamment pénaux¹⁵) et d'image pesant sur elle en cas d'incident, la chambre invite la région à procéder elle-même à une évaluation des risques pouvant prendre la forme d'audits inopinés. Sans attendre la publication des observations de la chambre, la région a procédé à un premier audit inopiné en mai 2025.

¹² Cf. [article 11-2](#) du décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 portant statut particulier du cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement.

¹³ Voir annexe n° 5.

¹⁴ Cour administrative d'appel de Douai, 2^{ème} chambre, du 3 juin 2002 condamnant l'éducation nationale au remboursement des frais médicaux pour des lycéens

¹⁵ Les cas d'intoxications alimentaires sont soumis au régime des produits défectueux issu de la loi du 19 mai 1998 relative à la responsabilité du fait des produits défectueux et codifié aux articles 1245 et suivants du code civil.

Outre le respect des règles d'hygiène dans leurs cuisines, les lycées, qui sont des établissements recevant du public (ERP), sont tenus de respecter des mesures de prévention et de sauvegarde propres à assurer la sécurité des personnes.

La vérification de ces mesures est réalisée par la commission consultative départementale de la sécurité et de l'accessibilité rendant des avis aux autorités de police, notamment en matière de lutte contre les risques d'incendie.

Ainsi, sur les 26 lycées contrôlés depuis le 1^{er} janvier 2021, 3 établissements¹⁶ ont eu des avis défavorables à la poursuite de leurs activités compte tenu de non-conformités sur les installations électriques.

1.2.3 La faible impulsion de la région en matière de transition alimentaire

Entre 2018 et 2021, trois lois ayant des incidences importantes sur la restauration scolaire ont été adoptées : les lois EGalim¹⁷, AGECE¹⁸ et climat et résilience¹⁹.

S'il revient aux EPLE d'appliquer les mesures nécessaires pour atteindre leurs objectifs législatifs, la région, en tant qu'autorité organisatrice de la restauration scolaire dans les lycées, peut mettre en œuvre des mesures d'impulsion et d'incitation pour les y aider. Concrètement, ces mesures se concentrent sur la mise à disposition de marchés de denrées alimentaires et la réalisation tardive d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire, mené sur un échantillon restreint de lycées (7 sur les 45 lycées).

La région ne joue pas un rôle actif dans la mise en œuvre de la transition alimentaire : le volume horaire des formations consacré à ce sujet est faible²⁰ et elle n'a réalisé aucun investissement en la matière hormis l'achat de balances spécialisées pour les pesées, destinées à évaluer le gaspillage alimentaire.

1.2.3.1 Des objectifs non atteints en matière de produits bio, durables et de qualité

La loi EGalim impose, à compter du 1^{er} janvier 2022, que 50 % des produits alimentaires achetés soient des produits durables²¹, dont 20 % de bio. Ces seuils sont adaptés

¹⁶ Le lycée Antoine Roussin le 1^{er} décembre 2023 ; les lycées Ambroise Vollard et Bois d'Olive 7 février 2025.

¹⁷ Loi 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, dite loi EGalim.

¹⁸ Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi AGECE.

¹⁹ Loi du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

²⁰ Depuis 2021, seuls sept agents, dont quatre affectés en EPLE, ont suivi des formations consacrées aux modifications introduites par la loi EGalim, pour un volume horaire global de 33 heures dont 30 ayant porté sur le menu végétarien.

²¹ Au sens de la loi EGalim, les produits durables et de qualité doivent répondre à des critères spécifiques, et soit être labellisés (appellation d'origine, label rouge, région ultra-périphérique par exemple), soit bénéficier d'une certification environnementale, soit bénéficier d'une mention (fermier, produit à la ferme).

en outre-mer, avec une mise en place progressive de manière à atteindre les objectifs fixés au niveau national en 2030²².

À La Réunion, ils sont de 20 % de produits durables dont 5 % de bio entre 2022 et 2025, puis de 35 % de produits durables dont 20 % de bio entre 2026 et 2029, et, enfin, de 50 % de produits durables dont 20 % de bio à partir de 2030.

Ces dispositions ont été étendues par la loi climat et résilience, qui impose à compter du 1^{er} janvier 2024 que les viandes et produits de la mer répondent à des critères de qualité et durabilité pour au moins 60 %.

Le rôle de la région, pour accompagner les EPLE en vue d'atteindre leurs objectifs en matière de produits durables, bio et de qualité, se limite à mettre à leur disposition des accords-cadres de denrées alimentaires, pour faciliter leurs achats dont le montant global s'élève, en 2024 à 7,2 M€ (contre 5,4 M€ en 2021). Depuis 2018, la région coordonne en effet un groupement d'achat de denrées alimentaires, appelé CODARUN, qui a pour objet de faciliter l'accès à une alimentation durable tout en permettant le plus large accès possible à la commande publique pour les fournisseurs. Il a également pour objectif de réaliser des économies d'échelle et de décharger l'ensemble des adhérents de procédures de passation de marchés publics lourdes. Ce groupement dépasse le seul cadre de la restauration des lycées et compte désormais 37 adhérents²³. La région passe les accords-cadres de denrées alimentaires (environ 110), puis les adhérents les exécutent par le biais de bons de commande adressés aux fournisseurs retenus. Une personne à temps plein s'occupe de la gestion administrative de ces accords-cadres (passation, modifications, suivi de l'exécution). Les produits bio, durables, et qualité, sont prévus dans les bordereaux de prix des marchés.

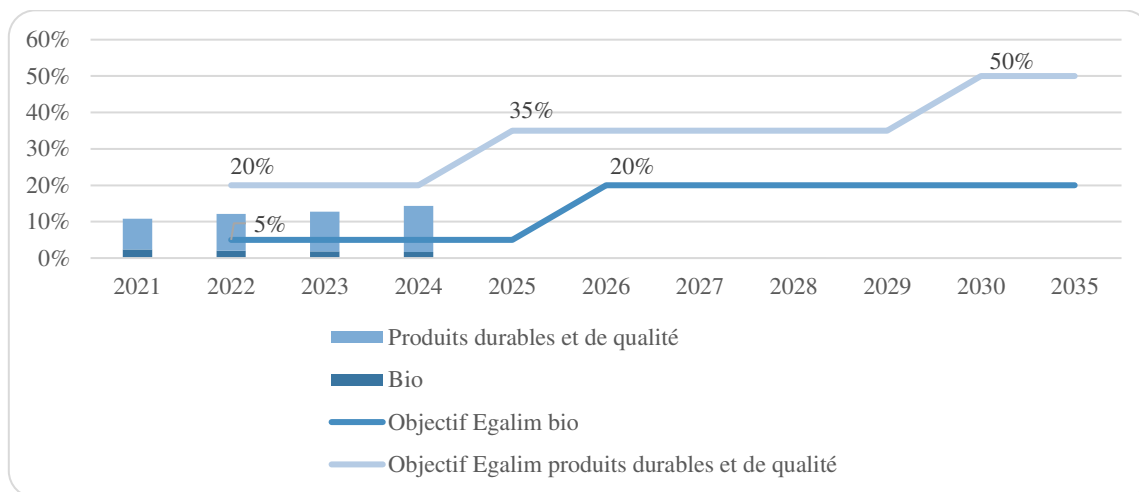
Ces accords-cadres n'appellent pas d'observations. Le fonctionnement choisi par la région permet de soulager l'ensemble des EPLE du poids administratif de la gestion des marchés de denrées alimentaires.

En 2024, les lycées de La Réunion n'atteignent pas les objectifs fixés par la loi EGalim, ni en bio ni en produits durables et de qualité, en raison, comme le souligne la région, d'un contexte de hausse des prix des denrées et des spécificités insulaires du territoire, notamment des difficultés d'approvisionnement.

²² Selon le décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime concernant la composition des repas servis dans les restaurants collectifs.

²³ La région, le département, 19 lycées, 14 collèges, le centre régional des œuvres universitaires et scolaires (CROUS) et l'assistance à la formation professionnelle des adultes à La Réunion (AFPAR).

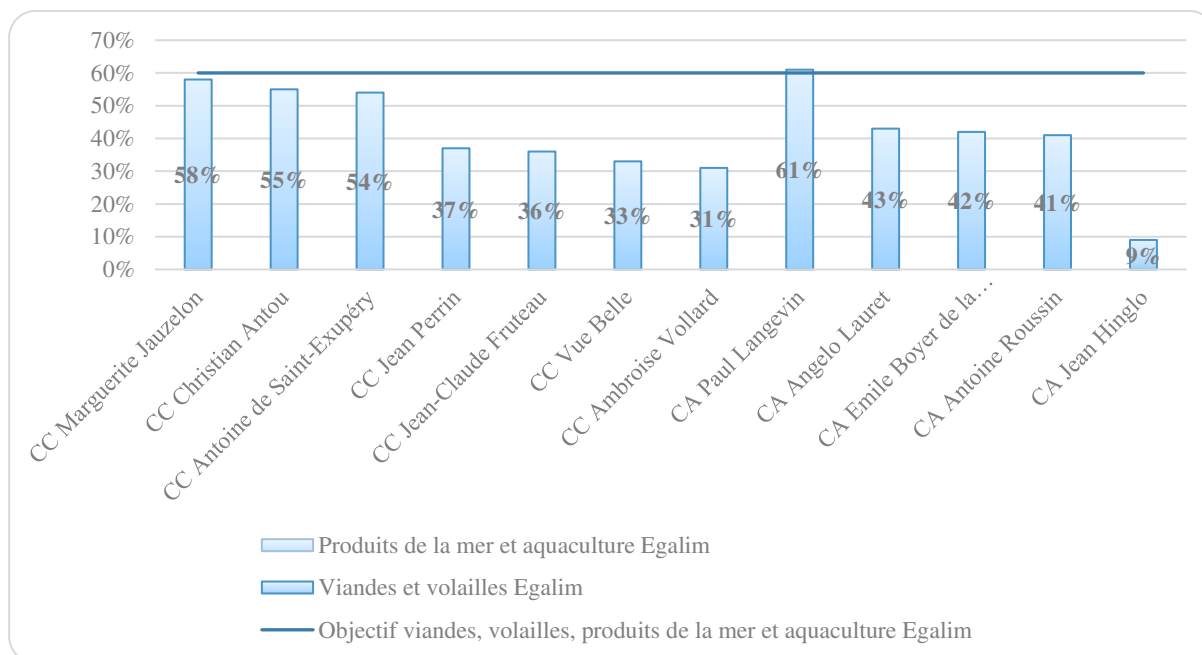
Graphique n° 1 : Pourcentages de produits bio et durables dans les lycées de La Réunion au regard des objectifs EGAlim



Source : CRC, d'après les données de la région Réunion

Ils n'atteignent pas non plus leurs objectifs en matière de viande et volailles durables, même si plusieurs établissements s'en approchent, et aucun établissement ne sert de produit de la mer entrant dans cette catégorie.

Graphique n° 2 : Pourcentage de viandes durables au regard des objectifs EGAlim



Source : CRC, d'après ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Depuis le 1^{er} janvier 2023, un menu végétarien doit également être servi au moins une fois par semaine dans les restaurants collectifs scolaires²⁴. Seules 3 des 12 cuisines régionales produisant des repas ont déclaré se conformer à leur obligation en la matière en 2024²⁵.

La région n'assure pas de suivi spécifique des objectifs fixés par la loi EGalim et les données relatives aux taux de produits bio et durables, qui doivent être télédéclarées, ne sont disponibles en ligne que pour 2022 et 2024. Elle suit en revanche de manière fine l'évolution en volume et en valeur des achats de produits locaux, conformément aux objectifs de la charte pour une restauration collective responsable à La Réunion, adoptée en 2019 par l'ensemble des acteurs du secteur (notamment le préfet, les collectivités locales et les filières professionnelles de l'agro-alimentaire).

1.2.3.2 La lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets

La loi AGECE impose la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour tous les opérateurs de la restauration collective, visant la réduction du gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015. Le gaspillage alimentaire peut avoir lieu tout au long des étapes, de la préparation à la consommation des repas : il s'agit principalement des restes dans les assiettes, de ce qui a été préparé mais non servi, et à ce qui est jeté au cours de la préparation²⁶.

En vertu des dispositions de l'article L. 541-15-3 du code de l'environnement, un diagnostic préalable doit être réalisé avant le 1^{er} janvier 2021, comprenant une estimation des quantités de denrées alimentaire gaspillées et leur coût, ainsi qu'une estimation des approvisionnements en produits bio ou autres produits durables et de qualité que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer.

Les actions en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire menées par la région n'en sont qu'à leurs prémices. En avril 2021, elle a décidé du recrutement d'un agent référent en matière de gaspillage alimentaire et de l'achat de matériel de pesée. Des diagnostics ont été réalisés en 2021 et 2022 au sein de quinze lycées volontaires, suite à deux campagnes successives de pesées. Les taux de gaspillage constatés au cours de ces deux pesées sont sensiblement similaires (20,79 % en 2021 et 20,17 % en 2022) et correspondent à un total équivalent à près de 2 200 repas jetés par an. Selon ces pesées, le gaspillage moyen par convive s'élève à 156 grammes. Ce taux est très supérieur à la moyenne nationale en restauration collective, qui est, selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), de 100 grammes par couvert et par repas en 2024²⁷.

Jusqu'à la fin de l'année 2024, les actions de la région semblent concentrées sur la valorisation des biodéchets et non sur une démarche globale de réduction du gaspillage alimentaire. Quelques établissements sont ainsi équipés de composteurs depuis peu.

²⁴ D'après les dispositions de la loi climat et résilience.

²⁵ D'après le site ma-cantine.agriculture.gouv.fr : Marguerite Jauzelon, Vue Belle et Émile Boyer de la Giroday.

²⁶ Respectivement pour 60 %, 34 % et 5 % du gaspillage, selon l'ADEME.

²⁷ Cette moyenne nationale, en 2024, est de 100 grammes par convive pour la restauration collective en général et pour la restauration collective en établissements scolaires.

La région ne connaît pas les données permettant de rapporter le nombre de repas confectionnés par les cuisines centrales et celui des repas commandés par les cuisines satellites au nombre de repas effectivement consommés par les usagers (sauf, pour cette dernière donnée, en 2024). Elle n'est donc pas en mesure d'identifier le nombre de repas quotidiennement jetés, alors que celui-ci semble important. Les données du lycée Georges Brassens démontrent en effet qu'en 2024, 22 % des repas commandés par la cuisine satellite à la cuisine centrale n'ont pas été consommés (soit 13 504 sur 60 370).

Avec cinq ans de retard, la région a entrepris en 2025 de dresser un état des lieux du gaspillage alimentaire, d'étudier les différentes options de gestion des biodéchets et de réaliser un plan d'actions pour chacun des 45 établissements. Elle a recruté à cette fin un assistant à maîtrise d'ouvrage pour un coût de 103 075 €.

La chambre encourage la région à faire aboutir cette démarche dans les délais les plus brefs.

2 UNE POLITIQUE REPOSANT SUR UN LEVIER PRINCIPALEMENT TARIFAIRE

2.1 Les mesures tarifaires décidées par la région

2.1.1 La fixation des tarifs

En vertu de l'article R. 531-52 du code de l'éducation, la région fixe les tarifs de la restauration scolaire. Ceux-ci peuvent être modulés mais ne sauraient être supérieurs au coût par usager résultant des charges supportées au titre du service de restauration, après déduction des subventions de toute nature bénéficiant à ce service²⁸. Les familles inscrivent les lycéens à la demi-pension dans l'établissement dans lequel ils sont scolarisés, et celui-ci perçoit les recettes correspondantes.

Entre 2021 et 2023, la région dispose de multiples tarifs variant selon les établissements et le prix d'un repas est compris entre 2,67 € et 3,50 €.

À compter du 1^{er} janvier 2024, la région décide d'unifier les tarifs entre tous les établissements et fixe le prix de vente des cuisines centrales à 2,76 € par repas et celui des cuisines satellites à 4,35 €.

Ce coût n'est pas répercuté intégralement sur les familles et est pris en charge partiellement par la région grâce à la mise en œuvre de mesures tarifaires.

²⁸ En application des dispositions de l'article R. 531-53 du code de l'éducation.

2.1.2 Le gel des tarifs

Entre 2011 et juillet 2023, la région a gelé les tarifs payés par les parents d'élèves. Elle a ainsi maintenu les tarifs 2010 des repas facturés aux familles et compensé la perte de recettes des EPLE en leur versant une somme correspondant au différentiel entre le tarif journalier payé par les parents d'élèves et le tarif actualisé, c'est-à-dire indexé sur les indices des prix à la consommation (IPC) cumulés de la période de référence.

Cette mesure a coûté en moyenne 570 000 € chaque année à la région entre 2021 et 2023.

Tableau n° 1 : Montant de la compensation versée par la région aux EPLE au titre du gel des tarifs

En €	2021	2022	2023
Montant annuel	579 125	638 536	499 185

Source : CRC, d'après les comptes de gestion

Cette mesure est supprimée à compter de la rentrée d'août 2023 et remplacée par le repas à un euro.

La région a fixé le coût des denrées alimentaires à 2,30 € à compter du 1^{er} janvier 2024, soit une augmentation de 21 %. Quoiqu'elle indique que ce montant provient des remontées des cuisines centrales, il est fondé sur une étude menée en 2017. Depuis, elle n'actualise plus le tarif des repas malgré une hausse sensible des prix des fournisseurs, mais indique qu'elle suit ces évolutions des prix afin d'y procéder le cas échéant.

2.1.3 Le repas à un euro

La commission permanente du conseil régional a décidé de mettre en place un nouveau dispositif de tarification à un euro par repas à partir de la rentrée d'août 2023, dans le double objectif d'améliorer le pouvoir d'achat des familles et de lutter contre les inégalités, et contribuer à la santé publique des lycéens. Les familles inscrivent leurs enfants par trimestre ou pour toute l'année scolaire, pour trois, quatre ou cinq jours par semaine, et paient un forfait correspondant au nombre de jours multiplié par un euro.

Ce tarif est également applicable aux lycéens post-bac et aux repas du soir des internes²⁹.

La région procède à la compensation de cette mesure pour les EPLE³⁰. Elle leur a versé à ce titre plus d'1 M€ en 2023 et 5,9 M€ en 2024.

Pour accompagner le lancement de cette politique, la région a instauré une semaine de gratuité correspondant à la semaine de la rentrée du mois d'août 2023. Celle-ci constitue une mesure tarifaire plutôt symbolique pour les familles (entre 3 et 5 € selon le nombre de jours de demi-pension). Estimée à 50 000 €, elle a finalement coûté 69 840,56 € à la région³¹.

²⁹ La région n'a pas précisé le nombre de lycéens postbac concernés par le repas à un euro.

³⁰ Pour l'année scolaire 2023-2024, sur la base du nombre de demi-pensionnaires ; depuis août 2024, sur la base des repas commandés par les EPLE.

³¹ Le montant indiqué concerne la semaine gratuite combiné au repas à un euro.

Cette politique du repas à un euro n'a cependant fait l'objet ni d'une évaluation préalable à sa mise en œuvre par la région quant à ses impacts (sur la fréquentation, la production des cuisines centrales, la capacité des réfectoires par exemple), ni d'un accompagnement particulier des EPLE, ni d'un bilan intermédiaire pour en mesurer les effets par les services de la région. Ces faiblesses se traduisent par une incapacité à estimer correctement les coûts de cette mesure : ainsi, pour la deuxième année scolaire de mise en œuvre, la région avait surestimé le coût de la compensation à verser aux EPLE de plus de 4,3 M€ (correspondant à 72 % de son coût effectif)³².

2.2 Les effets du passage au repas à un euro : une augmentation considérable de la fréquentation des restaurants scolaires

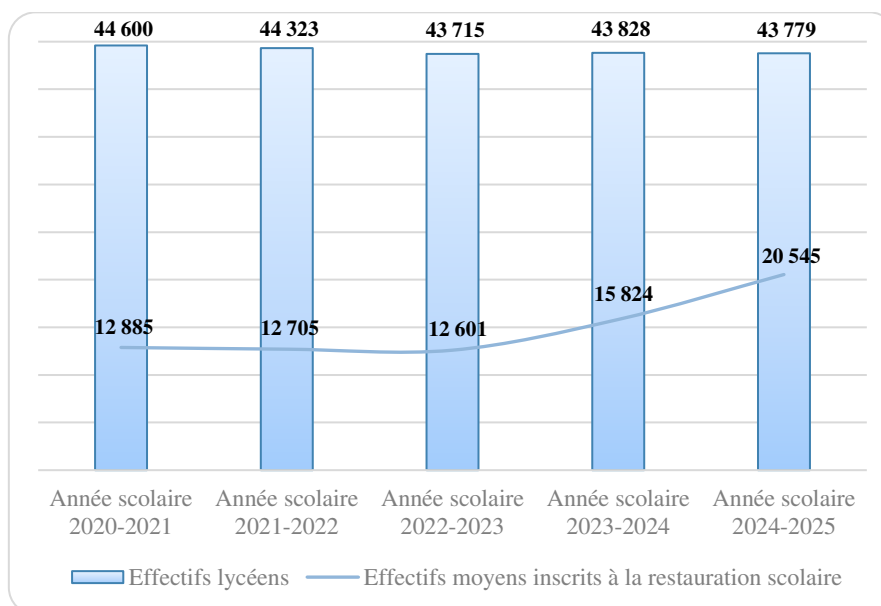
2.2.1 L'augmentation du nombre d'inscrits à la demi-pension

Dès sa mise en place, la tarification à un euro a eu un effet marqué sur le nombre de demi-pensionnaires : entre janvier 2021 et janvier 2024, les effectifs croissent de 59 %. L'augmentation est ressentie dès la première année de mise en place de la mesure, avec 26 % d'inscrits supplémentaires, mais c'est à la rentrée 2024 que l'augmentation la plus importante est enregistrée. Ainsi, alors que 12 885 lycéens sont inscrits au service de restauration scolaire en janvier 2021, ils sont 20 545 à la rentrée scolaire d'août 2024.

La part des demi-pensionnaires rapportée aux effectifs de lycéens augmente en conséquence. Alors qu'entre les rentrées 2021 et 2024, le nombre de lycéens est resté stable³³, la proportion de lycéens inscrits au service de restauration scolaire passe de 28 % en janvier 2021 à 46 % à la rentrée d'août 2024.

³² Pour l'exercice 2024, la région avait engagé 10,2 M€ pour le financement du repas à un euro, mais n'a émis des mandats qu'à hauteur de 5,9 M€.

³³ Ils passent de 44 600 à 43 779 élèves, soit une diminution de 1,8 %.

Graphique n° 3 : Proportion de lycéens inscrits à la restauration scolaire entre janvier 2021 et août 2024

Source : CRC, d'après les données du rectorat et de la région Réunion

Ces données sont corroborées par l'augmentation du nombre de repas effectivement consommés par les lycéens.

2.2.2 Une augmentation de la fréquentation des réfectoires

Bien qu'inscrits à la demi-pension, une partie des lycéens choisit de prendre son repas à l'extérieur. Les lycéens, à la différence des écoliers et des collégiens, ne sont pas une clientèle captive de la restauration scolaire et peuvent sortir de l'établissement pendant leur pause méridienne. Ainsi, en 2024, moins de la moitié (46 %) des demi-pensionnaires prend effectivement son repas à la cantine. La région n'a pas procédé à des enquêtes ou des sondages pour connaître avec précision les motifs poussant les lycéens inscrits à la demi-pension à prendre leur repas à l'extérieur alors que leur nombre est considérable.

L'évolution du nombre de repas consommés, entre 2021 et 2024, est donc une donnée essentielle pour évaluer les effets de l'incitation tarifaire et de la mise en place du repas à un euro.

La région ne dispose pas de ces données. Elle n'a dressé aucun bilan suite à la première année de mise en place de sa politique tarifaire.

Les données transmises par la caisse d'allocations familiales (CAF) manquent de fiabilité et ne peuvent être exploitées pour l'ensemble de la période 2021-2024.

Dans l'incapacité d'obtenir les éléments auprès des EPLE, la région a été contrainte de saisir l'éditeur du logiciel utilisés par les EPLE afin d'obtenir les données nécessaires pour comparer le nombre de repas effectivement pris entre les années scolaires 2021-2022 et 2023-2024, pour 13 lycées représentant 28 % des élèves scolarisés. Ceux-ci démontrent une augmentation de 43 % du nombre de passages au *self* entre 2021 et 2024. La région entend

améliorer son pilotage par la mise à disposition des données disponibles en matière de restauration, à compter de l'exercice 2026.

La mise en place d'une politique tarifaire incitative fixant le repas à un euro s'est donc traduite par une augmentation significative du nombre de repas consommés dans les établissements.

2.2.3 Les conséquences de l'augmentation de la fréquentation des réfectoires

Le succès de cette politique tarifaire s'est accompagné de quelques difficultés matérielles, notamment le sous-dimensionnement de certains restaurants scolaires, qui engendre de l'attente pour les élèves, voire, dans les cas dans lesquels les lycéens déjeunent dans la cuisine satellite d'un collège, de l'impossibilité d'accueillir l'ensemble des lycéens. Par exemple, en 2024, seuls 360 élèves scolarisés au lycée Léon de Lepervanche peuvent être accueillis au self du collège Edmond Albius, alors que l'établissement enregistre 1 500 demi-pensionnaires. De la même manière, 167 élèves du lycée François de Mahy n'ont pu s'inscrire à la demi-pension du fait de la limitation des effectifs, par le collège Paul Hermann qui les accueille, à 120.

Pour pallier ces difficultés, outre les initiatives qui ont pu être prises par certains établissements (comme la modification des horaires de la pause méridienne), la région a contribué au développement des offres alternatives de restauration, notamment les cafétérias : une cafétéria a ainsi été ouverte au lycée Léon de Lepervanche en 2024. Cette solution, qui permet certes aux élèves de se restaurer dans leur établissement, n'est toutefois que partiellement satisfaisante. Outre la question de la qualité nutritionnelle des formules de cafétérias, qui servent principalement de la restauration rapide, les formules sont facturées 4,50 € et la tarification à 1 € n'est pas systématiquement applicable.

Le décompte de l'achat des formules de cafétérias, incluant le détail des tarifs pratiqués, n'a pas été réalisé par la région, qui n'est pas en mesure, faute de disposer des outils informatiques nécessaires, de quantifier l'augmentation de ces offres alternatives.

Afin de mesurer les effets de sa politique, tant sur les usagers que sur ses finances et celles des EPLE et afin d'y apporter les ajustements nécessaires, la chambre recommande à la région de :

Recommandation n° 2 : Dresser des bilans annuels de la politique tarifaire, dès 2025.

Selon la chambre, ces bilans devraient comprendre, au moins, un état des lieux de la fréquentation, le nombre de repas servis, l'évolution du gaspillage alimentaire, les solutions envisagées et mises en œuvre aux difficultés rencontrées par les EPLE. La région s'engage à mettre en œuvre cette recommandation dès la prochaine année scolaire.

3 UN BUDGET CROISSANT CONSACRÉ À LA RESTAURATION SCOLAIRE

La région ne perçoit pas de recettes directes des usagers, mais procède à des prélèvements sur les budgets des EPLE pour financer le service de restauration scolaire dont les charges sont en hausse constante.

3.1 Des recettes en nette augmentation

3.1.1 Des prélèvements en hausse sur les recettes des lycées provenant des usagers

Deux fonds sont alimentés par des prélèvements obligatoires afin de contribuer aux charges de fonctionnement des services de restauration et d'hébergement des lycées. Le fonds régional de restauration (FRR) couvre une partie des coûts des personnels de la région affectés à la restauration scolaire dans les lycées. Le fonds commun des services d'hébergement (FCSH) est quant à lui un fonds de péréquation entre EPLE pour le financement d'équipements et matériels de cuisine.

Les modalités de ces contributions sont fixées par une délibération de la région ayant adopté un règlement. Jusqu'à sa révision en octobre 2024, l'assiette de ces prélèvements ne comprenait que les recettes perçues l'année N en paiement des prestations de la restauration classique et des cafétérias publiques, provenant des familles et des commensaux. L'assiette intègre désormais également les compensations de la région versées au titre du repas à un euro.

3.1.1.1 Le fonds régional de restauration

Le taux du fonds régional de restauration (FRR) fixé par la région est de 22,5 % lorsque la fabrication des repas est assurée par le service de restauration et d'hébergement (SRH) d'un établissement public.

Selon la délibération du 8 septembre 2020 portant modification du règlement du FRR et du FCSH, la région doit émettre à l'encontre des lycées des titres de recettes équivalents à l'intégralité de la somme due pour l'année, à régler avant le 31 décembre de la même année. Cependant, la région émet principalement les titres de recettes après réception des versements³⁴ et ne procède au rattachement des produits de ce fonds qu'à compter de l'exercice 2023.

Selon la région, les EPLE ne respecteraient pas leurs obligations déclaratives en vue de l'élaboration des titres avant la fin de l'année. Ainsi, mi-2025, 20 lycées n'auraient pas encore versé leur contribution au FRR sur les recettes perçues en 2024

³⁴ La région n'a toutefois émis aucun titre de recettes envers le lycée agricole Émile Boyer de La Giroday.

Tableau n° 2 : Recettes FRR auprès des lycées au titre de l'année N

En €	2021	2022	2023	2024
Titres émis par la collectivité	1 049 704,78	1 345 281,70	2 209 518,08 <i>dont 1 632 929,63 de produits rattachés</i>	2 982 531,35 <i>dont 2 989 000 de produits rattachés</i>
Recettes FRR au titre de l'année N	1 258 497,08	1 311 830,50	1 521 701,65	1 600 000*

*montant estimé en fonction des titres de recettes émis jusqu'au 4 avril 2025 pour 413 813,62 €

Source : CRC, d'après les titres de recettes de la région

L'augmentation du coût des repas fixé par la région et des repas consommés au sein des lycées induit une progression des recettes perçues par la région au titre du FRR atténuant **partiellement** ses charges de personnel affecté au service de restauration scolaire.

3.1.1.2 Le fonds commun des services d'hébergement (FCSH) : un fonds de péréquation entre les EPLE géré par la région

Afin de procéder à une péréquation entre les établissements, la région a opté pour l'établissement d'un prélèvement obligatoire de 1,25 % sur les recettes perçues au titre des prestations de restauration provenant des familles. Les recettes affectées dans ce FCSH permettent de financer des réparations et/ou des remplacements imprévus de matériels des SRH, des équipements innovants améliorant le service rendu ou de couvrir une dépense nécessaire à la continuité du service public à laquelle l'établissement ne serait pas en mesure de faire face. Il est suivi dans un compte de tiers par le comptable public de la région.

La région a conditionné le versement de ce fonds à différents critères. L'établissement demandeur de l'aide doit notamment être à jour de ses cotisations. En effet, quelques lycées³⁵ n'abondent pas annuellement le fonds et ne respectent donc pas l'objectif de péréquation du FCSH. Pour la période de contrôle, la chambre estime que ce fonds n'a pas été abondé de près de 50 000 €³⁶, soit 18 % des recettes perçues sur quatre ans et près d'une année de dépenses au titre de ce fonds. La région se contente de procéder à des relances par courriel aux établissements et ne met en œuvre aucun moyen coercitif.

Tableau n° 3 : Évolution du FCSH de 2021 à 2024

En €	2021	2022	2023	2024
Recettes FCSH tous lycées	79 423,78	55 068,69	68 637,52	71 169,92
Dépenses FCSH tous lycées	49 287,58	60 141,70	69 684,20	35 276,75
Solde FCSH tous lycées	96 689,10	91 616,09	90 569,24	126 462,41

Source : région Réunion

³⁵ En outre, le lycée agricole Émile Boyer de la Giroday à Saint-Paul ne verse pas un pourcentage de ses recettes au FCSH.

³⁶ Total des recettes FRR au titre de l'année N de 2021 à 2024 (5 692 029,23 € / taux FRR (22 %) x taux FCSH (1,25 %) = 49 110,84 €.

Ainsi, de 2021 à 2024, les recettes prélevées par la région (274 299,91 €) sont supérieures aux dépenses réalisées (214 390,23 €) à ce titre.

Par équité envers les usagers de la restauration scolaire, la chambre invite la région à veiller à la participation effective de l'ensemble des lycées publics au FCSH.

3.1.2 La prestation d'aide à la restauration scolaire (PARS), nouvelle recette pour la région

En application des dispositions de l'article L. 752-8 du code de la sécurité sociale, la CAF de La Réunion assure la prise en charge d'une partie des frais de restauration scolaire à travers sa prestation d'aide à la restauration scolaire (PARS), dont le montant a été considérablement revalorisé à compter du 1^{er} janvier 2024. En effet, alors qu'il s'établissait depuis le 1^{er} janvier 2018 à 0,30 € par repas, il est passé à 2,15 €³⁷ en 2024.

Les conditions de versement de la PARS sont déterminées par l'article D. 752-5 de ce code. Son montant prévisionnel correspond au produit du nombre d'élèves ayant bénéficié du service de restauration l'année précédente³⁸ par le montant par repas, appliqués à 140 jours par année scolaire. Il est ensuite ajusté pour tenir compte du nombre de repas effectivement servis.

Jusqu'en 2023, la PARS était versée directement aux lycées publics et des conventions relatives à son fonctionnement étaient signées, d'une part entre la CAF et les EPLE, mais également entre la CAF et la région Réunion, au titre de sa compétence globale en matière de restauration scolaire.

Depuis 2024, la PARS est versée directement à la région et représente pour cette première année une recette de 2,6 M€ correspondant à plus de 1,2 M de repas servis, soit une moyenne de 9 271 rationnaires par jour.

Outre le versement de la PARS, la dernière charte signée entre la CAF et la région en septembre 2022, pour la période 2022-2024, prévoyait la réalisation d'un état des lieux des restaurants scolaires et du niveau du service rendu à la date du 31 décembre 2020, date de référence. Sur le fondement de cet état des lieux, la charte avait principalement pour objet de maintenir le service constaté, d'en améliorer progressivement la qualité, d'en maîtriser les coûts et de développer la concertation notamment avec les représentants des familles et des enseignants.

En application des stipulations de cette charte, une commission de partenariat devait être créée afin d'actualiser chaque année l'état des lieux de la restauration scolaire et les objectifs à atteindre pour chaque établissement. Une concertation des familles et des enseignants était également prévue au moins une fois par an pour contribuer au suivi global de la PARS.

Interrogée sur les modalités de pilotage de la restauration scolaire prévues dans cette convention, la région n'a transmis que la convention financière pour l'année 2024. Ainsi, la région n'a pas été en mesure de transmettre les documents sollicités par la chambre afin de

³⁷ Article D. 752-5-1 du code de la sécurité sociale.

³⁸ Ce nombre peut être majoré du nombre d'élèves susceptibles de bénéficier de la prestation lors de l'année en cours en cas d'extension du service notamment.

justifier son pilotage effectif de la restauration scolaire (état des lieux initial des restaurants scolaires, prévu par la charte et ses actualisations, évaluations triennales et résultats enregistrés et moyens mis en œuvre, composition de la commission de partenariat et ses comptes rendus et recommandations, composition de l'instance de concertation des familles et enseignants et ses comptes rendus).

3.2 Des charges croissantes

3.2.1 L'évolution mal maîtrisée de la masse salariale du personnel affecté dans les cuisines

3.2.1.1 Une masse salariale en importante augmentation

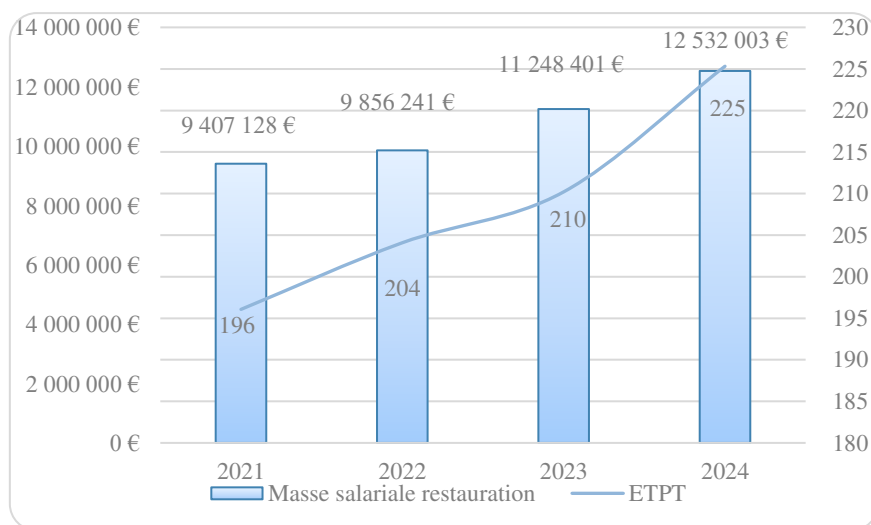
La masse salariale des agents affectés à la restauration scolaire a été déterminée selon une méthodologie explicitée en annexe n° 6. Du fait du pilotage lacunaire de la région, celle-ci est nécessairement sous-estimée.

La région consacre en moyenne chaque année environ 62 M€ aux dépenses de personnel affectées à l'éducation des lycéens. Environ 17 % de cette somme, soit 10,7 M€ par an, concerne directement la restauration scolaire. Outre les agents affectés directement dans les EPLE, la région compte également dans ses effectifs quelques agents dont le temps de travail est partiellement ou intégralement consacré à la restauration scolaire³⁹.

Entre 2021 et 2024, celle-ci a crû de 33 %, passant de 9,4 M€ par an en 2021 à 12,5 M€ en 2024. Elle correspond à une augmentation moindre des effectifs (+ 15 %), qui passent de 196 à 225 équivalents temps plein travaillés (ETPT)⁴⁰ entre 2021 et 2024.

³⁹ Chargé du gaspillage alimentaire et de la valorisation des biodéchets, chargée du CODARUN notamment. Il est à noter que la région n'emploie pas de diététicien pour l'élaboration des menus.

⁴⁰ Le décompte du temps de travail des agents rapporté à leur période d'activité au cours de l'année permet de comptabiliser le nombre d'ETPT.

Graphique n° 4 : Évolution des effectifs et de la masse salariale

Source : CRC, d'après la région

Cette augmentation des effectifs ne s'explique que partiellement par la création d'une brigade volante en juin 2023⁴¹. 16 (puis 19) ATTEE ont été recrutés à temps plein pour procéder au remplacement des agents absents pour des périodes de courte durée⁴², essentiellement dans les cuisines. Quoique la région ait indiqué recruter des agents ayant principalement un profil axé sur les cuisines, c'est le cas pour seulement 2 d'entre eux. Un seul a reçu une formation spécifique suite à son recrutement.

En 2021, la région a fait réaliser par un bureau d'études un référentiel détaillant des objectifs à atteindre dans chaque EPLE en matière d'effectifs, selon, entre autres, la superficie des établissements, le nombre d'élèves et, pour ce qui concerne la restauration, le nombre de convives. Ce référentiel fait ressortir, en 2021, un effectif cible 868,8 ETPT dans les EPLE, porté à 921,8 en raison des restrictions médicales. En 2024, la région compte cependant 1 271 ETPT affectés dans les lycées, soit un sureffectif théorique de 27 %. La région s'engage à atteindre cet objectif en s'abstenant de remplacer les agents partant à la retraite.

Rapporté à la restauration, si ces effectifs étaient répartis il en résulterait un surcoût théorique, en 2024, de l'ordre de 3,4 M€.

La région doit connaître avec davantage de précision l'affectation des agents dans les EPLE, afin de mieux piloter sa masse salariale.

Aussi, la chambre lui recommande de :

Recommandation n° 3 : Assurer, dès à présent, un suivi de l'affectation de ses agents au sein des établissements publics locaux d'enseignement.

⁴¹ Les agents sont affectés dans quatre établissements supports (Georges Brassens pour le nord, Sarda Garriga pour l'est, Louis Payen pour l'ouest et Victor Schoelcher pour le sud) et sont amenés à travailler dans tous les établissements de la microrégion.

⁴² La durée des absences doit être comprise entre une et deux semaines.

En réponse à l'observation de la chambre, la région s'est engagée à mettre en place une démarche de suivi de l'affectation des agents des EPLE à compter de l'année scolaire 2025-2026.

3.2.1.2 Le coût de l'absentéisme du personnel affecté en cuisine

D'abord, à titre liminaire, le temps de travail des agents affectés dans les cuisines et, plus généralement dans les lycées, s'élève à 1 551 heures par an et est insuffisant. Alors que la durée légale annuelle du travail s'élève à 1 607 heures, le déficit enregistré par agent s'élève à 56 heures par an. Rapporté au nombre d'agents affectés à la restauration, le déficit cumulé annuel s'élève à 12 600 heures en 2024, soit l'équivalent de 7,9 ETPT⁴³, correspondant à un montant de l'ordre de 0,4 M€ par an.

Aussi, la chambre recommande à la région de :

Recommandation n° 4 : Se mettre en conformité avec la réglementation relative au temps de travail, conformément à [l'article L. 611-2](#) du code général de la fonction publique et du décret n° 2001-623 du 12 juillet 2001⁴⁴, d'ici la fin de l'année 2026.

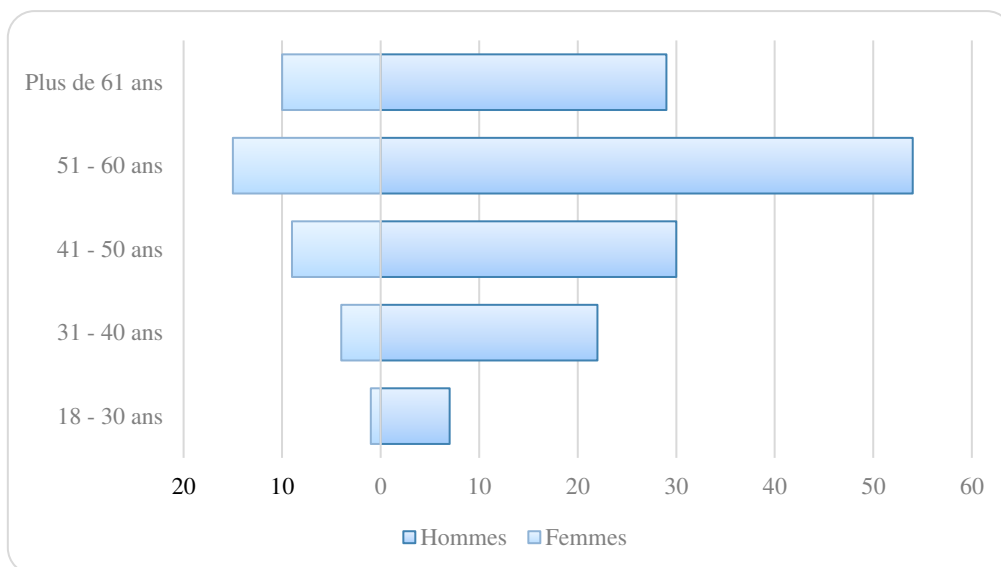
La région s'y engage pour une application au plus tard à la rentrée scolaire d'août 2026.

Ensuite, en plus d'un taux important de restrictions médicales (20 % de l'ensemble des agents des EPLE en 2021), un fort absentéisme du personnel affecté dans les cuisines est enregistré chaque année. La région l'explique par un vieillissement des effectifs couplé à la pénibilité du travail en cuisine. En décembre 2024, l'âge moyen des 181 agents affectés en cuisine⁴⁵ est de 51 ans. Ainsi, 22 % de ces agents ont plus de 60 ans et 38 % entre 51 et 60 ans.

⁴³ Les quatre agents de la direction, affectés au siège de la région, ont été exclus du calcul, ceux-ci n'étant pas soumis au régime horaire spécifique des ATTEE.

⁴⁴ Pris pour l'application de l'article 7-1 de la loi du 26 janvier 1984 et relatif à l'aménagement et à la réduction du temps de travail dans la fonction publique territoriale.

⁴⁵ Sont considérés les agents affectés pour l'intégralité de leur temps de travail en cuisine autonome, centrale ou satellite.

Graphique n° 5 : Pyramide des âges des agents affectés en cuisine (décembre 2024)

Source : CRC, d'après la paie

Entre 2022 et 2024, le nombre cumulé de jours de congé maladie s'élève en moyenne à près de 25 000 heures chaque année, représentant 16 ETPT. La mise en place d'une brigade volante pour pallier ces absences coûte chaque année à la région 0,8 M€.

3.2.2 L'amélioration du dispositif de subventions de fonctionnement pour la restauration scolaire

Par délibération du 9 août 2024, la région a mis en place un dispositif de subventions de maintenance curative et de réparation des équipements de restauration scolaire et engagé une enveloppe de 0,5 M€ à ce titre au chapitre 932 « enseignement, formation professionnelle et apprentissage »⁴⁶.

Ce nouvel dispositif a pour objectif de réduire les délais administratifs des aides apportées par la région aux lycées publics en vue du fonctionnement de la restauration scolaire et de veiller à la continuité du service auprès des lycéens.

Les dépenses éligibles concernent les opérations de maintenance et de réparation des équipements des cuisines centrales, autonomes et satellites régionaux nécessaires à la production, au stockage, au transport et à la distribution des repas. Elles sont financées intégralement.

Fin mars 2025, la région avait payé près de la moitié de l'enveloppe engagée⁴⁷. 13 % de ces dépenses concernaient la réparation des véhicules de deux cuisines centrales.

⁴⁶ La région l'impute de manière incorrecte à l'article 93222 - lycées publics, au lieu de l'article 93281 - restauration scolaire.

⁴⁷ Soit 248 780,99 €.

3.2.3 Les investissements dans les restaurations scolaires des lycées publics

Outre les aides exceptionnelles au titre du FCSH, la région accorde des subventions d'équipements spécifiques de restauration destinés aux SRH des lycées publics afin de répondre aux besoins des établissements pour le renouvellement des matériels de restauration scolaire ne répondant plus aux normes ou n'étant pas correctement dimensionnés par rapport à leur utilisation, ainsi qu'à l'acquisition de nouveaux équipements exigés par l'évolution de la réglementation ou visant l'élargissement de l'offre de service.

De 2021 à 2024, la région a engagé 1,8 M€ de dépenses au titre de ces subventions d'équipements spécifiques de restauration. Elle a délibéré en outre des cofinancements du conseil départemental à hauteur de 0,4 M€ pour les repas produits pour les collégiens par les cuisines centrales des lycées, alors qu'en l'absence d'accord avec le département, aucune convention de cofinancement n'a été réalisée.

Les dépenses réalisées au titre des subventions d'équipements spécifiques de restauration ne s'élèvent quant à elle qu'à 1,2 M€ de 2021 à 2024.

Tableau n° 4 : Dépenses au titre des subventions d'équipements spécifiques de restauration (en €)

2021	2022	2023	2024	Total
281 555,43	138 358,86	370 129,06	458 403,59	1 248 446,94

Source : CRC, d'après l'état de l'actif et mandats de la région

Les deux tiers de ces dépenses (soit 0,8 M€) concernaient les cuisines centrales dont 0,2 M€ pour l'acquisition de camions de livraisons aux cuisines satellites. Les cuisines satellites ont bénéficié de ces subventions afin d'améliorer la traçabilité des repas servis à la cantine par l'acquisition d'un système informatisé de gestion de restauration en 2021 pour le lycée Mémona Hintermann-Affejee et des distributeurs de plateaux en 2024 dans quatre lycées⁴⁸.

Les autres dépenses d'investissement relatives aux services de restauration, dont les travaux sur les bâtiments, ne font pas l'objet d'une individualisation au sein du total des dépenses d'investissement en faveur des lycées publics et ne sont pas précisément connues. Cette manière de faire est en contradiction avec l'instruction comptable M57. L'impossibilité de déterminer le montant des amortissements est un frein à la correcte connaissance du coût global de la restauration scolaire.

Aussi, la chambre recommande à la région de :

Recommandation n° 5 : Individualiser les dépenses de fonctionnement et d'investissement consacrées à la restauration scolaire conformément à l'instruction comptable M57, dès l'élaboration du budget primitif 2026.

En réponse à l'observation de la chambre, la région s'engage à y procéder dès l'élaboration du budget primitif 2026, ainsi qu'à adopter une nouvelle délibération des durées d'amortissement de ses biens.

⁴⁸ Les lycées Albert Ramassamy, Evariste de Parny, Paule Pignolet de Fresne Rivière et Pierre Poivre.

3.2.4 Des aides ponctuelles en vue de l'équilibre financier de cuisines centrales

Les SRH des lycées doivent être équilibrés. Compte tenu de difficultés financières de deux cuisines centrales, la région a accordé des aides pour résorber le déficit de ces structures.

Ainsi, en 2022, la région a accordé au lycée Ambroise Vollard une aide exceptionnelle de 40 000 € afin de surmonter le déficit de sa cuisine centrale. De plus, elle a engagé un audit financier et économique de cette cuisine. Le déficit de cette structure proviendrait d'une sous-exploitation de la cuisine centrale. D'après la région, l'augmentation du nombre de demi-pensionnaires et la revalorisation du prix de vente des repas produits lui auraient permis d'équilibrer ses comptes en 2024.

En 2024, la région a également accordé une avance remboursable au lycée Marguerite Jauzelon de 150 000 € afin de restaurer la trésorerie de sa cuisine centrale.

3.3 L'augmentation sensible du coût global de la restauration pour la région

Le coût global de la restauration scolaire doit être établi à plusieurs niveaux. Les EPLE, qui reçoivent les participations des familles, prennent notamment en charge le coût des denrées alimentaires et les frais d'entretien et de viabilisation des cuisines, tandis que la région prend en charge la masse salariale des agents affectés à la restauration, compense le coût de sa politique tarifaire aux EPLE, et leur verse des subventions d'équipement ou de maintenance. Ce coût devrait inclure les amortissements, que la région ne peut calculer faute d'avoir individualisé les investissements relatifs à la restauration scolaire.

Tableau n° 5 : Décomposition du coût global de la restauration scolaire pour la région

En €	2021	2022	2023	2024
<i>Coût des cuisines centrales</i>				
<i>Masse salariale</i>	5 261 240	5 575 898	6 321 753	6 945 182
<i>Coût des cuisines autonomes et satellites</i>				
<i>Masse salariale</i>	4 145 888	4 280 343	4 926 648	5 586 821
<i>(+) compensation gel des tarifs</i>	579 125	638 536	499 185	-
<i>(+) compensation repas à 1 €</i>	-	-	1 031 585	5 932 315
<i>(-) FRR</i>	1 258 497	1 311 831	1 521 702	1 600 000
<i>(-) PARS</i>	-	-	-	2 637 919
<i>Total</i>	3 466 516	3 607 048	4 935 716	7 281 217
<i>Coût total pour la région (cuisines centrales + cuisines autonomes et satellites)</i>	8 727 756	9 182 947	11 257 469	14 226 399

Source : CRC

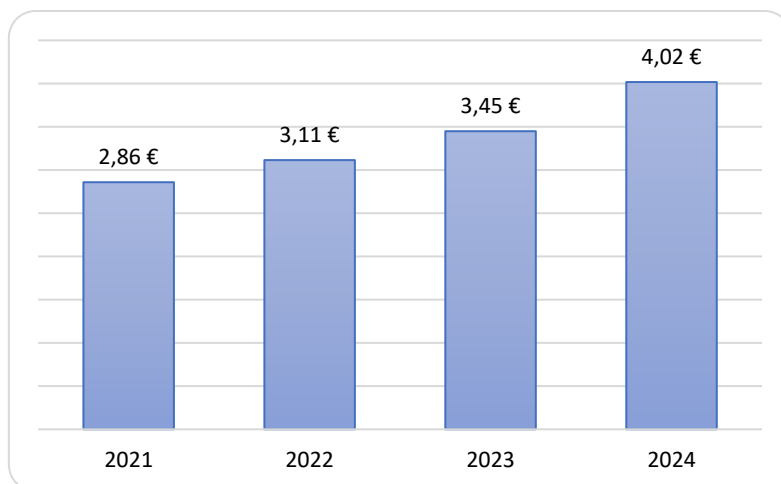
Entre 2021 et 2024, ce coût, composé à 83 % des frais de personnel, a crû de 63 % essentiellement en raison de l'augmentation de la masse salariale et, dans une moindre mesure,

de la mise en place du repas à un euro, pour moitié compensée par la revalorisation de la PARS désormais perçue par la région.

Plus du quart (27 %) des dépenses réalisées au cours de la période 2021-2024 ont été consacrées aux repas pris les collégiens (soit en moyenne 2,9 M€ par an depuis 2021).⁴⁹

Le coût unitaire du repas pour la région a augmenté dans une moindre proportion au cours de cette période et est passé de 2,86 € en 2021 à 4,02 € en 2024⁵⁰.

Graphique n° 6 : Évolution du coût unitaire du repas entre 2021 et 2024



Source : CRC

Ces coûts restent toutefois sous-estimés, du fait des incertitudes de la région quant à la quotité de travail des agents affectés en cuisines satellites et de l'impossibilité d'y intégrer les amortissements des investissements relatifs aux cuisines et aux réfectoires, que la région n'a pas isolés dans son inventaire. En réponse aux observations de la chambre, la région a indiqué qu'environ un quart du temps de travail des ATTEE affectés au service général était consacré à la restauration. Faute de données étayées, l'estimation de la masse salariale des agents travaillant partiellement en cuisine satellite ne peut être réalisée de manière fiable.

Sans connaître le prix de revient des repas produits par les différentes cuisines, la région n'est pas en capacité d'actualiser le prix de vente au département et elle ne peut estimer le coût global de sa politique de restauration scolaire.

⁴⁹ Les cuisines satellites des collèges concernés par la mutualisation achetant leurs repas aux cuisines centrales des lycées, seules les dépenses des cuisines centrales leur sont imputées, rapportées au nombre de repas commandés, sur la base du schéma de mutualisation.

⁵⁰ La région ne disposant pas des données relatives aux repas confectionnés, pris ou commandés, le nombre global de repas retenu est celui du schéma de distribution.

ANNEXES

Annexe n° 1. Sigles et acronymes	36
Annexe n° 2. Localisation des lycées (publics et privés) de La Réunion	37
Annexe n° 3. Schéma de distribution et d'accueil des lycéens	38
Annexe n° 4. Schéma de distribution des cuisines centrales (année scolaire 2024-2025).....	39
Annexe n° 5. Maîtrise des risques des cuisines centrales et autonomes des lycées	43
Annexe n° 6. Méthodologie de détermination de la masse salariale affectée à la restauration scolaire	44

Annexe n° 1. Sigles et acronymes

ATTEE	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
BTS	Brevet de technicien supérieur
CAF	Caisse d'allocations familiales
CPGE	Classe préparatoire aux grandes écoles
DAAF	Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
EPL	Établissement public local d'enseignement
ERP	Établissement recevant du public
FCSH	Fonds commun des services d'hébergement
FRR	Fonds régional de restauration
HCFEA	Haut conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge
INSEE	Institut national de la statistique et des études économiques
IPC	Indice des prix à la consommation
PARS	Prestation d'aide à la restauration scolaire
SRH	Service de restauration et d'hébergement

Annexe n° 2. Localisation des lycées (publics et privés) de La Réunion



Source : rectorat de La Réunion

Annexe n° 3. Schéma de distribution et d'accueil des lycéens (année scolaire 2024-2025)

	Cuisine satellite accueillant les élèves	Cuisine centrale fournissant la cuisine satellite
LPO Marie Curie	Marie Curie	Jean-Claude Fruteau
LGT Jean-Claude Fruteau	Jean-Claude Fruteau	Jean-Claude Fruteau
LPO Nelson Mandela	Nelson Mandela	Jean-Claude Fruteau
LP Patu de Rosemont	Jean-Claude Fruteau	Jean-Claude Fruteau
LPO Paul Moreau	Paul Moreau	Jean Perrin
LP Jean Perrin	Jean Perrin	Jean Perrin
LGT Sarda Garriga	Sarda Garriga	Jean-Claude Fruteau
LGT Mahatma Gandhi	Mahatma Gandhi	Jean-Claude Fruteau
LPO Bel Air	Bel Air	Jean-Claude Fruteau
LGT Le Verger	Le Verger	Marguerite Jauzelon
LPO Georges Brassens	Georges Brassens	Marguerite Jauzelon
LGT Leconte de Lisle	Leconte de Lisle	Marguerite Jauzelon
LGT Lislet Geoffroy	Leconte de Lisle	Marguerite Jauzelon
LPO Mémona Hintermann-Afféjee	Mémona Hinterman Affejee	Marguerite Jauzelon
LP Isnelle Amelin	Isnelle Amelin	Marguerite Jauzelon
LP Amiral Lacaze	Amiral Lacaze	Marguerite Jauzelon
LP Julien de Rontaunay	Leconte de Lisle	Marguerite Jauzelon
LP Albert Ramassamy	Albert Ramassamy	Marguerite Jauzelon
LGT Marguerite Jauzelon	Marguerite Jauzelon	Marguerite Jauzelon
LPO Moulin Joli	Moulin Joli	Titan (département)
LPO Jean Hinglo	Cuisine autonome	
LP Léon de Lépervanche	Edmond Albius (collège)	Titan (département)
LGT Louis Payen	Antoine Soubou (collège)	Titan (département)
LGT Évariste de Parny	Evariste de Parny	Christian Antou
LA Émile Boyer de la Giroday	Cuisine autonome	
LPH Christian Antou	Christian Antou	Christian Antou
LPO Paul Vergès	Paul Vergès	Titan (département)
LP Vue Belle	Vue Belle	Vue Belle
LPO Paule Pignolet de Fresne Rivière	Paule Pignolet de Fresnes	Antoine de Saint-Exupéry
LPO Gérard Ethève	Gérard Ethève	Antoine de Saint-Exupéry
LP Victor Schoelcher	Victor Schoelcher	
LP Roches Maigres	Antoine Roussin	Antoine Roussin
LPO Antoine de Saint-Exupéry	Antoine de Saint-Exupéry	Antoine de Saint-Exupéry
LGT Antoine Roussin	Cuisine autonome	
LPO Jean Joly	Jean Joly	Ambroise Volland
LPO Bois d'Olive	Bois d'Olives	Ambroise Volland
LGT Ambroise Volland	Ambroise Volland	Ambroise Volland
LP François de Mahy	Paul Hermann (collège)	Achille Grondin
LPO Roland Garros	Roland Garros	Ambroise Volland
LPO Boisjoly Potier	Boisjoly Potier	Ambroise Volland
LPO Pierre Lagourgue	Pierre Lagourgue	Ambroise Volland
LPO de Vincenzo	Vincenzo	Achille Grondin (département)
LGT Pierre Poivre	Pierre Poivre	Ambroise Volland
LP Paul Langevin	Cuisine autonome	
LPAH Angelo Lauret	Cuisine autonome	

	Lycéens accueillis dans un lycée
	Lycéens accueillis dans un collège
	Liaison chaude
	Liaison froide

Source : CRC, d'après les schémas de distribution

Annexe n° 4. Schéma de distribution des cuisines centrales (année scolaire 2024-2025)

Carte n° 1 : Cuisines satellites desservies par les cuisines centrales en liaison chaude



-  Cuisine centrale
-  Cuisine satellite d'un collège
-  Cuisine satellite d'un lycée

Source : CRC

Carte n° 2 : Cuisines satellites desservies par la cuisine centrale du lycée Marguerite Jauzelon (liaison froide)



Source : CRC

Carte n° 3 : Cuisines satellites desservies par la cuisine centrale du lycée Jean-Claude Fruteau (liaison froide)



Source : CRC

Carte n° 4 : Cuisines satellites desservies par la cuisine centrale du lycée Antoine de Saint-Exupéry (liaison froide)



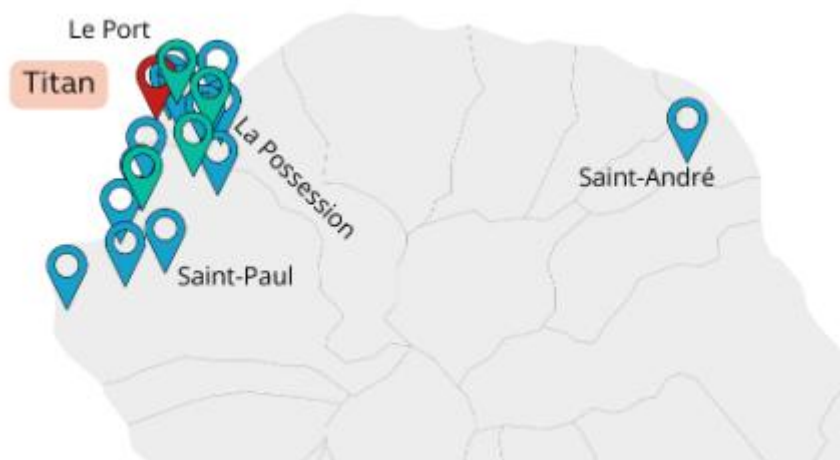
Source : CRC

Carte n° 5 : Cuisines satellites desservies par la cuisine centrale du lycée Ambroise Vollard (liaison froide)



Source : CRC

Carte n° 6 : Cuisines satellites desservies par la cuisine centrale du collège Titan (liaison froide)



Source : CRC

Carte n° 7 : Cuisines satellites desservies par la cuisine centrale du collège Achille Grondin (liaison froide)



Source : CRC

Annexe n° 5. Maîtrise des risques des cuisines centrales et autonomes des lycées

<i>Date de visite</i>	<i>Cuisine</i>	<i>Maîtrise des risques</i>
<i>Du 04/02/2021 au 08/02/2021</i>	Cuisine satellite Antoine Roussin	Insuffisante
<i>Du 04/03/2021</i>	Cuisine centrale Jean Perrin	Insuffisante
<i>24/08/2021</i>	Cuisine autonome Antoine Roussin (depuis rentrée 2021)	Acceptable
<i>29/03/2022</i>	Cuisine centrale Jean Perrin	Acceptable
<i>22/06/2022</i>	Cuisine centrale Jean-Claude Fruteau	Acceptable
<i>10/06/2022</i>	Cuisine centrale Christian Antou	Insuffisante
<i>25/08/2022</i>	Cuisine centrale Christian Antou	Acceptable
<i>30/08/2022</i>	Cuisine centrale Marguerite Jauzelon	Insuffisante
<i>25/10/2022</i>	Cuisine centrale Marguerite Jauzelon	Acceptable
<i>14/02/2023</i>	Cuisine centrale Vue Belle	Insuffisante
<i>03/03/2023</i>	Cuisine autonome Paul Langevin	Insuffisante
<i>01/06/2023</i>	Cuisine centrale Vue Belle	Acceptable
<i>Du 03/07/2023 au 05/07/2023</i>	Cuisine autonome Paul Langevin	Acceptable
<i>23/08/2023</i>	Cuisine autonome Jean Hinglo	Acceptable
<i>Du 09/02/2024 au 28/02/2024</i>	Cuisine centrale Ambroise Vollard	Acceptable
<i>01/03/2024</i>	Cuisine centrale Marguerite Jauzelon	Insuffisante
<i>07/06/2024</i>	Cuisine centrale Marguerite Jauzelon	Acceptable

Source : CRC, d'après les rapports d'inspection de la DAAF de La Réunion

Annexe n° 6. Méthodologie de détermination de la masse salariale affectée à la restauration scolaire

La région a rencontré des difficultés, au cours de l’instruction, à transmettre une liste nominative des agents affectés à la restauration scolaire et la quotité de travail s’y rapportant. Plusieurs listes ont été transmises, mais aucune pour l’année 2021.

Pour reconstituer la masse salariale correspondante, la chambre a donc procédé comme suit à partir des fichiers de paie :

- pour la direction de l’éducation, les éléments transmis par la région ont été conservés. La masse salariale correspondante est cependant sous-évaluée, dans la mesure où aucune quotité relative à la restauration n’a été attribuée à la direction (en particulier, le directeur de l’éducation). La masse salariale des fonctions supportées relatives à la restauration n’a pas non plus été valorisée (ressources humaines et finances notamment) ;
- pour les cuisines centrales et autonomes, la masse salariale a été calculée sur la base des données nominatives transmises par la région pour les années 2022 à 2024. La chambre a réalisé une extrapolation pour 2021 en considérant une certaine stabilité des équipes ;
- pour les cuisines satellites, seule la masse salariale des responsables a été prise en compte, la région n’étant pas en mesure d’évaluer la quotité de travail des agents polyvalents qui y sont partiellement affectés (préparation, plonge, service, nettoyage) ;
- la chambre a également ajouté les responsables des cafétérias, identifiés dans la paie, ainsi que l’intégralité de la brigade volante ;
- la chambre a également ajouté les agents identifiés « cuisines » dans la paie (cuisine centrale, et personnel technique cuisines).

Afin de calculer les charges patronales correspondant au montant brut des salaires, un taux moyen a été appliqué (par défaut, de 30 % ; et de 56 % pour les agents identifiés comme en détachement de l’État, en raison des cotisations retraites plus élevées).

En raison notamment de l’absence de prise en compte des agents affectés en cuisines satellites, le montant global de la masse salariale ainsi déterminée est nécessairement sous-évaluée. Par exemple, parmi les six EPLE contactés directement pendant l’instruction, seul le lycée Georges Brassens a transmis une liste nominative d’agents travaillant en cuisine satellite, ainsi que la quotité de travail afférente. Ainsi, en 2024, la secrétaire générale de l’établissement a déclaré qu’un total de 7,75 ETPT étaient affectés en cuisine. Un seul (le responsable de la cuisine satellite) a été identifié dans la paie.

En considérant l’affectation de deux ETPT dans chaque cuisine satellite (en plus du responsable), une revalorisation de la masse salariale de l’ordre de 2,7 M€ par an devrait être apportée.

RÉPONSE

ENREGISTRÉ AU GREFFE

le 1er octobre 2025

N° 2025-403

C.R.C. La Réunion - Mayotte

Sainte-Clotilde, le 01 OCT. 2025



CHAMBRE REGIONALE DES COMPTES REUNION

Monsieur le Président

44 rue Alexis de Villeneuve

97400 Saint-Denis

Votre identifiant Région : 5256.1

(A rappeler dans toutes vos correspondances)

*Affaire suivie par : Aftab SANDOYEA
DGADHS / DEVL*

Tél : 0262 30 87 41 - Mél : aftab.sandooyea@cr-reunion.fr

V/REF : D2025/14558

Objet : Réponse aux observations définitives relatives au contrôle des comptes et de la gestion de la région Réunion portant sur la restauration scolaire dans les lycées publics

Monsieur le Président,

Conformément aux dispositions de l'article L. 243-5 du code des juridictions financières, la Région souhaite faire part de ses remarques, en réponse aux observations définitives formulées par la Chambre régionale des comptes dans son rapport relatif au contrôle des comptes et de la gestion de la restauration scolaire.

En préambule, la collectivité attire l'attention sur un élément structurant de ce dossier : la restauration scolaire est fondée sur un partenariat et une mutualisation entre la Région et le Département. Près de la moitié de la production (46%) des sept cuisines centrales régionales est aujourd'hui destinée aux collégiens alors même qu'ils ne relèvent pas de la compétence régionale (19 collèges). Jusqu'à présent, cette prise en charge s'effectue sans aucune compensation des coûts supportés par la collectivité, ce qui représente une charge nette de 3 924 200 € par an. Ce constat a été objectivé à travers l'étude relative au calcul du coût de revient pour la production et la distribution de repas aux collèges et aux lycées réalisée par le cabinet Education et Territoire en 2025¹.

La Région regrette que cette dimension essentielle, mentionnée dans le rapport d'observations provisoires et illustrée par le schéma global de distribution, n'ait pas été conservée dans la version définitive. Elle déplore également que la recommandation n° 1 relative à l'élaboration d'une convention de mutualisation avec le Département ait été retirée, alors même que la question reste entière et ne peut qu'interpeller la Chambre Régionale des Comptes. Elle s'interroge sur les raisons de ce retrait.

¹ L'étude aboutit aux coûts de revient suivants : 5,36€ pour les cuisines centrales ; 9,13€ pour les cuisines satellites ; 8,57€ pour la cuisine autonome du lycée Vue Belle et 7,55€ pour celle du lycée Antoine Roussin. A titre de comparaison, ces coûts sont inférieurs à ceux observés en Région Aquitaine, où le coût réel d'un repas est estimé à 9,50€ en moyenne en 2025.

Au-delà de cette remarque préliminaire, la Région prend acte des constats dressés par la Chambre qui reconnaissent les initiatives engagées et poursuivies par la Région :

- La coordination du **groupement d'achat CODARUN**, qui constitue un levier structurant en facilitant l'accès à une alimentation durable et en simplifiant la gestion administrative des établissements publics locaux d'enseignement ;
- Le suivi rigoureux **des achats de produits locaux** atteste d'un ancrage territorial fort et d'une contribution directe aux objectifs de souveraineté alimentaire et de transition écologique. Ainsi, plus de 60 % des produits utilisés sont issus de filières locales ou transformées sur le territoire ;
- La **mise en œuvre de mesures d'ajustement rapide** pour accompagner la hausse de fréquentation (+43 % de repas consommés), notamment l'organisation de double service, le renforcement des équipements et l'ouverture de cafétérias autonomes dans certains lycées ;
- La progression des **recettes régionales** avec l'augmentation de la Prestation d'aide à restauration scolaire (PARS) versée par la Caisse d'Allocations Familiales (CAF) ;
- La réalisation **d'audits inopinés** marque la volonté de la collectivité de renforcer la maîtrise des risques sanitaires et de garantir un niveau élevé de qualité et de sécurité du service rendu aux usagers.

La Région se félicite de cette reconnaissance qui met en évidence les efforts déjà consentis par la collectivité et traduit la dynamique d'amélioration continue du service public de restauration scolaire dans laquelle elle s'inscrit. Dans cet esprit, elle souligne le succès de cette mesure sociale de la cantine à 1 euro pour les usagers.

Toutefois, concernant l'observation de la Chambre sur le caractère « insuffisant » du pilotage, la Région estime qu'elle ne reflète ni la réalité du fonctionnement actuel, ni les transformations engagées. Il convient, en effet, de réaffirmer que la stratégie régionale mise en œuvre depuis 2021 s'inscrit dans une démarche globale visant à garantir aux lycéens l'accès à un repas complet et équilibré, condition essentielle de santé publique, et constitue également un facteur déterminant de réussite scolaire, d'assiduité et de lutte contre le décrochage. Elle ne saurait donc être réduite à un simple levier tarifaire.

Ainsi, la politique publique régionale en matière de restauration scolaire s'articule autour de plusieurs volets complémentaires. Elle combine sécurisation sanitaire des repas, pilotage des ressources humaines et financier, amélioration de la qualité des repas, modernisation des infrastructures et lutte contre le gaspillage alimentaire et se décline à travers six axes :

1. **Pilotage renforcé de la politique d'hygiène et de sécurité** est primordial pour la collectivité. Dans cette perspective, cinq audits internes ont été réalisés en 2025 afin de consolider la maîtrise des risques sanitaires au sein des établissements concernés. Ces contrôles visent à garantir le respect des normes en vigueur, à identifier les points de vigilance et à accompagner les équipes dans une démarche d'amélioration continue des pratiques. Cette exigence de qualité se traduit également par une politique volontariste de formation des agents de restauration scolaire, au-delà des obligations réglementaires.
2. **Le pilotage des ressources humaines à travers la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC)** des Adjoints Techniques Territoriaux des Établissements d'Enseignement (ATTEE) s'appuie sur le référentiel. Si elle repose sur une organisation complexe, partagée entre l'autorité hiérarchique du Rectorat et l'autorité fonctionnelle de la Région, depuis 2023, la collectivité a renforcé la spécialisation des postes et fiabilisé les données d'affectation, avec la mise en place de remontées obligatoires. Cette année, des gestionnaires RH de proximité ont été déployés dans chaque microrégion. De plus, un plan de formation ciblé sera prochainement déployé pour accompagner les agents dans l'évolution et la professionnalisation de leurs pratiques.
3. **Le renforcement du pilotage financier**, qui repose sur une double approche, à la fois en matière de recettes et de dépenses. D'une part, le **pilotage des recettes** a été consolidé par la contractualisation directe avec la CAF en novembre 2024, après la dénonciation des conventions par les lycées. La revalorisation substantielle de la **PARS**, passée de 0,31 € à 2,20 € par repas, a permis de sécuriser et d'accroître significativement le montant alloué par élève, tout en garantissant une transparence renforcée. D'autre part, le **pilotage des dépenses** s'appuie sur une ventilation fine des lignes budgétaires, permettant

d'identifier précisément les postes et de calculer des coûts analytiques fiables. Cette démarche rend les flux financiers plus lisibles, traçables et comparables, et contribue à une gestion rigoureuse et efficiente des moyens alloués à la restauration scolaire. Parallèlement, la Région a conduit une étude spécifique afin d'objectiver les coûts de revient réels de la restauration scolaire, qui serviront de base de discussion avec le Conseil Départemental.

4. **L'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas** a été consacrée à travers l'augmentation de plus de 21 % du budget dédié à l'achat des denrées alimentaires pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas.

5. **La modernisation des espaces de restauration** se traduit par l'entretien et le renouvellement des équipements des cuisines, mais aussi par un programme d'extension et d'aménagement des réfectoires au regard des bilans fonctionnels.

6. **La lutte contre le gaspillage alimentaire** par la mise en œuvre d'un dialogue permanent avec les établissements ainsi que des diagnostics ciblés, des campagnes de sensibilisation, l'installation d'équipements destinés à limiter le gaspillage alimentaire (bars à salades, gestion raisonnée du pain), la mobilisation d'éco-délégués, et l'adaptation des quantités servies aux besoins réels des élèves. Aussi, selon les données de l'ADEME, le gaspillage alimentaire s'élève en moyenne à 120 à 130 g par couvert et par repas pour les cuisines en liaison chaude ou froide, et à 100 g pour la restauration collective en général. Ces modes de production étant majoritairement utilisés par les cuisines régionales, il aurait été plus pertinent de fonder l'analyse sur cette base. Le taux de 156 g retenu par la Chambre pour la restauration scolaire se rapproche ainsi davantage de la moyenne nationale, l'écart réel étant de 26 g et non de 56 g, soit deux fois moindre.

En définitive, la collectivité prend acte des recommandations formulées dans ce rapport qui viennent conforter la pertinence de la politique régionale de restauration scolaire. La Région poursuivra sa dynamique d'amélioration et de modernisation avec un objectif clair : garantir à chaque lycéenne et à chaque lycéen de La Réunion un repas sain, sûr et accessible. Fidèle à son engagement en faveur d'un développement humain et solidaire, elle veillera à conjuguer rigueur de gestion et équité, dans un esprit de transparence et de dialogue constant avec ses partenaires.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

La Présidente



Huguette BELLO



Chambres régionales des comptes de La Réunion et de Mayotte

44, rue Alexis de Villeneuve
97488 Saint-Denis cedex

www.ccomptes.fr/fr/crc-la-reunion-et-mayotte

<https://twitter.com/CRCLRM>

<https://www.linkedin.com/company/chambres-regionales-comptes-reunion-mayotte>