



LES ENJEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Portage de repas & restauration scolaire

Mercredi 20 septembre 2023
Communauté des communes Artagnan en Fezensac

PORTAGE DE REPAS : CONTEXTE ET ÉCHANGES AVEC LES ACTEURS

1 – Introduction.

Le diagnostic réalisé lors de la CTG fait apparaître l'augmentation de la situation de dépendance et un phénomène d'isolement social chez les personnes âgées.

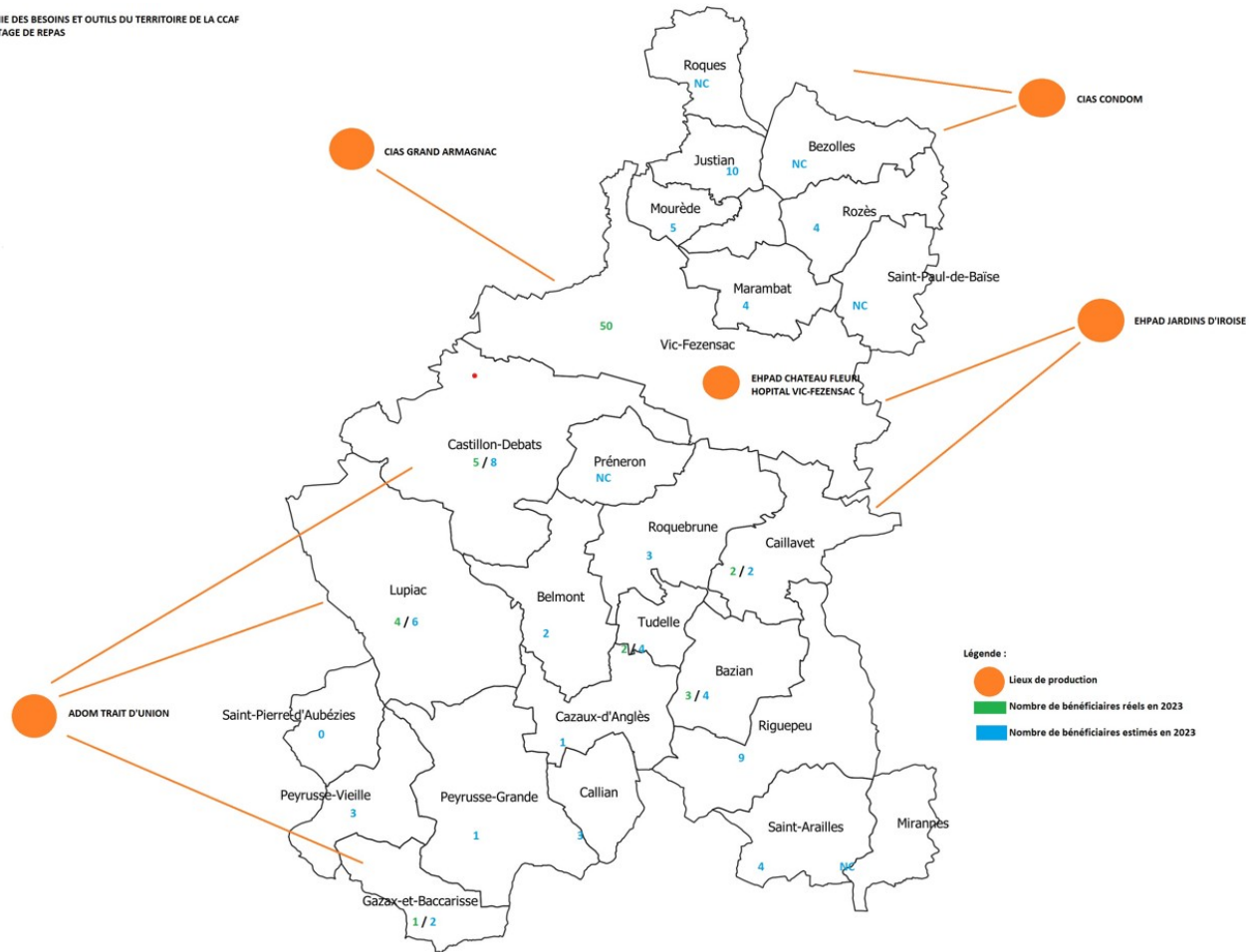
En effet, le territoire de la CCAF est caractérisé par un vieillissement prononcé : 40,5 % des habitants du territoire ont + de 60 ans (contre 35% sur le département).

La plupart des services et commerces de proximité sont concentrés sur le bourg-centre de Vic-Fezensac. L'isolement géographique est renforcé par l'isolement social => parmi les personnes vivant seules sur le territoire de la CCAF, 65,6 % ont + de 80 ans. Cette situation est accentuée par des difficultés de mobilité.

Afin de favoriser le lien social, de prévenir les situation d'isolement et la dénutrition des personnes fragilisées, les élus souhaitent développer le service de portage de repas au domicile des personnes vulnérables.

C'est donc dans ce contexte et dans le cadre de la CTG que la Communauté de communes, qui ne dispose pas de la compétence « sociale » (dévolue aux communes), évalue et coordonne la mise en œuvre de ce service sur le territoire de la CCAF.

CARTOGRAPHIE DES BESOINS ET OUTILS DU TERRITOIRE DE LA CCAF
SERVICE PORTAGE DE REPAS



PORTAGE DE REPAS : CONTEXTE ET ÉCHANGES AVEC LES ACTEURS

2 – Acteurs du territoire

EHPAD Château fleuri : assure la livraison de 50 repas / jour en liaison chaude (LC), 7j/7 (we et jours fériés compris). A ce jour, pour des raisons réglementaires, sa capacité de production ne peut pas être augmentée.

Sa zone d'intervention géographique est limitée à Vic-Fezensac et 3 km autour.

Le coût du repas est fixé à **10,50 euros** (livré) ou **9,45 euros** (retiré par le bénéficiaire sur place).

Point + : Service couvre les besoins du bourg-centre.

Limite : Contraintes réglementaires et RH qui ne lui permettent pas de couvrir les besoins de l'ensemble du territoire de la CCAF.

SAAD Adom Trait d'Union : en moyenne, assure la livraison de 10 repas / jour en liaison froide (LF), du lundi au vendredi sur le territoire de 3 communes.

Les repas sont confectionnés par l'EHPAD de Plaisance et livrés ensuite par les salariés de l'ADOM.

Sa zone d'intervention est limitée à 5 communes du sud-ouest du territoire (Lupiac, Castillon-Debats, Gazax et Bacarrisse, Peyrusse-Vieille et Peyrusse-Grande).

Le coût du repas est fixé à **10,50 euros (personne seule) ou 10 euros (pour un couple)**.

Une convention a été signée entre ce service, la CCAF et les communes concernées.

Point + : Desserte d'une zone non couverte par un acteur local de la CCAF.

Limite : ADOM TRAIT D'UNION ne peut pas s'engager à fournir davantage de communes.

PORTAGE DE REPAS : CONTEXTE ET ÉCHANGES AVEC LES ACTEURS

2 – Acteurs du territoire

- **EHPAD Jardins d'Iroise** : sur notre territoire, ce service est assuré auprès de 3 bénéficiaires mais il peut livrer en liaison froide l'ensemble du département.

Le coût du repas varie en fonction de la formule choisie (déjeuner, goûter, dîner), du régime alimentaire et des revenus du bénéficiaire.

Point + : couverture départementale assurée

Limite : pour pouvoir disposer de ce service, il faut pouvoir appartenir à une zone déjà desservie ou avec un nombre de bénéficiaire suffisant lui permettant d'assurer une tournée.

- **CIAS Grand Armagnac, CIAS Condom, CIAS Val de Gers** : ces trois acteurs interviennent, en liaison froide, de façon très occasionnelle auprès d'habitants du territoire. Des discussions sont actuellement en cours entre la commune de St Arailles et le CIAS Val de Gers afin de savoir si ce dernier peut assurer le service de portage de repas.

PORTAGE DE REPAS : CONTEXTE ET ÉCHANGES AVEC LES ACTEURS

3 - Rencontre avec les prestataires actuels du service actuels potentiel.

La CCAF est allée à la rencontre des partenaires locaux du territoire qui proposent ce service ou sont en capacité de pouvoir le développer. C'est ainsi que des entretiens se sont déroulés avec les directrices de l'EHPAD Château fleuri, de l'hôpital de Vic-Fezensac et du SAAD Adom Trait d'Union.

Mme CABANNES, Directrice de l'EHPAD Château fleuri a rappelé son impossibilité à pouvoir produire d'avantage de repas en liaison chaude et sur un rayon plus important en raison de contraintes réglementaires (l'EHPAD dispose d'un agrément pour 50 repas maxi), structurelles et RH (2 ETP sont déjà consacrées à cette mission et réalisent une trentaine de km / jour).

Mme DUBORD, Directrice du SAAD, souligne qu'elle peut continuer de fournir les communes avec lesquelles un accord est conclu mais qu'elle ne pourra pas étendre son intervention davantage, dans un souci d'équilibre du service.

Enfin, Mme LAMBERT, Directrice de l'hôpital, se montre favorable pour développer ce service sur l'ensemble du territoire de la CCAF, le portage de repas étant par ailleurs inscrit au projet d'établissement.

PORTAGE DE REPAS : CONTEXTE ET ÉCHANGES AVEC LES ACTEURS

En effet, les cuisines de l'hôpital sont en mesure de pouvoir produire 50 repas quotidiens supplémentaires, en liaison froide.

Ici, c'est la livraison du repas qui nécessite une réflexion. L'hôpital est actuellement en discussion avec La Poste qui pourrait assurer la livraison des repas sur le territoire. Les premiers éléments sont les suivants :

=> Si livraison de moins de 20 repas / jour : La Poste mobilise ses agents postaux. Solution coûteuse entraînant une tarification du repas trop importante pour le bénéficiaire ;

=> À partir de 20 repas / jour livrés : La Poste investit dans un camion spécifiquement dédié et pourrait tarifer ce service entre 3 euros et 3,50 euros / repas. Repas livré estimé entre 9 et 9,50 euros pour le bénéficiaire ;

=> Location d'un véhicule type Petit forestier + recrutement d'un livreur (1,5 ETP) : solution écartée par l'hôpital car trop coûteuse.

En effet, l'objectif de l'hôpital de Vic-Fezensac est de pouvoir garantir des coûts de production et de livraison qui n'excéderaient pas un coût de repas de **9,50 euros** / bénéficiaire livré.

4 - Évaluation des besoins auprès des maires des communes

Nom de la commune	Population totale en 2019	Besoins estimés en portage de repas en 2023	Nom de la commune	Population totale en 2019	Besoins estimés en portage de repas en 2023
Bazian	107	4	Peyrusse Grande	156	1
Belmont	150	2	Peyrusse Vieille	67	3
Bezolles	137	NC	Préneron	126	NC
Caillavet	185	2	Riguepeu	175	9
Callian	49	3	Roquebrune	212	3
Castillon-Debats	324	8	Roques	108	4
Cazaux d'Angles	116	1	Rozès	115	4
Gazax-et-Baccarisse	73	2	Saint-Arailles	139	4
Justian	121	10	St Paul de Baise	106	NC
Lupiac	307	6	St Pierre d'Aubezies	61	0
Marambat	437	5	Tudelle	53	4
Mirannes	61	NC	Vic-Fezensac / Lagraulas	3546	50 /
Mourède	75	5			
Total estimé (hors Vic-Fezensac)					80

PORTAGE DE REPAS : PERSPECTIVES A COURT ET LONG TERME

1 – Projet de partenariat à compter du 1^{er} janvier 2024.

Afin d'apporter une réponse à court terme et assurer un service efficient, des discussions sont actuellement en cours entre l'hôpital / l'EHPAD Château fleuri et le SAAD Adom Trait d'Union qui se montrent favorables à se partager le territoire de la CCAF pour apporter un service de portage de repas sur l'ensemble des communes.

Sous réserve de l'accord des élus et d'une solution de portage actée par l'Hôpital, cette proposition pourrait être opérationnelle à compter du 1^{er} janvier 2024.

Lors du Conseil communautaire du 20/09/2023, cette proposition sera soumise à l'assemblée. En cas de vote favorable, ces structures seront invitées à formaliser leur accord et les modalités de mise en œuvre sous la forme d'une convention.

PORTAGE DE REPAS : PERSPECTIVES A COURT ET LONG TERME

2 – L'AMI porté par le PETR Pays d'Armagnac.

Le PETR accompagne la CCAF et 3 autres communautés de commune dans le développement de projet et l'attractivité du territoire. Dans le cadre du PAT, le PETR répond à l'AMI « Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires » porté par la Banque des territoires dont l'action 7 vise au « développement d'un modèle collaboratif de restauration collective ».

Le 21/07, le PETR est venu le présenter à la CCAF qui a souhaité faire participer à cette réunion l'ensemble des acteurs de la restauration collective du territoire, alors qu'une réflexion est menée sur le portage de repas et la restauration scolaire.

La CCAF a marqué sa volonté de s'investir au titre de partenaire dans le programme d'actions du projet et particulièrement sur ce volet 7.

La dernière vague de l'AMI est fixée au 28/09. Si le PETR sort lauréat de cet AMI, une phase de maturation du projet de 12 à 18 mois s'ouvrira à compter de janvier 2024 permettant ainsi à la CCAF, de mener une réflexion plus fine sur les solutions envisageables dans le cadre de la restauration collective et plus particulièrement le portage de repas.

Restauration scolaire : diagnostic et enjeux du territoire.

1 – Etat des lieux.

Compétence des communes, la restauration scolaire représente un enjeu important de notre territoire dans un contexte où les tensions RH sont de plus en plus présentes et où le souhait d'une alimentation locale, durable et bio est un objectif partagé.

L'école de Riguepeu qui, jusqu'alors, disposait d'une cantinière a dû, suite au départ à la retraite de cette dernière et faute de remplacement, se rapprocher du CIAS VAL DE GERS qui assure, depuis septembre 2023, la restauration des élèves en liaison froide (via API).

Lupiac se trouvera dans une situation similaire. La cantinière faisant valoir ses droits à la retraite à compter de décembre 2023.

En parallèle, l'école de Marambat dispose d'une toute nouvelle cuisine pouvant réglementairement produire jusqu'à 80 repas/ jour. L'école élémentaire Marc Castex fournit ses élèves ainsi que ceux de l'école maternelle et du centre de loisirs le mercredi (hors vacances scolaires). Des travaux sont à réaliser (réalisation d'une légumerie, notamment).

Enfin, le multi-accueil La Casita bénéficie des services d'API. Mécontente des prestations et de la qualité des produits fournis, elle souhaite se tourner vers un autre opérateur, dans un souci de qualité et de développement durable.

Etablissement / structure	Commune	Nombre moyen d'enfants (/jour d'ouverture)	Nom du prestataire du service de restauration	Repas préparés et consommés sur place	Liaison chaude	Liaison froide
Accueil de loisirs	Vic-Fezensac	50	- Cuisine école élémentaire Vic-Fezensac - Hôpital de Vic-Fezensac		X	
Collège G.Séailles	Vic-Fezensac	254	Cuisine du collège	X		
Ecole élémentaire	Vic-Fezensac	197	Cuisine école élémentaire	X		
Ecole maternelle	Vic-Fezensac	120	Cuisine école élémentaire		X	
Ecole primaire	Marambat	40	Cuisine école Marambat	X		
Ecole primaire	Lupiac	38	Cuisine école Lupiac	X		
Ecole primaire	Riguepeu	27	CIAS Val de Gers			X
Multi-Accueil La Casita	Vic-Fezensac	20	API			X
TOTAL	CCAF	746				

Restauration scolaire : diagnostic et enjeux du territoire.

2 – Perspectives envisagées.

Dans ce contexte, les maires des communes concernées et responsables des structures petite-enfance, enfance et jeunesse, ont été conviés à la réunion du 21/07/2023.

Cela leur a permis d'exprimer leurs attentes et difficultés afin de réfléchir à des axes d'actions possibles.

L'axe qui pourrait être envisagé et étudié dans le cadre de l'AMI, sous réserve de l'accord des parties, pourrait être que la restauration scolaire, périscolaire et petite-enfance soit assurée par l'école élémentaire M.CASTEX et/ou l'école de Marambat.

Les points forts de cette possibilité :

- mutualisation d'outils existants et de moyens RH ;
- production locale permettant une gestion des coûts, de la qualité et de la traçabilité des aliments ;
- qualité gustative et nutritive améliorée (liaison chaude).

Les freins :

- Quantification du volume RH nécessaire (ETP supplémentaire ?) ;
- Nécessaire réorganisation des productions, des outils et des méthodes de travail ;
- Analyse de l'enveloppe budgétaire nécessaire.

Merci de votre écoute !