



16ème législature

Question N° : 10153	De M. Hervé Saulignac (Socialistes et apparentés (membre de l'intergroupe NUPES) - Ardèche)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire		Ministère attributaire > Agriculture et souveraineté alimentaire
Rubrique >hôtellerie et restauration	Tête d'analyse >Produits bio et locaux dans la restauration collective	Analyse > Produits bio et locaux dans la restauration collective.
Question publiée au JO le : 18/07/2023 Réponse publiée au JO le : 15/08/2023 page : 7511		

Texte de la question

M. Hervé Saulignac appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur les retards de la restauration collective pour atteindre les objectifs fixés par la loi dite « EGAlim » en matière d'approvisionnement en produits durables et de qualité. En vigueur depuis le 1er janvier 2022, le volet « approvisionnement » de la loi dite « EGAlim » impose des seuils de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits bio, dans la composition des repas servis en restauration collective. Ces seuils seront étendus à la restauration collective privée en 2024. Pour apprécier la mobilisation des acteurs sur le terrain, le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire a commandé deux études à des prestataires externes et analysé les données collectées *via* la plateforme « ma cantine ». Or les données recueillies et analysées dans une note du centre d'études et de prospective du ministère intitulée « Amélioration de la qualité des repas en restauration collective : mobilisation des acteurs et premiers résultats », font état de retards importants dans la mise en œuvre de ces objectifs. En effet, selon les déclarations recueillies sur la plateforme « ma cantine », seuls 11 % des déclarants ont atteint leurs objectifs pour l'année 2021. Les secteurs hospitalier et médical-social sont particulièrement en retard, pénalisés par les conséquences de la crise de la covid-19 et par des budgets contraints. Compte tenu du contexte inflationniste actuel, la montée en gamme de la restauration scolaire pourrait encore se heurter à des difficultés dans les mois à venir. À cela s'ajoutent d'autres freins tout aussi importants : habitudes d'approvisionnement, manque de volonté, soucis logistiques, choix budgétaires... La transition vers une alimentation durable est une nécessité au regard des enjeux écologiques et de santé publique dans laquelle elle s'inscrit. Dans ce contexte, la restauration collective doit être pleinement mobilisée. Pour se faire, un renforcement du soutien économique au secteur de la restauration collective semble indispensable pour l'accompagner dans la transition. Aussi, il souhaiterait savoir quels moyens le Gouvernement compte mettre en œuvre pour accompagner la transition de la restauration collective vers un approvisionnement durable, afin d'atteindre les objectifs fixés par la loi dite « EGAlim ».

Texte de la réponse

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM », complétée par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », a introduit l'obligation d'atteindre au 1er janvier 2022 une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables et de qualité (tels que définis dans le code rural et de la pêche

maritime - CRPM) dans les repas servis dans les restaurants collectifs, les produits biologiques devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 %. Conformément à l'article L. 230-5-7 du CRPM, le Gouvernement a proposé des outils d'accompagnement, co-construits en collaboration avec les différents acteurs intervenant dans le secteur de la restauration collective (de la production de denrées et de repas jusqu'aux convives), réunis au sein du conseil national de la restauration collective (CNRC). Tous ces livrables concertés dans le cadre du CNRC remplissent l'objectif de fournir des outils d'aide à la décision aux gestionnaires (guides pour définir les stratégies d'achats et formuler des marchés publics, livret de recettes végétariennes, cadre du plan pluriannuel de diversification...). En outre, depuis 2021, le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire développe, avec l'appui de la direction interministérielle du numérique (DINUM), la plateforme numérique « ma cantine » (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/>), à partir du besoin exprimé des gestionnaires de restaurants collectifs. Cette plateforme est en premier lieu un outil d'accompagnement des acteurs du secteur pour leur permettre de comprendre et de mettre en œuvre les dispositions de la loi, en mettant à disposition les ressources existantes, notamment les livrables du CNRC sus-cités, et en proposant des outils ad hoc, comme des outils de suivi des achats. Elle est construite selon un modèle d'amélioration continue, et propose régulièrement de nouveaux outils aux utilisateurs, en fonction de leurs retours. « Ma cantine » est également la plateforme qui permet la remontée annuelle des données d'achat de l'année précédente pour le suivi des taux d'approvisionnements. La première campagne de télédéclaration a eu lieu au deuxième semestre 2022 (saisie des données d'achat 2021) et fait état des taux globaux suivants : 23 % de produits durables et de qualité et 10,6 % de produits bio. Par ailleurs, depuis le début de l'année 2023, « Garantir 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits bio, dans la restauration collective » est une des 60 politiques prioritaires du Gouvernement, pour son impact sur la vie des citoyens, et fait l'objet d'un suivi régulier au plus haut niveau de l'État. Les préfets, accompagnés des services déconcentrés de l'État, sont chargés de la déclinaison territoriale de cette politique prioritaire et sont investis de la mission de mobilisation et d'accompagnement des acteurs de la restauration collective pour utiliser la plateforme « ma cantine ». À ce titre, en 2023, différents secteurs prioritaires seront accompagnés : la restauration collective de l'État, la restauration scolaire et universitaire, ainsi que la restauration hospitalière. Des actions spécifiques sont en cours : certaines ont pour objectif le déploiement général de « ma cantine » pour informer et outiller, d'autres l'aide à l'achat de denrées durables et de qualité, y compris par l'allocation de budgets supplémentaires. En particulier, l'État s'est engagé, dans le cadre du plan de soutien à l'agriculture biologique et du plan services publics écoresponsables, au respect, d'ici la fin de l'année, des objectifs d'approvisionnements durables et de qualité de la loi EGALIM en restauration collective, ce qui représente un soutien d'environ 120 millions d'euros (M€). Enfin, la mise en œuvre des projets alimentaires territoriaux (PAT), accélérée par les financements du plan de Relance entre 2021 et 2023 (80 M€), soutient l'accompagnement des acteurs de la restauration collective, le déploiement de « ma cantine », la diffusion des outils, et la structuration de filières d'approvisionnements en denrées durables et de qualité sur les territoires, concourant ainsi à l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM. Les PAT, généralement pilotés par une collectivité territoriale, sont des projets systémiques, élaborés de manière concertée avec les différents acteurs du territoire, visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, et à développer l'agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation. Ces PAT permettent la mise en œuvre opérationnelle d'actions liées à l'approvisionnement des restaurations collectives d'un territoire et la synergie entre les acteurs. Ainsi, certaines étapes liées aux stratégies d'achat peuvent être mutualisées sur un territoire (le sourcing des fournisseurs, par exemple), le développement d'une offre locale en produits durables et de qualité et la mise en lien entre l'offre et la demande sont favorisés. Au 1er avril 2023, 428 PAT (<https://agriculture.gouv.fr/pres-de-430-projets-alimentaires-territoriaux-pat-reconnus-par-le-ministere-au-1er-avril-2023>) labellisés par le ministère chargé de l'agriculture sont en action ou en construction sur le territoire national.