



RESTAURATION COLLECTIVE

Propositions de la Coordination Rurale



Code des marchés publics : un instrument complexe

Directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014

Ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et son décret d'application n°2016-360 du 25 mars 2016 relative aux marchés publics.

Sur la base des principes du droit de la commande publique, le Code des marchés publics empêche formellement les collectivités territoriales de sélectionner les candidats sur le critère de la provenance.

S'il existe des possibilités de contourner cette interdiction² afin de favoriser un approvisionnement local, ces moyens de contournement rendent néanmoins la démarche plus complexe. Dans de nombreux cas cette interdiction entrave la relocalisation des approvisionnements et de l'alimentation, poussant les acheteurs publics à avoir recours aux importations. Pourtant, bien que des productions locales de qualités soient disponibles, nos producteurs finissent par les brader au cours mondial ou sur les marchés d'exportation. Un vrai paradoxe !

Face aux difficultés rencontrées par les agriculteurs pour valoriser leurs productions au juste prix sur le territoire national, face à une demande croissante de produits locaux exprimée par les citoyens, il est temps d'agir en cohérence !

Il est nécessaire de reconnaître la spécificité du produit agricole et alimentaire dans les commandes publiques.



La CR réclame une **simplification des voies d'accès à la restauration collective** pour permettre à tous les agriculteurs de s'impliquer dans ce débouché :

- Généralisation des démarches d'approvisionnement en gré à gré, sous le seuil de 25 000 € HT de commande des établissements publics,
- allègement des procédures administratives de réponse aux Marchés à procédure adaptée (MAPA) et appels d'offre, tout peut être envisagé pour permettre aux PME et petites exploitations d'avoir leur chance lors de la phase de mise en concurrence.

Il est nécessaire de **favoriser les initiatives** permettant de donner leur chance à des produits locaux dans le cadre légal actuel, via la rédaction de marchés publics adaptés et concertés (en accord avec l'offre en produits locaux sur le territoire). Des initiatives qui pourraient être amenées à se développer, à condition de mettre en place les **formations** nécessaires pour les acheteurs publics et les responsables des collectivités territoriales.

Mieux vaut privilégier les produits frais et locaux plutôt que des produits d'importation !



La CR s'inquiète également de la mise en place progressive de la dématérialisation des marchés publics, avec l'entrée en vigueur du texte de loi relatif à l'obligation de facturation électronique pour les marchés publics, ainsi que les projets de rendre obligatoire la réponse électronique pour les marchés supérieurs à 25 000 € HT.² **Sous couvert de simplification des procédures et de transparence de la commande publique, ce sont encore les plus petites entreprises, et notamment les groupements de producteurs et les agriculteurs qui risquent de se voir exclus de ces marchés potentiels.**

² article 12 du décret du 25 mars 2016 : allotissement ; article 4 du décret du 25 mars 2016 : sourcing ; Code des marchés publics (2006) : objectifs de développement durable, critères environnementaux, circuits courts.

Les évolutions prévues par la loi EGalim

Art. 24 de la loi EGalim (Titre II)

Cet article de la loi EGalim souhaite répondre à l'objectif de promotion d'une alimentation saine, durable et accessible à tous. À cet effet, l'art. 24 fixe à 50 % le quota de produits de qualité et locaux à pourvoir dans les repas de la restauration collective publique dont 20 % issus de l'agriculture biologique. Une part qui sera calculée en fonction de la **valeur totale** des achats, et non pas des volumes, comme bon nombre d'articles le laissent aujourd'hui entendre.

De même, l'article ne mentionne **aucun objectif d'approvisionnement local**, malgré une volonté de développer la part en valeur de produits sous AOP, IGP, STG dans les menus.

Le même article renvoie à un décret du Conseil d'État la charge de fixer les produits éligibles au quota de 50 %. La CR siège au Conseil National de la Restauration Collective et a participé à ce titre aux travaux pour la rédaction du décret d'application.

Elle a notamment alerté les décideurs sur plusieurs points :

a – Des objectifs d'approvisionnements évalués du point de vue de leur seule valeur marchande



La CR demande à ce qu'un **état des lieux de la provenance des approvisionnements** soit réalisé, pour pouvoir évaluer l'impact à venir de cette nouvelle loi.

De plus, seul le critère de la valeur marchande sera utilisé pour réaliser le suivi des approvisionnements. Autrement dit, afin d'atteindre les objectifs, les opérateurs seront tentés de s'approvisionner en produits sous SIQO pour les marchandises à haute valeur marchande telle que la viande ou le fromage plutôt que de réfléchir sur l'ensemble des denrées. Si 50 % des approvisionnements doit a priori être dirigés vers des produits dits durables et de qualité, qu'en sera-t-il des 50 % restant ? Comment se répartiront ces différents produits à l'échelle d'un repas, d'une semaine, d'une année, comment et par qui sera contrôlé le respect à cette nouvelle directive ? La loi ne le précise pas.

Pour relever avec conviction le défi de la territorialisation de l'approvisionnement, la CR estime qu'il serait opportun d'insérer un critère de régularité dans les approvisionnements de ces produits.³

b – Une liste des signes et des mentions restreinte ne faisant pas référence au local

Parmi les produits visés par la mesure, les produits sous AOP, IGP, STG, Label Rouge sont particulièrement visés, de même que ceux issus d'une exploitation labellisée HVE 2 ou 3.



Pour la CR, il est important de **ne pas restreindre aux seuls signes de qualité ou labels les produits éligibles**. Le risque étant de voir exclues des petites structures, ainsi que celles au début de leur activité ou en conversion, qui ne peuvent donc pas valoriser leur production par l'obtention d'un label. Elles font déjà face aux nombreuses normes, qui les posent sur un pied d'égalité avec les structures industrielles de transformation.

Une série de freins qu'il est temps de supprimer pour permettre un vrai développement des circuits courts et de proximité et une réelle valorisation des productions à l'échelle d'un territoire !

³ - Lire notre publication à ce sujet sur notre site internet : Coordination Rurale (2019) Restauration Collective : la CR alerte sur l'énigme opération de communication du gouvernement ! Actualités syndicales, 23 avril 2019, <<https://www.coordinationrurale.fr/restauration-collective-la-cr-alerte-sur-lenieme-operation-de-communication-du-gouvernement/>>

c - Les aliments ultra-transformés et les additifs alimentaires exclus du débat

Il est surprenant de constater que dans le cadre d'une loi promouvant une alimentation « saine et durable », aucune allusion à l'équilibre nutritionnel des repas se soit portée. Rappelons qu'un simple repas constitué de tomates, boulettes de soja sauce tomates, merguez, purée de pomme de terre et crème au chocolat peut cacher jusqu'à 23 additifs différents ! ⁴



La CR a donc proposé que la publication des « **fiches d'informations pour le consommateur** » ne soit plus faite sur la base du volontariat et à la demande de l'utilisateur mais devienne **obligatoire**. Une mesure qui n'a pas été retenue dans le décret d'application du 15 avril dernier portant sur l'expérimentation de l'affichage des menus. La démarche reste ainsi facultative, à l'initiative des collectivités qui choisissent ou non d'y adhérer, et déterminent elles-mêmes le contenu qu'elles jugent « utile » de communiquer.⁵

La CR se prononce pour la mise en place d'un quota restreint de produits transformés dans la composition des menus de la restauration collective, conformément aux recommandations du Comité National de l'Alimentation qui se prononce favorablement à l'encontre des produits bruts et au vu de leur rôle nutritionnel important auprès des populations fragiles (enfants, EPHAD, hôpitaux...). En effet, actuellement, la plupart des labels visés par la loi Egalim, s'ils sont relatifs à des objectifs de qualité environnementale, n'apportent aucune garantie quant à la qualité nutritionnelle ou gustative des produits proposés (hormis le label rouge). Ce quota devrait concerner tous les approvisionnements (en volumes) et non seulement les approvisionnements concernés par ce décret (50 % + 20%).

d - L'évaluation des externalités environnementales liées aux produits pendant leur cycle de vie : des modalités de comparaison douteuses et stigmatisantes évoquées

Le choix de la notion de cycle de vie au lieu d'une définition plus simple et compréhensible de circuits courts n'est pas à l'abri d'une complexification de l'approvisionnement direct ou local.

En effet, il faudra définir les critères rentrant dans la méthode de calcul des coûts imputés aux externalités environnementales négatives, en sachant qu'il s'agit de coûts difficilement quantifiables. Un rapport de l'ADEME (2016) reconnaît la complexité de la méthode basée sur le cycle de vie du produit et préconise une professionnalisation du métier d'acheteur.

Les **externalités environnementales** sont les effets (positifs ou négatifs) générés sur l'environnement par une activité ou un produit, qui ne sont pas pris en compte par le marché : les prix n'en tiennent pas compte, mais la collectivité le paye d'une manière ou d'une autre.

Le gouvernement souhaite chiffrer ces effets générés :

- Soit en affectant une valeur monétaire à chaque émission de polluant ou consommation de ressources.

⁴ -E347, 330, 263, 300, 301, I20, 252, 262, 471, 450, 223, 407, 401, 415, 466, I60a, I60b, I50a, I50b, I50c, I41, I20 et 472b. La composition du repas est tirée d'une « fiche d'information pour le consommateur » de la cantine scolaire d'un village et mise à disposition par un adhérents de notre syndicat.

⁵ Lire notre publication à ce sujet sur notre site internet : Coordination Rurale (2019) Restauration Collective : la CR alerte sur l'énigme opération de communication du gouvernement ! Actualités syndicales, 23 avril 2019, <<https://www.coordinationrurale.fr/restauration-collective-la-cr-alerte-sur-lenigme-operation-de-communication-du-gouvernement/>>

- Soit en se basant sur le coût des dommages engendré ou des dépenses évitées. Les coûts de ces externalités environnementales pourraient être utilisés comme bonus ou malus dans le cadre de l'attribution d'un marché public.

Les modalités de calcul des coûts imputés aux externalités environnementales lié à un produit sont extrêmement complexes et basées sur des processus de modélisation qui ont leurs limites.



La CR se questionne sur la légitimité de classer des produits les uns par rapport aux autres selon ces processus au fonctionnement bancal et souvent opaque.

Il est regrettable que **les étapes de la production agricole et du transport**, évaluées du point de vue de leur impact sur le **climat** et la **pollution de l'air** soient aujourd'hui les seules qu'on envisage de prendre en compte dans l'évaluation de ces externalités. Encore une fois, ce sont les seuls agriculteurs qui vont pâtir de la classification de ces produits et vont devoir envisager de modifier leurs pratiques quand les autres acteurs de la chaîne de production ne verront pas leurs agissements passés au crible.

La CR demande donc à ce que soit intégré à l'outil d'évaluation l'intégralité des étapes du cycle de vie des produits avant sa mise en utilisation, y compris les étapes de transformation et distribution.

Plusieurs questions restent en suspend après la mise en place de l'outil :

- Les collectivités auront-elles toutes les moyens financiers suffisants pour mettre en place l'analyse du cycle de vie des produits ? Si les grandes collectivités ou les groupements d'achats pourront faire face à cela, qu'en sera-t-il des petites communes rurales ?
- Les moyens et petits producteurs seront-ils capables de fournir les données nécessaires aux calculs sans que cela représente une contrainte supplémentaire à leur charge?

La CR restera donc vigilante quant à l'utilisation qui sera faite de cet outil, afin que celui-ci ne devienne pas un moyen de discriminer les producteurs les plus fragiles...

e – La certification HVE : un énième label contraignant à la plus-value économique incertaine

Avec la nouvelle loi EGA, l'État marque sa volonté d'étendre les procédures HVE sur le territoire national en se fixant pour 2030 un objectif de 1/3 d'exploitations en niveau 1, 1/3 d'exploitations en HVE niveau 2 et 1/3 d'exploitation sous HVE niveau 3. Autrement dit, une certification quasi incontournable, sans plus-value économique aujourd'hui perceptible.



Pour la CR toute démarche de certification doit rester volontaire et en aucun cas la non-adhésion à une démarche de ce type doit devenir source de discrimination pour les producteurs (par volonté d'indépendance ou par impossibilité financière). Ce n'est pas à travers un énième label, se superposant aux autres déjà existants que la production est valorisée ; il est préférable de garantir une parfaite traçabilité de l'origine et des modes de production.

f- Un risque de développement des marchés des équivalents, au détriment de nos producteurs

L'idée de fixer des objectifs d'approvisionnements est évidemment saluée par la CR. Mais cette loi s'inscrit-elle dans la bonne temporalité ? Les objectifs d'approvisionnement ont de toute évidence été établis sans diagnostic préalable de l'offre disponible sur le territoire. Face au délai de réponse très court à ces nouveaux objectifs, on peut craindre le développement d'un intense **marché des équivalences, qui risque de tuer à la naissance tout marché intérieur !** La CR regrette que les objectifs d'approvisionnement n'aient pas été pensés de manière évolutive, pour accompagner l'essor des filières locales.

La CR s'était positionnée en faveur de l'arrêt des équivalences pour les importations bio. Pour les mêmes raisons, elle restera vigilante afin que le principe d'équivalence ne pénalise pas nos productions de qualité vis-à-vis des importations.

g- Manque de moyens alloués pour atteindre ces objectifs

La CR salue une fois encore les objectifs fixés mais regrette qu'**aucune source de financement ne soit évoquée par les décideurs**. Si la lutte contre le gaspillage alimentaire, le fait d'avoir recours à des produits bruts de saison, ou encore des réflexions sur les grammages⁶ recommandés peuvent contribuer à prendre en charge ce surcoût, ces actions sont aujourd'hui à charge des professionnels et fonction de la bonne volonté des individus !



Si l'État souhaite réellement se donner les moyens d'atteindre les objectifs affichés, il se doit de financer des formations sur la question, à destination des professionnels et des élus des collectivités territoriales.

Seul un programme de financement européen a été mentionné pour palier les éventuels surcoûts générés par la mise en application de cette loi. Le programme « Lait et Fruits à l'école », nouvellement axé autour des produits bio et sous SIQO ainsi que l'avait souhaité la CR ne pourra cependant suffire, lui qui n'est destiné qu'aux cantines des écoles primaires, qui représentent moins de 10 % des repas servis en restauration collective.⁷ Un programme qui souffre par ailleurs de contraintes administratives fortes, et dont les financements ne sont garantis que jusqu'en janvier 2023.⁸

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) : de nouveaux cadres pour coordonner le développement agricole dans les territoires

Article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014

Ce type de projet permet de coordonner le développement agricole, la transformation, la distribution et l'accès à des marchés locaux importants tels que la restauration collective (publique et privée), via la mise en réseau des acteurs publics, privés et des citoyens à l'échelle d'un territoire.

⁶ -Propositions évoquée lors de la réunion du Conseil National de la Restauration Collective du 5 juillet 2019

⁷ -315,2 millions de repas servis par an dans le 1er degré, contre 3,8 milliards de repas au total. Chiffres Restau Co, disponibles sur : Restau'Co (2016) La restauration collective : un secteur économique de poids <https://www.restauco.fr/documents/RESTAUOCO_PLAQ.pdf>

⁸ -Même après avoir été allégé pour la session 2019-2020, le dossier administratif à fournir est encore touffu et risque de rebuter les éventuels demandeurs ! Jusqu'à présent, 10 % seulement de l'enveloppe étaient utilisés chaque année, par 500 bénéficiaires.

La CR identifie les Chambres d'agriculture comme des organes susceptibles de promouvoir, coordonner et animer de tels projets, à condition qu'elles agissent véritablement dans l'intérêt général. C'est le cas par exemple de la Chambre d'agriculture de Charente qui depuis 2013 mène une action de développement des circuits de proximité, notamment dans la restauration collective publique, pour répondre à un besoin de mise en relation entre la production agricole et les acteurs de la restauration collective, auquel le territoire et ses citoyens étaient favorables.

La CR soutient et encourage également tout projet fruit de l'engagement mutuel de producteurs et consommateurs afin de co-construire un PAT. C'est le cas de l'Association de développement de l'agriculture du Puy-Sainte-Réparate (ADAPSR) qui, dans les Bouches-du-Rhône, a su structurer l'offre en circuits courts afin de favoriser l'agriculture locale. Cela a pris la forme d'une plate-forme qui approvisionne la restauration collective avec de la production ultra locale, à coût quasi identique.

2.

LES ATOUTS D'UN APPROVISIONNEMENT RELOCALISÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

Un outil de développement agricole et territorial

La relocalisation de l'approvisionnement en restauration collective en fait un efficace outil de développement agricole pour plusieurs raisons :

- > maintien de l'emploi agricole et de l'emploi induit par l'agriculture sur le territoire ;
- > entretien du lien social entre agriculteurs et usagers qui redonne du sens au métier et contribue à son attractivité ;
- > meilleure rémunération potentielle des agriculteurs, à condition de se donner les moyens humains et financiers nécessaires. La Chambre d'agriculture de Charente, administrée par la CR de 2013 à 2018 a ainsi mené un travail autour d'une grille tarifaire permettant d'offrir des perspectives financières viables et pérennes pour les producteurs, notamment dans les filières identifiées comme déficitaires en production ;
- > structuration de filières existantes, création de nouvelles filières afin de répondre aux besoins ;
- > bénéfiques en termes agronomiques en raison de la diversification de productions ;
- > création de dynamiques vertueuses à partir de la concertation des différents acteurs.
- > relocaliser le devenir des productions nationales.

Développer le respect de la saisonnalité et le recours aux produits bruts

Proposer une alimentation plus saine, durable et de qualité et réduire le nombre d'intermédiaires entre la cuisine et le producteur implique d'avoir moins recours aux produits transformés, ce qui donne davantage d'importance à la saisonnalité et aux produits bruts.

Cette démarche s'inscrit dans la dynamique de l'éducation à l'alimentation, du respect du cycle de vie naturel des aliments consommés, du climat et de la biodiversité locales.

Néanmoins, cela demande de repenser l'organisation d'une cuisine. Les collectivités doivent soutenir les investissements nécessaires à ces changements (installation de légumeries, davantage d'équipements dans les cuisines) et former le personnel. Ce qui nécessite des investissements sur lesquels l'État et les collectivités doivent s'engager !

La CR rappelle par ailleurs qu'acheter des produits de saison en local est synonyme de cueillette à maturité et donc de qualité gustative, nutritionnelle et technologique des produits, mais aussi de moindre gaspillage et finalement parfois d'économies en terme d'investissement pour les collectivités.⁹

Une traçabilité et un étiquetage à renforcer

La CR demande depuis toujours que la traçabilité ne s'arrête pas à la sortie du champ. Aujourd'hui, la réglementation européenne en matière d'indication de l'origine est insuffisante et trop laxiste car elle ne concerne que certains produits. Cette opacité profite aux industriels, aux groupements d'achats cherchant toujours un approvisionnement au moins disant. Actuellement dans la restauration collective les produits importés constituent encore la majorité du marché.¹⁰

Il est donc indispensable que la réglementation donne accès à plus d'informations concernant la provenance ou le mode de production pour les filières longues et les produits importés.

Un approvisionnement local et en direct est gage de traçabilité et de qualité.

Pour la Coordination Rurale, la transparence est le mot d'ordre quand il s'agit d'évoquer l'étiquetage. La CR réclame que l'intégralité des informations relatives à la composition des produits utilisés en restauration collective soit mise à disposition des usagers.

Des modalités d'approvisionnement de proximité spécifiques à chaque filière

Un approvisionnement de proximité prend en compte la distance parcourue du champ à l'assiette tandis qu'un approvisionnement en circuit court est relatif fait intervenir au plus un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. À ce sujet, une distinction s'impose en fonction des filières :

- Pour le maraîchage, il est effectivement possible de se passer d'intermédiaires et il n'est pas rare que les cuisiniers ou le personnel en charge des achats se tournent directement vers un producteur quand il s'agit de fruits et légumes.¹¹

- Pour la viande, la situation est un peu différente puisque ce produit demande une structuration de la filière avec un passage obligatoire par des intermédiaires, en raison des phases d'abattage et de découpe ainsi que dans un souci de valorisation de tous les morceaux de la carcasse. Dans ce cas, l'éleveur peut rester le vendeur final de la viande tout en ayant eu recours à des intermédiaires.

Depuis des années la CR a engagé la bataille en défense des outils de proximité comme les abattoirs et les ateliers de découpe. Le besoin de structuration de certaines filières met en avant toute l'importance de ces outils. Ils contribuent à maintenir un tissu dense de fermes sur l'ensemble du territoire, ils offrent des nouvelles opportunités aux agriculteurs pour commercialiser leurs productions localement tout en favorisant la traçabilité intégrale du produit brut.

⁹ -Lors d'un achat de fraises en local, aucune perte n'est à déplorer tandis que la fraise d'Espagne, en moyenne 30% moins chère, enregistre un taux de perte à réception de 30%. Source : Realisab (2014) Coût global d'un repas <<http://www.pardessuslahaie.net/uploads/sites/bc2a2345e35fdcb6f5bd21221db2cbd852c74721.pdf> >

¹⁰ -En 2015, 60 % des produits carnés servis en restauration collective étaient d'origine étrangère. Source : Institut de l'élevage, Interbev, CNE (2015) Où va le bœuf ? Economie de l'élevage n°461 Octobre 2015, Dossier Viande Bovine

¹¹ -En 2010, 46 % des maraîchers commercialisaient une partie de leur production en circuit court. Source : Agreste (2012) Recensement agricole 2010 : commercialisation en circuit court. Un producteur sur cinq vend en circuit court. Agreste Primeur n°275, janvier 2012<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_primeur275-2.pdf >

UN APPROVISIONNEMENT LOCAL ERGONOMIQUE

Mise en relation de l'offre et de la demande

Organiser l'approvisionnement à l'échelle locale demande de poser un diagnostic fidèle de l'offre et de la demande. Pour que la démarche soit la plus simple et ergonomique possible pour les deux parties, il est convenable de procéder à une structuration préalable des filières locales qui implique notamment :

- > de rendre visible l'offre sur le territoire *via* une plateforme dédiée aux professionnels fonctionnant *via* un système de géolocalisation ;
- > de rendre accessible les informations concernant les productions, les quantités produites, les quantités disponibles ;
- > de regrouper l'offre :
 - Des réseaux locaux notamment développés dans le cadre de PAT comme la E-toile alimentaire, développée par la Communauté de l'agglomération havraise (CODAH) et l'Agence d'urbanisme de la Région du Havre et de l'estuaire de la Seine (AURH) ;
 - Des réseaux départementaux comme la plate-forme Agrilocal, permettant d'être informé de la publication de marchés publics et d'y répondre en ligne.
 - Des réseaux réservés au producteurs bio, comme les réseaux départementaux Manger Bio Ici et Maintenant.

À noter qu'à défaut d'une structuration des filières en amont, ces réseaux ont pour le moment une portée limitée.

À l'instar de ce qui a été proposé par la Chambre d'Agriculture de Charente sous mandat CR de 2013 à 2018, la CR se prononce pour la mise en place d'une Journée de la Commande Publique dans chaque département, permettant notamment :

- > de faciliter la prise de contact entre les parties prenantes ;
- > de mettre en valeur les complémentarités entre les différents acteurs de la production, de la transformation et de la distribution afin de proposer une offre adaptée aux besoins ;
- > d'identifier les difficultés éventuelles de certains acteurs.

La connaissance du maillage facilite également l'émergence de projets visant à **renforcer les maillons déficitaires** :

- > création de nouvelles filières (ex. : courgettes et légumes de plein champ en Charente)
- > outils de proximité : ateliers de transformation, découpe, légumeries...

La CR constate cependant un manque d'offres de formations autour de l'approvisionnement local de la restauration collective, et déplore le manque de temps et de personnels qui freine la rédaction de marchés publics détaillés et adaptés à l'offre locale, et qui limite la capacité d'un établissement à recevoir diverses commandes. De nombreuses associations soulignent par ailleurs la difficulté des agents des petites communes à accéder à la formation, en lien avec un manque de personnels et des formations souvent localisées trop loin de leur lieu de travail.¹²

¹² -Entre autre l'association des maires de France et le syndicat Restau Co. Source : Réunion du Conseil National de la Restauration Collective, 5 juillet 2019

Résoudre les problèmes logistiques d'approvisionnement de la restauration collective par la création de plate-formes d'approvisionnement



Favoriser la création d'un **maillage de magasins de producteurs/plateformes d'approvisionnement** à proximité des zones urbanisées pour **centraliser la logistique**.

Ces structures commerciales et logistiques permettent de répondre aux principaux objectifs des EGA (demande des consommateurs d'une alimentation plus saine et locale, augmentation du revenu des producteurs). Elles permettent efficacement de répondre à l'atomisation de la demande de la restauration collective qui se caractérise souvent par une multitude de petites commandes sans engagement sur la durée.

Rappelons par exemple qu'un collège de 400 élèves consomme environ 15 000 € de fruits et légumes annuellement sur 32 semaines. Soit des commandes hebdomadaires de 470 €. Une organisation a priori bénéfique :

- Pour les agriculteurs, en allégeant les contraintes logistiques, ce qui permet par ailleurs à une plus grande diversité d'entre eux d'accéder au débouché de la restauration collective
- Pour les acheteurs publics, en facilitant le suivi et la réception des commandes
- Pour l'environnement, en mutualisant les déplacements. Un défi à relever si on souhaite mettre en place des circuits courts et de proximité durables, à même de concurrencer les circuits longs d'importation au niveau des externalités environnementales liées au cycle de vie des produits.¹³



La CR voit dans les **PAT** des outils formidables pour développer des plate-formes de collecte au niveau territorial. Un développement que les **Collectivités Territoriales** et les **Chambres d'Agriculture** doivent coordonner, pour assurer la cohérence des plate-formes vis à vis de l'offre et la demande locale.



La CR regrette que la mesure de soutien du FEADER assurant une aide financière au projet de développement de magasins de producteurs n'ait été développée par aucune région française depuis 2017.¹⁴ Elle demande à ce que des **fonds de soutien spécifiques soient à nouveau déployés par la nouvelle PAC 2020** pour parvenir à l'objectif fixé par l'État d'un approvisionnement durable et local de la restauration collective.

Inverser les relations avec les grossistes

Dès que l'on passe à des marchés importants, tels que les groupements de communes ou d'achats, les grossistes sont des intermédiaires incontournables pour les gestionnaires de la restauration collective, particulièrement pour les marchés de fruits et légumes. Il n'est pas rare que les modalités actuelles des marchés pénalisent les producteurs. En effets, les grossistes achètent au moins disant ou se basent sur les mercuriales les plus faibles pour établir les prix des productions locales.



Pour la CR, il faut inverser ces pratiques : la première étape doit être l'élaboration d'un cahier des charges correspondant au marché que les producteurs s'engagent à respecter. En échange les grossistes payent un prix élaboré entre les gestionnaires de la restauration collective et les producteurs. Les Chambres d'agriculture sont tout à fait à même d'entamer et coordonner ce travail.

¹³ - L'Ademe rappelle en effet que les circuits courts et de proximité ne sont pas forcément moins polluants que les circuits longs, notamment sur le volet transport, grâce aux économies d'échelles réalisées via le transport de gros volumes de production.

¹⁴ -FEADER (2017) Mesure 9 : Mise en place de groupements et d'organisation de producteurs. <https://www.reseaurural.fr/sites/default/files/documents/fichiers/2017-II/2017_feader_fiche_mesure_09.pdf >



Parallèlement il faut faire évoluer la rédaction des appels d'offre des marchés publics. C'est encore un travail que les Chambres peuvent mener avec les gestionnaires en charge de cette rédaction (sur ce front, voir le travail de la Chambre d'agriculture de Charente lors de la précédente mandature).



La CR demande à ce que les **collectivités s'engagent clairement à acheter auprès de producteurs locaux**. Trop de collectivités, heureuses de voir se monter des plate-formes d'approvisionnement locales s'y impliquent mais continuent de passer leurs commandes auprès de fournisseurs conventionnels, fragilisant ainsi les structures d'approvisionnements locales sur le territoire.

Pérenniser les initiatives qui vont dans le bon sens !

La CR remarque par ailleurs que si de nombreuses aides sont susceptibles d'être attribuées par les collectivités territoriales pour financer des projets d'approvisionnements de la restauration collective, ces dernières sont souvent distribuées sous forme d'appels à projet régionaux, reconduits ou non d'une année sur l'autre. Des sources de financements instables, qui freinent le développement de structures pérennes, et ce d'autant plus qu'elles sont souvent réservées à des formes de structures particulières comme les GIEE ou les SCIC. Ces structures, intéressantes car impliquant une diversité d'acteurs, sont néanmoins difficiles à gérer, tant du point de vue administratif que du point de vue de la gouvernance.



La CR propose que leurs modalités de gestion soient allégées, et souhaiterait voir ces appels d'offres ouverts à une plus grande diversité de structures, notamment les structures commerciales.

La vente de produits agricoles est, et doit rester une activité commerciale rémunératrice pour les agriculteurs.



COORDINATION RURALE

BP 50590 – 32022 AUCH Cedex 9
Tél. : 05 62 60 14 96 – Fax : 05 62 60 14 31
E-mail : crun@coordinationrurale.fr
www.twitter.com/coordinationrur
www.facebook.com/coordinationrurale.fr

Bernard Lannes

Président

bernard.lannes@coordinationrurale.fr
06 15 34 95 35

Tristan Arlaud

représentant de la CR à la CNRC

tristanarlaud@hotmail.com
06 03 28 04 00

Francesca Lucia

Chargée de mission études

Tél : 05 62 60 32 81

francesca.lucia@coordinationrurale.fr

Sophie Michaux

Coordinatrice aux études

Mobile : 06 08 28 19 44

sophie.michaux@coordinationrurale.fr