



RESTAURATION COLLECTIVE

*Dans la restauration collective, la viande d'origine française représente 53 % de la viande servie
Source : Institut de l'élevage, Interbev, Où va le bœuf ? (2019)*

Les obstacles de la réglementation actuelle

Sur la base des principes du droit de la commande publique, les collectivités territoriales n'ont pas le droit de sélectionner les candidats sur le critère de la provenance pour approvisionner leurs cuisines. S'il existe des possibilités de contourner cette interdiction afin de favoriser un approvisionnement local dans la restauration publique dite « collective », ces moyens de contournement rendent 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. **Alors que la restauration collective représente 17 milliards d'euros par an pour 3 milliards de repas, nos producteurs finissent par brader leurs productions au cours mondial ou sur les marchés d'exportation. Un vrai paradoxe !**

Les consommateurs sont de plus en plus soucieux de manger « responsable » : bio, local, équitable, en circuits courts... Autant de produits que l'État affiche vouloir favoriser, promouvoir, et ce sans entraver la « libre » concurrence mondiale (sous prétexte de respecter le principe d'égalité de traitement des candidats) ?

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

Encourager les projets alimentaires territoriaux (PAT)

Un moyen de faire face à cet obstacle reste la mise en place de **projets alimentaires territoriaux (PAT)**, introduits par l'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.

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. Lors de la mandature CR, la Chambre d'agriculture de Charente a mené 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.

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.

Les évolutions prévues par la loi EGAlim

L'article 24 de la loi EGAlim souhaite répondre à l'objectif de promotion d'une alimentation saine, durable et accessible à tous. À cet effet, il 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.** 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.

Avec la nouvelle loi EGA, l'État marque sa volonté d'étendre la certification « Haute valeur environnementale » (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 mais 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).

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 grammages recommandés peuvent contribuer à prendre en charge ce surcoût, ces actions sont aujourd'hui à la charge des professionnels et fonction de la bonne volonté des individus !

Les atouts d'un approvisionnement relocalisé en restauration collective

Développer et valoriser l'agriculture à l'échelle du territoire

- 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 ;
- Structuration de filières existantes, création de nouvelles filières afin de répondre aux besoins ;
- Bénéfices agronomiques en raison de la diversification de productions ;
- Création de dynamiques vertueuses à partir de la concertation des différents acteurs.

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

- 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 ;
- Impulser une dynamique d'éducation à l'alimentation, du respect du cycle de vie naturel des aliments consommés, du climat et de la biodiversité locales ;
- Apprécier la qualité gustative et nutritionnelle des produits en raison de la cueillette à maturité, mais aussi de moindre gaspillage et finalement parfois d'économies en terme d'investissement pour les collectivités.

Pour aller plus loin :

Dossier CR sur la restauration collective
Guide pratique de commercialisation pour les agriculteurs

Tags : alimentation, EGA, circuits-courts, importations, restauration collective, RHD