**CRALIM – Groupe de travail restauration collective**

**Compte-rendu**

**5 octobre 2021**

Pièces jointes :

* Support de présentation
* Liste des participants

**1) Introduction – cadre CRALIM**

La DRAAF rappelle le cadre dans lequel ce groupe de travail (GT) a lieu, suite à l’installation du Comité régional de l’alimentation (CRALIM) le 23 mars dernier. Ce CRALIM rénové suite à la loi EGAlim est co-présidé par l’Etat et la Région, conformément au Contrat d’action publique pour la Bretagne.

Les trois sujets prioritaires identifiés lors de cette première séance étaient les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), la restauration collective et la justice sociale. Ce premier groupe de travail est consacré à la restauration collective ; il n’y aura pas de GT spécifique aux PAT dans la mesure où un réseau des PAT bretons animé par la DRAAF et l’ADEME existe déjà. Les sujets liés aux PAT seront par ailleurs abordés au sein de chaque GT restauration collective et justice sociale en tant que sujet transversal.

Côté Région, depuis les dernières élections, un nouveau Vice-Président à l’agriculture et à l’alimentation a été nommé (Arnaud LECUYER) de même qu’un élu en charge de la politique d’achat économiquement responsable et des PAT (Simon UZENAT). Isabelle PELLERIN, Vice-Présidente lycées, pilote également la feuille de route du bien manger pour tous et en particulier du Bien manger dans les lycées.

Les principaux objectifs de ces GT sont d’organiser la concertation au niveau régional et de favoriser l’interconnaissance entre acteurs, puis le transfert d’expériences et de méthodes. La DRAAF et la Région attendent que les membres se saisissent de ces GT pour faire remonter leurs besoins, identifier les freins et leviers, dans une logique de co-construction.

**2) Rappels des dispositions de la loi EGAlim et présentation des nouvelles dispositions de la loi climat et résilience**

Intervenant : DRAAF

Cf. Support de présentation

**3) Témoignages**

**a) PAT d’Auray Quiberon Terre Atlantique**

6 000 repas/jour sont servis en moyenne sur le territoire, selon deux modes de gestion : 8 communes en gestion directe et 14 en gestion concédée.

Une étude a été menée au printemps dernier sur la restauration collective. Besoin de relancer certaines communes qui n’ont pas répondu.

*Approvisionnement en produits de qualité et durables*

Un outil de traitement et d’analyse des factures a été mis en place pour la gestion directe (stagiaire) de fin août à fin mars 2021 et un tableur Excel a été transmis aux communes en gestion concédé pour qu’elles sollicitent leur prestataire.

Principaux résultats :

* Gestion directe : 28 % de qualité et durables dont 20 % de bio. 20 % de produits locaux (définition du local = issu du département du Morbihan).
* Gestion concédée : 52 % de produits de qualités et durables dont 33 % de produits bio.

Il y a des marges de progression pour les produits EGAlim hors bio : manque d‘offre sur le territoire et la région Bretagne ?

Les résultats pour la gestion concédée sont à nuancer car dépendent de la confiance que l’on accorde aux sociétés de restauration.

*Menu végétarien*

16 cantines proposent des menus végétariens au moins une fois par semaine (menu unique). Il y a peu ou pas d’incidence constatée sur la fréquentation, le coût des repas ou le gaspillage. La professionnalisation des cuisiniers est en cours.

*Lutte contre le gaspillage alimentaire*

Une démarche est en place dans la moitié des communes du territoire. 5 communes sont en retard (pas de diagnostic ni de plan de rééducation, AQTA va proposer un accompagnement via le service tri et déchets). Certaines communes font des dons à des associations d’aide alimentaire.

La gestion directe semble plus efficace que la gestion concédée.

*Substitution des plastiques*

Les bouteilles plastiques ont été supprimées. Certaines communes sont encore livrées en barquettes plastique ou utilisent des contenants en plastique mais travaillent à leur suppression.

*Information des convives*

Cette information se fait via le site Internet des mairies le plus souvent ou lors des commissions « menu ».

AQTA poursuit ces travaux d’accompagnement pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim, notamment d’appui aux communes. Elle a réalisé des ateliers spécifiques sur :

* L’amélioration du suivi des marchés passés avec un prestataire.
* Le retour en régie : sujets RH notamment…Le regroupement de communes entre elles est possible, AQTA permet les échanges entre pairs.

Des formations à destination sont prévues. Une réflexion est également en cours sur la mutualisation des achats.

**b) FCPE Bretagne**

Bonnes pratiques : en restauration scolaire, les circuits-courts peuvent être développés notamment via la reprise de jardins communaux en régie.

Freins identifiés :

* Méconnaissance des obligations des communes
* Absence de sanctions pour non-respect de la loi
* Difficulté à changer de modes de pensée : parents / collectivités / cuisiniers
	+ Exemple du repas végétarien (opposition urbains / ruraux, on prend en compte les motifs religieux mais pas forcément les considérations éthiques…)
	+ On se satisfait de l’origine locale des produits et on ne se pose pas la question de la qualité
* Manque de formation des cuisiniers, notamment sur le repas végétarien (RQ : si on ne dit pas aux enfants que c’est végétarien ça passe mieux…)
* Peur des coûts, méconnaissance des moyens pour les diminuer (lutte contre le gaspillage, les repas sans viande peuvent coûter moins cher si cuisiné sur place…)
* Adéquation entre ce qu’on commande et ce qu’on reçoit

Echanges :

La DRAAF indique qu’il n’y a pas à ce jour de données consolidées au niveau régional. Un outil de reporting est en cours d’élaboration par le Ministère en charge de l’agriculture (ma cantine beta). Il est actuellement en phase de test, tout le monde peut devenir beta-testeur. Les modalités de remontée des données seront précisées en temps voulu.

Eric FREIXANET (groupe Ame HASLE, grossiste en fruits et légumes et viandes) : les grossistes se positionnent entre les restaurants collectifs et les producteurs.

L’idée de départ de la loi EGAlim est formidable, mais la mise en œuvre n’est pas faite correctement. On constate sur le terrain que les producteurs locaux sont très peu informés de cette loi, de même que le secteur de la restauration. Les GMS se mettent à EGAlim, cela va devenir la norme, mais l’information n’est pas passée auprès de la production. Le groupe accompagne les producteurs vers la certification environnementale, qui est le produit EGAlim le plus accessible mais cela coûte cher.

Le principal frein à la mise en œuvre de la loi est le coût : on ne demande pas une augmentation aux parents d’élèves mais on demande aux intermédiaires de baisser leur marge et donc aux producteurs de baisser leur prix.

Anne RENOUARD (Coordination rurale) intervient à propose de la loi EGAlim2 et de la rémunération des producteurs.

Goulven OILLIC (Initiatives Bio Bretagne) précise en indiquant que le coût n’est pas forcément un frein : certaines communes sont au-delà de la loi EGAlim, à coût constant. Certains fournisseurs se sont très bien adaptés.

S’agissant du suivi des objectifs, chaque PAT fait ses travaux, sans coordination. Il serait intéressant d’avoir un outil de suivi harmonisé.

Yoann MERY (coopération agricole) : les filières sont capables de fournir les volumes et la qualité, y compris la qualité sanitaire. 2/3 de la production bio en Bretagne – Pays de Loire passe par des organisations structurées telle que des coopératives. Avec la multiplicité des PAT, dont la gouvernance n’est pas toujours stabilisée, il y a une nécessité de se coordonner et de réfléchir collectivement pour partager des outils, partager des approvisionnements, il n’y a pas lieu de refabriquer à chaque fois des organisations ou des démarches, il faut plutôt capitaliser sur ce qui existe déjà.

Fabienne GAREL (FRSEA) indique que le label Bleu Blanc Cœur ne garantit pas une origine France, de nombreux produits sont servis sans qu’on soit en mesure d’en connaître l’origine. L’offre en produits bio n’est pas suffisante.

Sandrine AUBIN-PINCHON (CD35) interroge AQTA sur la mutualisation des achats et la FCPE sur la façon de mieux associer les parents d’élèves. Sur la deuxième question, il est répondu qu’il n’est pas facile de mobiliser les parents ni de savoir quels enfants sont végétariens.

**4) Point sur les dispositifs d’accompagnement et les modalités de suivi**

Intervenants : DRAAF

Cf. Support de présentation

Claire AMIL (PNR d’Armorique) pose la question de la prolongation de la mesure 14 du Plan de relance sur l’accompagnement des cantines scolaires des petites communes. La DRAAF répond que la mesure devrait être prolongée jusque juin 2022. A ce jour, seules 30 % des communes bretonnes éligibles ont déposé un dossier.

***Présentation des travaux menées par la Région, en lien avec Pomona***

Myriam LABBE et Céline FAIVRE (Conseil régional)

La Région a conduit un travail spécifique sur la collecte et la remontée de la donnée (plan d’actions Bien manger dans les lycées). 75 % des achats passent par les groupements de commande. La Région a mis en place des matrices fournisseurs, avec un travail sur l’identification des origines. Les achats locaux sont les achats directs, provenant de moins de 50 km, issus des départements bretons et limitrophes. 25 % sont d’origine locale. Une expérimentation a été conduite avec le déploiement en 2019 du logiciel Easilys dans 14 lycées pilotes, avec un accompagnement des utilisateurs. Une extension avec la généralisation auprès de 36 nouveaux lycées est engagée.

Les lycées accompagnés ont montré de bons résultats avec 27 % de produits durables et de qualité dont 18 % de produits bio en 2021.

Les résultats moyens de l’ensemble des lycées sont les suivants : 21 % de produits durables et de qualité dont 14 % de produits bio en 2021 (contre respectivement 16 % et 10 % en 2020).

Bérénice GAUTHIER (Pomona)

Pomona a travaillé avec la Région sur la qualification des labels et origines des produits. Le groupe propose une gamme de produits « Bon et Engagé » éligible EGAlim, comprenant les produits EGAlim stricts et des produits équivalents laissés à l’appréciation des collectivités (notamment les produits MSC, Global Gap…).

Les volumes de produits bio locaux sont parfois insuffisants. La gamme de produits HVE est en croissance permanente mais il y a un manque de visibilité sur la disponibilité en volume de ces produits.

Il reste par ailleurs difficile de valoriser la tarification des produits certifiés, dont le coût d’achat est très élevé et les volumes faiblement disponibles.

**5) Echanges entre participants, identification des freins / leviers et recensement des besoins**

Nathalie CAYLA (Ville de Rennes) : la Ville va s’équiper d’un logiciel à court terme. Il y a une difficulté à récupérer les données, qui ne sont pas facilement accessibles. Les extractions ne sont pas fiables et les opérateurs ont du mal à saisir l’information sur les outils informatiques. Les agents demandent à ce qu’il n’y ait pas de double saisie.

Julie BEAUCE (Dinan agglomération) : dans le cadre du PAT, un suivi des approvisionnements des cantines scolaires est fait depuis 2017, sur la base du volontariat. Les principaux freins sont le manque de temps dégagé par l’opérateur de saisie ou encore les erreurs sur l’appréciation des produits de qualité et durables. Le besoin de formation sur ces outils de suivi est important. Certains produits sont comptabilisés à l’appréciation des opérateurs, certains grossistes créent de la confusion sur le terrain.

Éric FREIXANET (Ame HASLE) : on a tous une parfaite connaissance des labels qui rentrent dans la loi EGAlim, il y a encore de la marge pour faire 50 % de produits non labellisés.

Stéphane GALAIS (Confédération paysanne) : certains labels ne garantissent rien, la prise en compte de certains produits est laissée à l’appréciation des élus. Le mieux est d’aller vers l’achat de produits bio. Le vrai frein est le manque d’engagement politique de certains élus.

Céline FAIVRE (Conseil régional) : la réglementation permet d’être totalement transparent dans l’acte d’achat et la commande publique. Dès lors qu’on définit des référentiels, on peut faire l’exercice pour tous les produits, EGAlim ou non. Il serait intéressant de savoir ce qui se passe au-delà des 50 % EGAlim. Un observatoire des données de l’achat public va être mis en ligne par la Région. Il permet le pilotage de l’atteinte des objectifs d’achat fixés dans son schéma des achats économiquement responsables.

Goulven OILLIC (IBB) : tous les cahiers des charges ne se valent pas, il y a une hiérarchie entre signes de qualité. Le porc bio est trois fois plus cher à produire que le porc conventionnel, il faut intégrer ce surcoût.

Jean-Michel LOPEZ (Conseil régional) s’interroge sur la maille territoriale la plus adéquate pour générer un « effet volume » tout en gardant la notion de « proximité ». Yoann MERY (coopération agricole) évoque la notion de l’équilibre matière. Éric FREIXANET (Ame HASLE) répond que la maille territoriale est importante pour les petits restaurants scolaires, l’absence d’intermédiaires permet d’avoir de meilleurs prix. A l’inverse, plus le territoire est grand, plus les besoins sont importants, plus on achète des gros volumes et plus on obtient des prix plus faibles. Goulven OILLIC (IBB) précise que le maillage territorial dépend du type de production (pour la viande c’est plutôt régional, sur le maraîchage c’est possible d’être local).

François PAILLARD (Redon agglomération) : l’argument du coût est mis en avant mais le coût matière représente seulement 20 à 30 % du coût du repas. Redon agglomération a travaillé sur un projet de groupement de commandes à l’échelle de l’EPCI. Ce qui est compliqué c’est que la compétence restauration collective est à la charge des communes, avec des fonctionnements très hétérogènes. Il est très complexe de mutualiser et d’harmoniser notamment les commandes.

Rolande MARCOU (Maison de la Consommation et de l’Environnement) : la MCE accompagne les restaurants collectifs municipaux sur les questions de mutualisation. Il y a également une réflexion à mener sur la mutualisation des menus pour être en accord avec la mutualisation des groupements de commande, par exemple à l’échelle d’un PAT.

**6. Conclusion**

Il est rappelé l’objectif de ce GT de consolider les attentes des acteurs et de permettre de présenter au prochain CRALIM les propositions de solutions. Les membres doivent s’emparer de ce GT pour qu’il réponde à leurs besoins et attentes.