

Cette restitution reflète le contenu des échanges en ateliers et non l'avis des pilotes.



Atelier 2 - Restauration collective

Comment faire de la restauration collective, publique comme privée, un levier majeur d'accès à une alimentation saine sûre et durable pour toutes et tous, tout en sécurisant des débouchés locaux et rémunérateurs pour les agriculteurs et agricultrices, ainsi que pour les filières ?

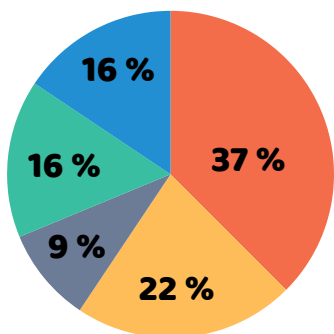
Contexte de cet atelier

Bretagne : 4 279 cantines distribuant plus de 113M repas / an

En 2024, le taux d'approvisionnement des cantines bretonnes en produits de qualité était de 30,1% dont 12,9% issus de l'agriculture biologique. 26% des cantines bretonnes respectent les objectifs de la loi EGalim. Les résultats varient selon les secteurs. Les **crèches et les écoles** ont les meilleurs taux. Les **cantines des Services Publics Ecoresponsables** s'engagent progressivement. Les **cantines des établissements sociaux ou médico-sociaux** ont plus de difficultés mais évoluent de manière positive et constante. La **restauration privée**, qui représente 5 % des cantines bretonnes, commence à s'engager dans la démarche.

Profils de participation par session

Session 1



Collectivité territoriale

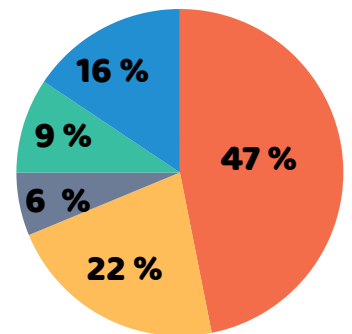
Association ou autre type de structure dont l'objet est lié à la politique alimentaire

Etablissement public

Organisation professionnelle des secteurs agricole, agroalimentaire ou alimentaire

Administration

Session 2



Les grandes idées - synthèse

Pour les participants et participantes des 2 sessions de cet atelier, l'atteinte des objectifs fixés à la restauration collective **repose sur un équilibre entre** :

- Une volonté politique claire
- Une sécurisation budgétaire
- Une montée en compétence des équipes de cuisine et une valorisation/reconnaissance des métiers de la restauration collective
- Une structuration territoriale des filières
- Une sécurisation juridique



Forces et opportunités - les points clés

Session 1

- 1 **Engagement des équipes élues**, avec des moyens conséquents alloués, notamment aux PAT afin de permettre la concertation des acteurs compétents existants sur le territoire et d'adapter la commande publique
- 2 **Maillage et structuration de la région** permis par la richesse du tissu agricole et par la bonne couverture du territoire breton par les PAT
- 3 Débouché important de la restauration collective grâce à la **pluralité des convives et aux volumes nécessaires**

Session 2

- 1 **Création de filières** en permettant à des regroupements de producteurs d'avoir des contrats avec la resto co, notamment via les PAT, afin de sécuriser l'approvisionnement local et durable
- 2 Renforcement des **obligations réglementaires** pour accélérer la transition alimentaire ; importance de la **mobilisation collective** pour faire évoluer les lois et les pratiques.
- 3 **Diversité, volumes et maillage de la production agricole régionale** permettant d'assurer une offre locale adaptée à la demande

Faiblesses et menaces - les points clés



Session 1

- 1 Peu de valorisation des métiers : **manque de ressources humaines** et **peu de vivier formé**
- 2 **Portage politique** affirmé nécessaire, difficulté à définir une **gouvernance** claire et **manque de sanction financière** et/ou de **conditionnalité des subventions**
- 3 Manque de **prévention santé**, notamment des informations aux convives sur la nutrition

Session 2

- 1 **Pression budgétaire** forte sur des équipes de cuisine avec **de faibles revenus, peu reconnues et peu accompagnées**
- 2 **Manque de portage politique** fort nécessaire pour un positionnement clair et une volonté affirmée
- 3 **Manque d'accompagnement et d'appui technique** des cuisines et des agriculteurs : besoin d'ingénierie territoriale

Les pistes à suivre - les points clés



Session 1

- 1 **Animer et sensibiliser** le territoire afin de **faciliter** le lien entre producteurs et restauration collective pour créer une dynamique collective et pérenniser l'engagement
- 2 **Adapter les modèles économiques** des cantines afin de sécuriser la qualité des produits en évitant un arbitrage défavorable sur la matière première
- 3 **Anticiper et simplifier** les commandes via les marchés publics pour les rendre accessibles aux producteurs locaux et sécuriser leurs débouchés

Session 2

- 1 **Valoriser** les équipes en cuisine et les efforts de la restauration collective
- 2 Mettre en place un **plan d'action** à partir d'un diagnostic du territoire qui permettra d'adapter les actions aux réalités locales en co-construction avec les acteurs
- 3 Mettre en place des **sanctions** : conditionner les aides au respect de la loi EGalim, afin de passer **d'une obligation réglementaire à un levier structurant** en assurant la cohérence entre financements publics et objectifs alimentaires

Des sujets à travailler à la suite de ces ateliers....

- > Mobiliser les **nouvelles équipes élues**
- > **Mettre en visibilité les initiatives** inspirantes qui fonctionnent sur les territoires
- > **Travailler la formation** des personnels de la restauration collective